

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Mayo 2020

Señor
Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1369107**
Coordinador Académico
Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial
Duitama

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

Referencia: No 1369107 del año 2020

Ruth Isabel Ramírez Acero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 51691486 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, 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 resultante la suma de: **TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO VEINTITRES MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/cte** (\$36.123.650). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por un valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/cte.** (\$2.287.831) por el mes de febrero de 2020. b) Nueve (09) pagos iguales por valor de **TRES MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/cte.** (\$3.612.365), por los meses de marzo a noviembre de 2020 cada uno c) Un último pago por un valor de **UN MILLÓN TRESCIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/cte.** (\$1.324.534) por el mes de diciembre de 2020. Amparados con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Número 2220 de 2020. **Nota:** Teniendo en cuenta que la fecha inicio del contrato fue el 17 de febrero de 2020 el valor del primer pago corresponde a UN MILLON SEISCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS (\$1.685.770).

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020. **-Fecha de inicio:** 17 de febrero de 2020 **-Fecha de finalización:** 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:

Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulada y complementaria, en el área de Agroindustria Virtual que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad.

CLÁUSULA PRIMERA

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	<p>Durante el mes de mayo teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 4 al 8, 11 al 15, 18 y 19 de mayo 2020 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2105006-2105008-210509-2105010- 2105021</p> <p>Fecha: 20 al 22, 26 al 29 de mayo 2020. Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951</p> <p>Para la planeación se realizaron las siguientes actividades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Cumplimiento al diagrama del instructor 2. Iniciación de foros según guía AVA 3. Anuncio de bienvenida y apertura 4. Organización del contenido del curso según guía AVA vigente 5.Verificación y organización centro de calificaciones 6.Verificación de evidencias disponibles 	<p>Evidencia 1. PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Diagramador del instructor 1.2. Primera secuencia de foros 1.3. Anuncio de bienvenida y apertura 1.4. Pantallazos de carpetas de “contenidos del curso” 1.5. Pantallazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas 1.6. Actividades disponibles para aprendices
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

	requeridos para el área temática objeto del contrato		
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	<p>En el mes objeto de pago se aplicaron instrumentos de saberes previos:</p> <p>Complementaria Virtual. Higiene y Manipulación de Alimentos. Fecha: 20 al 22, 26 al 29 de mayo. Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951</p> <p>1.Evaluación de saberes previos de la plataforma. 2.Verificación de aplicación se instrumento de saberes previos.</p>	<p>Evidencia 2. APRENDIZAJES PREVIOS</p> <p>2.1. Pantallazo de evaluación saberes previos 2.2. Evidencia de aplicación de saberes previos</p>
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato	<p>Durante el mes objeto del pago se planeó y ejecutó Formación profesional integral en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 4 al 8, 11 al 15, 18 y 19 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2105006-2105008-210509-2105010- 2105021</p> <p>Fecha: 20 al 22, 26 al 29 de mayo Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951</p> <p>1.Guías de aprendizaje No.1,2,3 y 4. 2. Actividades y trabajos solicitados 3. Participación en foros temáticos 4. Desarrollo y seguimiento de actividades 5. Procedimiento cierre de ficha.</p>	<p>Evidencia 3. EJECUCIÓN FORMACIÓN</p> <p>3.1. Guías de aprendizaje 3.2. PDF de cronograma de actividades y evidencias 3.3. Respuestas a foros temáticos 3.4. Evidencias de desarrollo o entrega de actividades de aprendices 3.5. Formato aprendices por certificar enviado al centro</p>
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	<p>Durante el mes objeto del pago se aplicaron estrategias en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 4 al 8, 11 al 15, 18 y 19 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2105006-2105008-210509-2105010- 2105021</p>	<p>Evidencia 4. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA</p> <p>4.1. Estrategias y herramientas de aprendizaje 4.2 Evidencia de calificación y realimentación a aprendices</p>

		Fecha: 20 al 22, 26 al 29 de mayo Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951 1. Aplicación de estrategias y herramientas de aprendizaje 2. Calificación y realimentación de trabajos 3. Aplicación de instrumentos de evaluación 4. Realización de sesiones en línea	4.3 Evidencias de instrumentos de evaluación aplicados 4.4 Invitación y desarrollo de sesiones en línea
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el mes objeto de pago se emitio juicios valorativos en senasofiaplus de los resultados de aprendizaje obtenidos por los aprendices en: Complementaria virtual Fecha: 18 -19 de mayo. Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2105006-2105008-210509-2105010- 2105021 1. Reporte final de juicios valorativos emitido por senasofiaplus. 2. Procedimiento de cierre según fecha de programación en senasofiaplus	Evidencia 5. JUICIOS VALORATIVOS 5.1. Reporte de juicios valorativos de senasofiaplus 5.2 Informe cierre de curso.
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando	Durante el mes objeto de pago se entrego soporte de ingreso en: Complementaria virtual. Fecha: 20 al 22 de mayo. Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951	Evidencia 6. SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO 6.1 Correo senasofiaplus de asignación de fichas con fichas de formación.

	ejecute formación complementaria	<p>1. Asignación de fichas con fechas de formación</p> <p>2. Asociar aprendices en senasofiaplus a la ruta de aprendizaje</p>	6.2. Asociación a la ruta de aprendizaje del programa de formación
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	<p>Durante el mes de objeto de pago se realiza seguimiento en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 4 al 8, 11 al 15, 18 y 19 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2105006-2105008-210509-2105010- 2105021</p> <p>Fecha: 20 al 22, 26 al 29 de mayo Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951</p> <p>1. Verificación de aprendices en la plataforma virtual 2. Seguimiento de desempeño de aprendices 3. Participación en foros 4. Invitación a realización de actividades 5. Gestión para realizar actividades pendientes.</p>	<p>Evidencia 7. SEGUIMIENTO</p> <p>7.1. Descarga de aprendices del centro de calificaciones de la plataforma 7.2. PDF de reporte de actividades de aprendices 7.3. Evidencia de participación en foros 7.4. Anuncios de apertura de actividades y de motivación a avanzar. 7.5. Evidencia de motivación para realizar actividades pendientes.</p>
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	<p>Durante el mes objeto de pago, se realiza en:</p> <p>Complementaria virtual Fecha: 4 al 8, 11 al 15, 18 y 19 Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2105006-2105008-210509-2105010- 2105021</p>	<p>Evidencia 8 REGLAMENTO Y MANUAL</p> <p>8.1. Pantallazo de la publicación Reglas de comportamiento en las fichas</p>

		Fecha: 20 al 22, 26 al 29 de mayo Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951 1.Publicación de documento Reglas de comportamiento 2.Publicar reglamento del aprendiz	8.2. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendiz
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
16	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Durante el mes objeto de pago, se realiza motivación para la permanencia de los aprendices en el programa en: Complementaria virtual Fecha: 4 al 8, 11 al 15, 18 y 19. Higiene y Manipulación de Alimentos. Fichas: 2105006-2105008-210509-2105010- 2105021 Fecha: 20 al 22, 26 al 29 de mayo Higiene y Manipulación de Alimentos Fichas: 2120937-2120938-2120939-2120940-2120951	Evidencia 9. PERMANENCIA APRENDICES 1.Presentaciones por actividad de aprendizaje. 2.Correos electrónicos enviados a los aprendices 3. Pantallazos de anuncios publicado en el curso. 4. Respuestas a foro de dudas e inquietudes

		1. Elaboración de material para orientación por actividad de aprendizaje. 2. Comunicación personal y permanente con los aprendices 3. Publicación de anuncios en el curso para el desarrollo de actividades. 4. Respuestas a dudas e inquietudes	
17	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
18	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "orientar procesos formativos con base en los planes de formación concertados, o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
19	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.
20	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago	En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.

21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	<p>Durante el mes objeto de pago se realizan actividades complementarias a la ejecución del contrato:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitaciones 2. Elaboración Informe Mensual de Ejecución Contractual del mes objeto de pago 3. Asistencia a citación del centro CEDEAGRO a entrega de documentos del mes objeto de pago 4. Demás actividades citadas por el centro CEDEAGRO 	<p>Evidencia 10.</p> <p>DEMÁS ACTIVIDADES</p> <p>10.1. Asistencia a transferencias</p> <p>10.2. Informe contractual del mes de mayo 2020 objeto de contrato</p> <p>10.3. Correo de citación a entrega de documentos</p>
----	---	---	---

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, 7752220742 operador SOI y periodo correspondiente al mes de Abril 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias plataforma.

Cordialmente,



Firma

Ruth Isabel Ramírez Acero.

Contratista

C.C. No. 51691486



Recibí a satisfacción:

Firma

Luis Alberto Cárdenas Rodríguez

Supervisor Contrato 1369107 de 2020

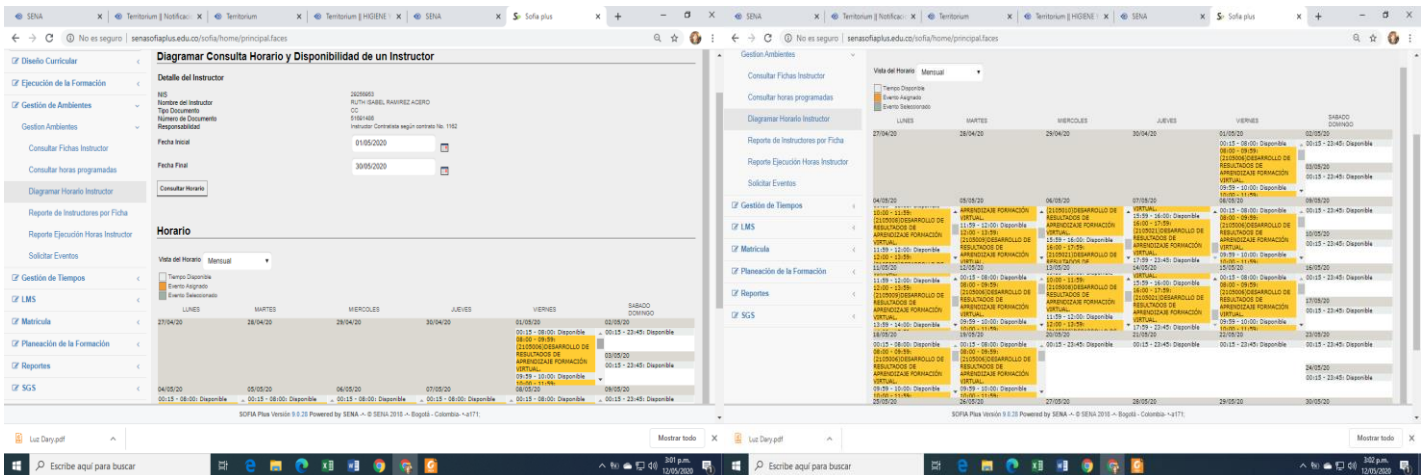
Coordinador Académico

EVIDENCIAS - MES MAYO

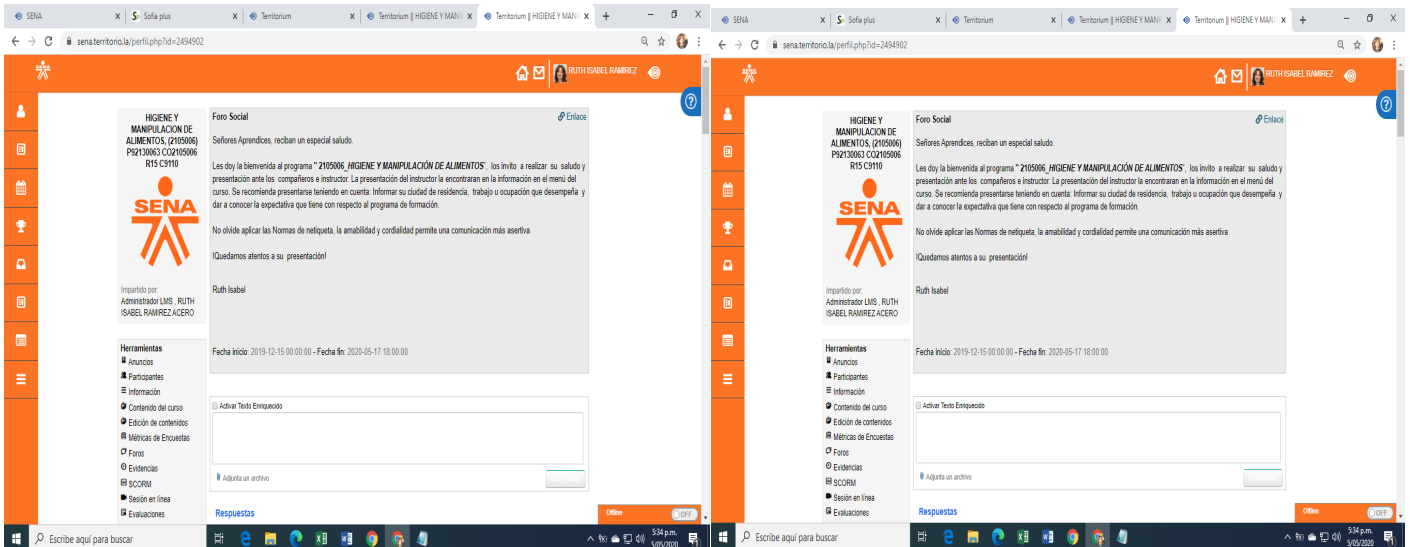
CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 1. PLANEACIÓN PROCESOS FORMATIVOS

1.1 Diagramador del Instructor

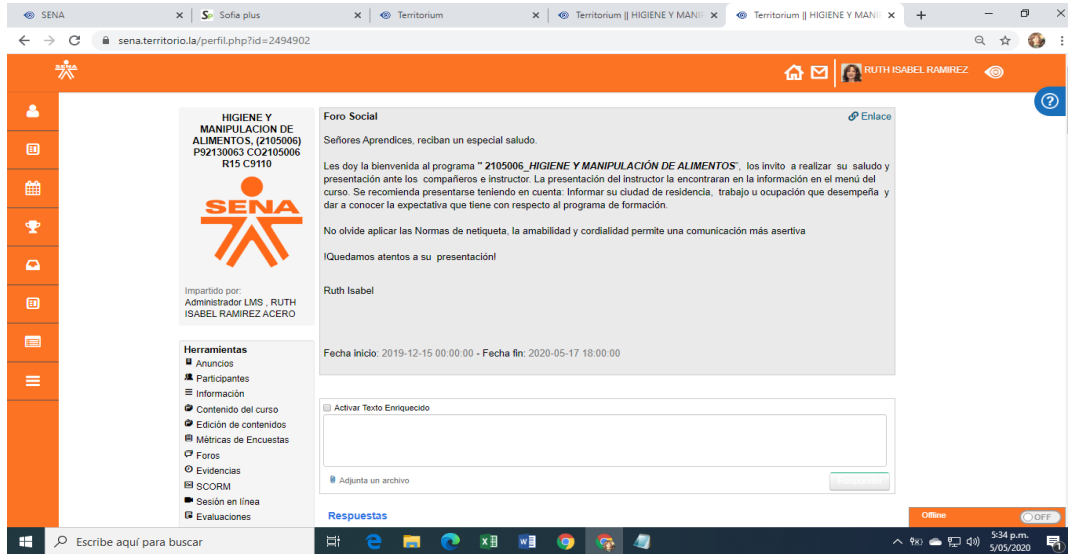


1.2 Primera secuencia de Foros: Dudas e Inquietudes- Social y Temático

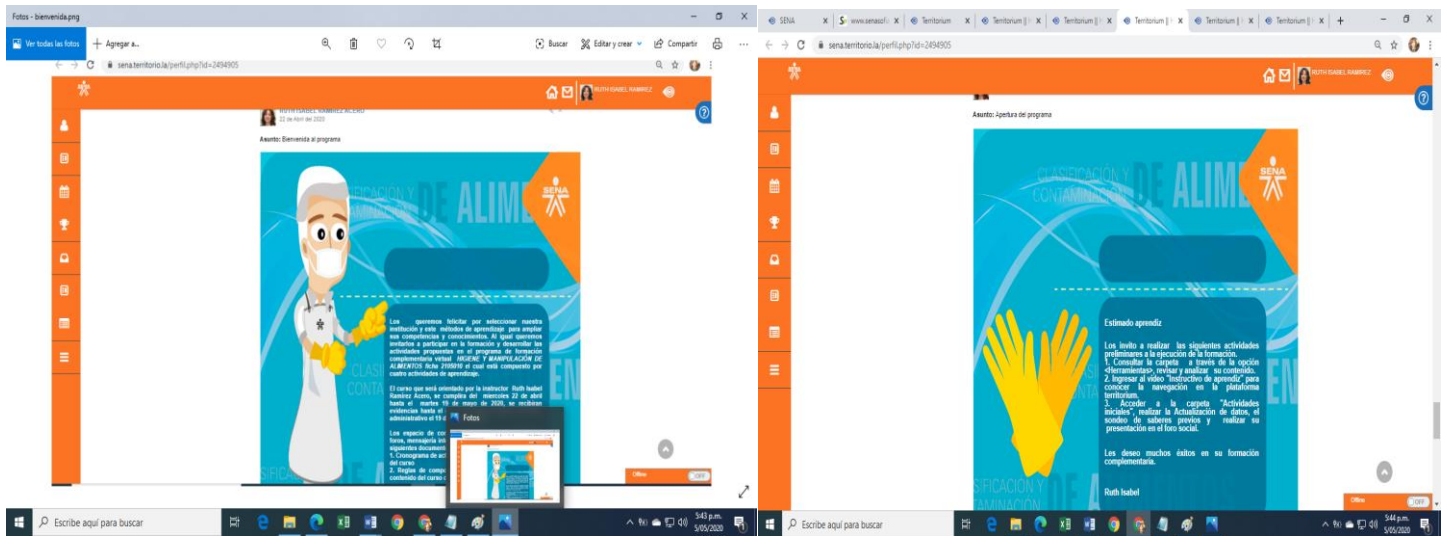


EVIDENCIAS - MES MAYO

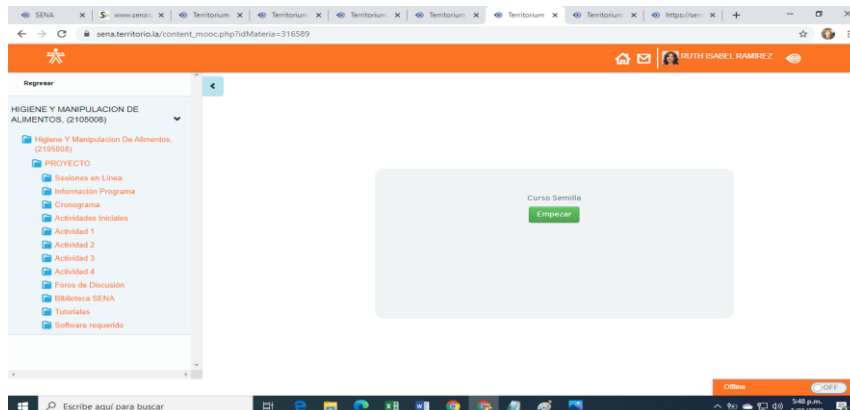
CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



1.3 Anuncio de Bienvenida y Apertura del curso



1.4 Contenido del curso



EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

1.5 Centro de calificaciones: Ponderaciones y actividades asociadas

The screenshots show the 'Ponderaciones' window for the course 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS' (Food Hygiene and Manipulation). The window displays a list of RAP items and their associated activities (EVO1, EVO2) with a weight of 50% for each. The RAP items are:

- RAP 1 MANTENER LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DE... 25%
- RAP 2 IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES... 25%
- RAP 3 PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA DE... 25%
- RAP 4 ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE... 25%

Each RAP item has a corresponding 'Mover a:' dropdown menu and a 'Mostrar:' checkbox. The background shows a list of users and their scores.

1.6. Actividades disponibles.

The screenshots show the 'Evidencias' and 'Evaluaciones' windows in the SENA system. The 'Evidencias' window displays a list of available activities (Evidencias) for the course 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS' (Food Hygiene and Manipulation). The activities are:

- Evidencia 1 (RAP 1)
- Evidencia 2 (RAP 2)
- Evidencia 3 (RAP 3)
- Evidencia 4 (RAP 4)

The 'Evaluaciones' window shows the evaluation process, including the selection of the activity to be evaluated and the assignment of a score.

EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Ponderación: Parcial RAP 4 ESTABLECER LOS DIFERENTES * Cambiar Ponderación Intencio: 0

Nombre	Tiempo	Sección	Interacciones	Estado
Administrador LMS	ND	0	–	Sin iniciar
GERMAN DAVID PEREZ	ND	0	–	Sin iniciar
NOHORY LUCED MONTAÑEZ	ND	0	–	Sin iniciar
RUTH ISABEL RAMIREZ	ND	0	–	Sin iniciar
ANDREA CAROLINA MALVADO	ND	0	–	Sin iniciar
RUBY BRAVO	ND	0	–	Sin iniciar
TATIANA PATIÑO	ND	0	–	Sin iniciar
DIANA MARCELA TEQUIA	ND	0	–	Sin iniciar
OMAR ENRIQUE OBREGON	ND	0	–	Sin iniciar
JHANY PHOLARAUJO	ND	0	–	Sin iniciar
MARLY ALEXANDRA ROJAS	ND	0	–	Sin iniciar
JOHN FREDY VARGAS	ND	0	–	Sin iniciar
JENNY TATIANA ALVAREZ	ND	0	–	Sin iniciar
JOHAN ENRIQUE ACERO	ND	0	–	Sin iniciar
LEON ALEXANDER LEMOS	ND	0	–	Sin iniciar

Evidencia 2. APRENDIZAJES PREVIOS

2.1 Evaluación Saberes Previos

Sondeo de saberes previos

Te quedan 00 días, 01 horas, 59 minutos, 22 segundos para terminar la evaluación.

INSTRUCCIONES

A continuación, resolverá el sondeo de conocimientos previos que consta de 10 preguntas, el cual le permitirá observar el nivel de conocimientos que posee frente a los temas que tratará el programa de formación. Recuerde que el sondeo no es calificativo, sin embargo, es una herramienta que le servirá al instructor para orientar el programa.

Preguntas (100%)

Al momento de comprar un alimento, seleccione dos parámetros a tener en cuenta:

- Fecha de vencimiento
- El empaque del producto e información nutricional
- El valor del producto
- Prezio del producto

2.2 Aplicación de saberes previo

Aplicación de saberes previo

Descargar reporte

Reactivar evaluación

VIVIANA ANDREA BARBOSA MARTINEZ
Calificación: 35
Id respuesta: 883700618978091

Ver Evaluación

Descargar reporte

Reactivar evaluación

DIANA MELINA BAUTISTA TORRES
Calificación: 35
Id respuesta: 883700609825301

Ver Evaluación

Descargar reporte

Reactivar evaluación

EDY ZABETH BERGESI PABON
Calificación: 35
Id respuesta: 883700619691431

Ver Evaluación

Descargar reporte

Reactivar evaluación

CLARA ELISA BUENO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 3.
EJECUCIÓN FORMACIÓN

3.1 Guías de aprendizaje

 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual		Versión: 01 Código: GFP-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 1		
1. INTRODUCCIÓN		
<p>Bienvenido(a) al programa de formación complementaria: Higiene y manipulación de alimentos, en cual se parte de una conceptualización básica sobre qué son los alimentos y cómo estos se pueden contaminar por agentes externos.</p> <p>Por esta razón, en la presente actividad de aprendizaje, se definen y clasifican los alimentos de acuerdo a las funciones, especificando que están clasificados como: constructores, reguladores y energéticos; además se describen algunos conceptos relacionados con los parámetros que se deben tener en cuenta al momento de seleccionar, manipular y conservar un alimento. Es por esta razón, que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje "ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE."</p> <p>Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario con consultas en Internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA1 "Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio".</p>		
2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE		
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos Versión: 03 Resultados de Aprendizaje: Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente. Duración de la guía:	Código: 92130063 Versión: 03 Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 10 Horas	

 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual		Versión: 01 Código: GFP-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 3		
1. INTRODUCCIÓN		
<p>Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 3 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>En la presente guía se analizarán los establecimientos que almacenan, producen y transportan alimentos, los cuales deben cumplir con unas condiciones óptimas de higiene, limpieza y desinfección en el área de procesos para garantizar la calidad e inocuidad de los productos elaborados. Es por esta razón, que las actividades que se encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje: "PROPONER METODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE".</p> <p>Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario, a través de consultas en Internet. El objetivo básico de la guía, es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA3 "Establecer las diferentes condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos teniendo en cuenta instalaciones, utensilios, métodos de limpieza y desinfección, con un adecuado manejo de residuos sólidos y control de plagas".</p>		
2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE		
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos Resultados de Aprendizaje: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene. Duración de la guía:	Código: 92130063 Versión: 03 Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 10 Horas	
3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE		

Página 1 de 7

 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual		Versión: 01 Código: GFP-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 2		
1. INTRODUCCIÓN		
<p>Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 2 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>En esta segunda actividad de aprendizaje encontrará la descripción de algunos microorganismos, tales como: bacterias, virus y hongos que producen intoxicaciones alimentarias a los seres humanos; lo anterior es causado a una inadecuada manipulación y conservación de los alimentos. Es por esta razón que las actividades que encuentra en esta guía de aprendizaje lo acercarán al desarrollo de estas temáticas y a su respectiva aplicación; desde el resultado de aprendizaje "IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS".</p> <p>Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario, a través de consultas en Internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA2 "Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano".</p>		
2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE		
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos Versión: 03 Resultados de Aprendizaje: Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos. Duración de la guía:	Código: 92130063 Versión: 03 Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 10 Horas	
3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE		

Página 1 de 6

 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual		Versión: 01 Código: GFP-G-001 Fecha de vigencia: 2013-10-09
GUÍA DE APRENDIZAJE N° 4		
1. INTRODUCCIÓN		
<p>Bienvenido(a) a la actividad de aprendizaje 4 del programa de formación: Higiene y manipulación de alimentos.</p> <p>En esta actividad de aprendizaje se resalta la importancia de una adecuada manipulación de los alimentos por parte de los operarios en la fabricación, almacenamiento y distribución de los productos terminados; además se describe el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con sus principios. Es por esta razón, que las actividades que encuentran en la guía de trabajo lo acercarán al desarrollo de las temáticas y a su respectiva aplicación, desde el resultado de aprendizaje: "MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP".</p> <p>Para realizar las evidencias correspondientes en esta actividad de aprendizaje, es necesario revisar y conceptualizar los materiales del programa, explorar los materiales de apoyo y complementarios si es necesario, a través de consultas en Internet. El objetivo básico de la guía es la interiorización y aprehensión de conceptos básicos sobre el tema. Lo anterior se plantea desde el desarrollo de la actividad de aprendizaje AA4 "Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP".</p>		
2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE		
Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos Resultados de Aprendizaje: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP. Duración de la guía:	Código: 92130063 Versión: 03 Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 10 Horas	
3. ESTRUCTURACIÓN DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE		
3.1 Actividades de Reflexión Inicial		

Página 1 de 6

EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

3.2 Cronograma de Actividades

SENA					
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS					
Guía de aprendizaje	Resultado de aprendizaje a alcanzar	Tipo de evidencia	Sesión en Línea	Tiempo de entrega	
				Inicia	Termina
Actividades iniciales	Indispensable para aprobar el curso de formación complementaria	Actualización de los datos personales. Respuestas al Sondeo de conocimientos previos. Presentación ante el instructor y los compañeros en el Foro social.	NA	22 de abril 2020	24 de abril 2020
Actividad de aprendizaje 1: Determinar los diferentes tipos de clasificación y contaminación de alimentos teniendo en cuenta los conceptos, términos y recomendaciones para adquirir un producto alimenticio	Establecer los diferentes factores de contaminación de un alimento de acuerdo a su clasificación y tipología, según la normatividad vigente.	Evidencia 1 RAP1_EV01. Evaluación. "Clasificación y contaminación de alimentos" Evidencia 2 RAP1_EV02. Actividad Interactiva "Compra de alimentos"	Sesión en línea 1 Viernes 24 de abril Hora: 2:00 p.m.	25 de abril 2020	29 de abril 2020
Actividad de aprendizaje 2: Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas, en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos	Evidencia 1 RAP2_EV01 Evidencia. Evaluación "Microorganismos y Conservación de alimentos." Evidencia 2 RAP2_EV02 Evidencia. Taller: "Conservación e ETA"	Sesión en línea 2 Jueves 30 de abril Hora: 2:00 p.m.	30 de abril 2020	5 de mayo 2020

Actividad de aprendizaje 3: Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene"	Proponer métodos para la limpieza, desinfección y control de plagas con base en las buenas prácticas de manipulación e higiene"	Foro temático: Actividad de aprendizaje "Manejo adecuado de alimentos" Evidencia 1 RAP3_EV01 Evidencia. Evaluación. "Buenas prácticas e higiene" Evidencia 1 RAP3_EV02 Evidencia. Actividad interactiva "Higiene de los utensilios"	Sesión en línea 3 Viernes 8 de mayo Hora: 2:00 p.m.	6 de mayo 2020	11 de mayo 2020
Actividad de aprendizaje 4: Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los puntos críticos de control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.	Evidencia 1 RAP4_EV01 Evidencia. Evaluación. "Prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP" Evidencia 1 RAP4_EV02 Evidencia. Taller. Actividad práctica de observación. "Respuestas al sondeo de evaluación del programa"	Sesión en línea 4 Jueves 14 de mayo Hora: 2:00 p.m.	12 de mayo 2020	17 de mayo 2020

Cierre Formación
Fecha: 17 de mayo 2020
Hora: 6:00 pm

Cierre Administrativo:
Fecha: 18 de mayo 2020

3.3 Foros temáticos

The screenshots show a web forum interface with a sidebar on the left containing navigation icons. The main content area displays forum posts with user avatars, names, and timestamps. The posts are related to food safety and hygiene, specifically discussing the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) plan and food preservation methods. The forum is titled 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS' and features posts from users like OMAR ANDRES PRETEL ANGEL, RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO, and EDGAR DE JESUS BARRERA HERNANDEZ. The posts discuss topics such as food safety in Colombia, HACCP plans, and food preservation methods.

EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Cierre foro temático

Elaborar un plan de acción de la forma en que se realizará la limpieza en el área de procesos, teniendo en cuenta la instalación y especificando en qué momento usará desinfectante, detergente, cepillo u otros alimentos.

El área de proceso se deberá mantener en condiciones higiénicas para la manipulación de los alimentos y así evitar la contaminación. En la limpieza el fin es eliminar los residuos de alimentos y la suciedad que pueden constituir una fuente de contaminación. Los métodos y materiales necesarios para la limpieza dependerán del tipo de alimento que se está procesando o manipulando.

Los productos químicos de limpieza deberán manipularse y utilizarse con cuidado y de acuerdo con las instrucciones del fabricante y almacenarse, cuando sea necesario, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. Es importante evaluar los tipos de sociedades.

Sociedades grasas, residuos no grasos, incrustaciones calcáreas y aplicación de foros bacterianos son las más comunes en cualquier área donde se tratan o elaboran alimentos, y pueden dar lugar a contaminaciones como salmonella, estafilococo, escherichia, coli y otras bacterias. Este problema se presenta principalmente en los denominados "puntos críticos", para los que se describen las operaciones de limpieza adecuadas:

- Superficies, pavimentos y paredes. Se debe limpiar la limpieza a diario, primero eliminando los residuos y a continuación aplicando un eficaz detergente.
- Campesinas extractoras, planchas, freidoras y filtros. Se deben limpiar diariamente con un producto desengrasante específico para superficies en contacto con los alimentos. Asimismo, se debe realizar periódicamente la eliminación de grasas carbonizadas.
- Cámaras frigoríficas. Se debe desconectar los equipos, en la medida de lo posible, retirar todas las partes móviles y limpiarlos con detergente. Este producto también se aplica en las paredes e interior de la cámara y una vez que haya actuado, se aclara para eliminar restos del detergente. Se debe dejar secar con las puertas de la cámara abiertas. Posteriormente, se realizará una desinfección.
- Utensilios de trabajo y máquinas desmontables. Al final de cada turno de trabajo, se realizará una limpieza de utensilios y máquinas, aplicando detergente higiénico. Es conveniente el uso de desinfectantes regularmente.
- Lavanderos. La limpieza se realizará diariamente con un detergente desinfectante.
- Cubos de basura. Se deben limpiar a diario y realizar una desinfección semanal.

La tarea diaria garantiza el cumplimiento de la higiene de los establecimientos, aunque el hábitat es aplicar un sistema específico y personalizado para cada industria.

3.4 Entrega actividades de aprendizaje

Evidencias

Desglose de evidencias

En esta sección podrá revisar todas las evidencias que ha encargado en el curso. Puede darle clic al título de la evidencia para ir directamente a ella.

• Evidencia aún en tiempo • Evidencia que llegó a fecha límite de entrega

Aprendizaje	Racha	Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02	Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02
YOLANDA ISABEL SUAREZ RIVERA	02	SC	SC
DIANA GLEMBENIA TORRES CORREDO	22	100.0	95.0
MARIA DEL PILAR TRUJILLO	12	SC	10.0
BARBARA ANDRUESCHE CHASOY	02	SC	SC
YESSICA ANDREA VALENCIA BURICA	12	SC	80.0
MARIA PAULA VARGAS VICTORIA	02	SC	SC
FERNANDEZ SANTANDY VEGA FORRAS	02	SC	SC

SCORM

Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Ponderación: Parcial RAP 4 ESTABLECER LOS DIFERENTES * Cambiar Ponderación Intenciones: 0

Nombre	Tiempo	Sección	Interacciones	Estado
GERMAN DAVID PEREZ	ND	0	--	Sin iniciar
NOHORY LUCED MONTAÑEZ	ND	0	--	Sin iniciar
RUTH ISABEL RAMIREZ	ND	0	--	Sin iniciar
ANDREA CAROLINA MALVADO	Sin Registro	0	--	Completado
RUBY BRAVO	Sin Registro	0	--	Completado
TATIANA PATIÑO	ND	0	--	Sin iniciar
DIANA MARCELA TEJEDA	ND	0	--	Sin iniciar
OMAR ENRIQUE OREBON	ND	0	--	Sin iniciar
JHANY PROLA ARAUJO	ND	0	--	Sin iniciar
MARLEY ALEXANDRA ROJAS	Sin Registro	0	--	Completado
JOHN FREDY VARGAS	ND	0	--	Sin iniciar
JENNY TATIANA ALVAREZ	Sin Registro	0	--	Completado
JOHAN EINERDIER ACERO	ND	0	--	Sin iniciar
LEON ALEXANDER LEMOS	ND	0	--	Sin iniciar
EDGAR DE JESUS BARRA	Sin Registro	0	--	Completado

MANIPULACION DE ALIMENTOS (2105000) PIZ03W0 C02105000 R15 C3110

Evidencia 2 (De Producto) RAP1_EV02

Ponderación: Parcial RAP 4 ESTABLECER LOS DIFERENTES * Cambiar Ponderación Intenciones: 0

Nombre	Tiempo	Sección	Interacciones	Estado
RUBY YANNETH CASTRO	Sin Registro	0	--	Incompleto
MARIA CAMILA ALZATE	ND	0	--	Sin iniciar
DIANA MILENA BAUTISTA	Sin Registro	0	--	Completado
LUSA MARIA BALLESTEROS	ND	0	--	Sin iniciar
CARLOS ANDRES MACHADO	ND	0	--	Sin iniciar
RUTH ISABEL RAMIREZ	ND	0	--	Sin iniciar
LAURA PATRICIA RAMIREZ	ND	0	--	Sin iniciar
VELDY HERNANDEZ	Sin Registro	0	--	Incompleto
LINA MARCELA ORIZ	Sin Registro	0	--	Completado
LUZETH YURLADY SALAZAR	ND	0	--	Sin iniciar
ADRIANA MILENA HERNANDEZ	ND	0	--	Sin iniciar
VELDY SAMARA PONTE	Sin Registro	0	--	Completado
VILBERTO ANTONIO VERTIL	ND	0	--	Sin iniciar
VIVIANA ANDREA BARBOSA	Sin Registro	0	--	Completado
EDY CAROLINA BARRERA	Sin Registro	0	--	Completado
YURY PAOLA SANCHEZ	Sin Registro	0	--	Completado
JOHAN FREDY PANAGUIA	Sin Registro	0	--	Completado
ADRIANA MARIA CASABLANCA	Sin Registro	0	--	Completado
CARLOS DUARTE SAGUNA	ND	0	--	Sin iniciar

EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

The image displays four screenshots of the SENA evaluation system interface. Each screenshot shows the user's profile, the course name 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS', and the specific evidence being evaluated. The interface includes a sidebar with navigation icons, a main content area with evaluation details, and a bottom status bar.

- Screenshot 1 (Top Left):** Shows 'Evidencia 1 (De conocimiento) RAP1_EV01'. The evaluation results show a score of 96.68. The instructor is Ruth Isabel Ramirez Acero. Collaborators include Ruth Isabel Ramirez Acero, Viviana Andrea Barbosa Martinez, and Diana Milena Bautista Torres.
- Screenshot 2 (Top Right):** Shows 'Evidencia 1 (De conocimiento) RAP2_EV01'. The evaluation results show a score of 92.5. The instructor is Ruth Isabel Ramirez Acero. Collaborators include Ruth Isabel Ramirez Acero, Darcy Esther Alvarado Balza, and Wilmer Armando Bautista Amaya.
- Screenshot 3 (Bottom Left):** Shows 'Evidencia 1 (De conocimiento) RAP3_EV01'. The evaluation results show a score of 97.5. The instructor is Ruth Isabel Ramirez Acero. Collaborators include Ruth Isabel Ramirez Acero, Diana Carolina Castellanillo Bello, and Luis John Jairo Cortes Guerrero.
- Screenshot 4 (Bottom Right):** Shows 'Evidencia 1 (De conocimiento) RAP4_EV01'. The evaluation results show a score of 92.5. The instructor is Ruth Isabel Ramirez Acero. Collaborators include Ruth Isabel Ramirez Acero, Elizabeth Johana Argaez Jimenez, and Anibal S. Rodriguez Garzon.

Evidencia 4. ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

4.1 Estrategias y Herramientas

The image displays two screenshots of a PowerPoint presentation. The left screenshot shows a slide titled 'Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normalidad vigente.' which lists four learning activities. The right screenshot shows a title slide for the course 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS' with the subtitle 'Clasificación y contaminación de los Alimentos' and the tutor's name 'Tutora : RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO'.

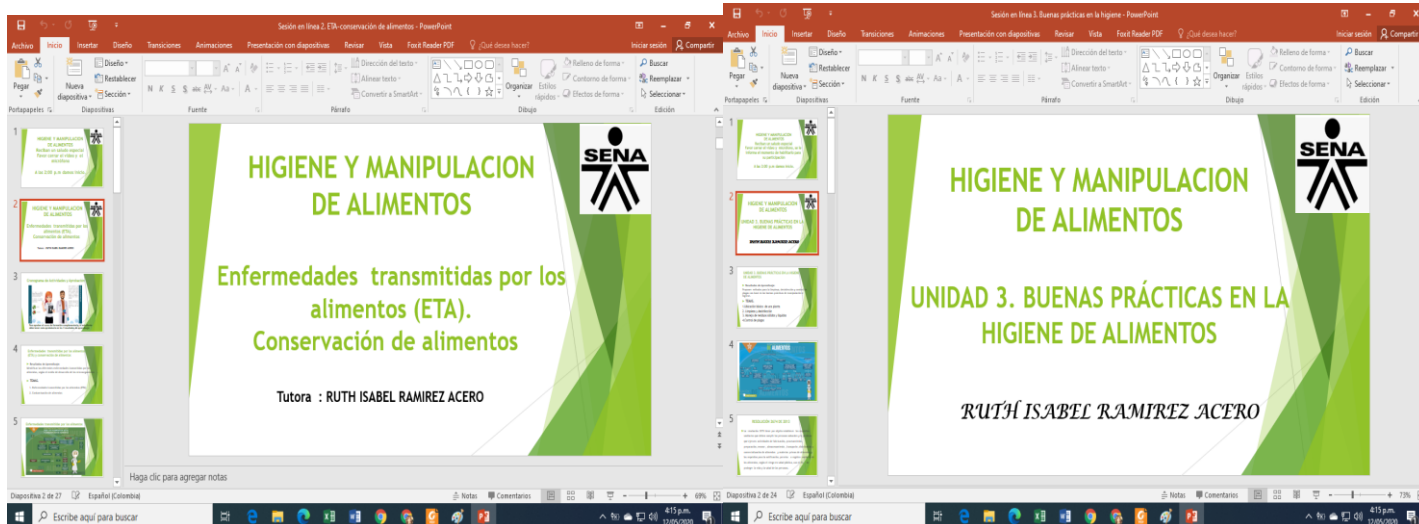
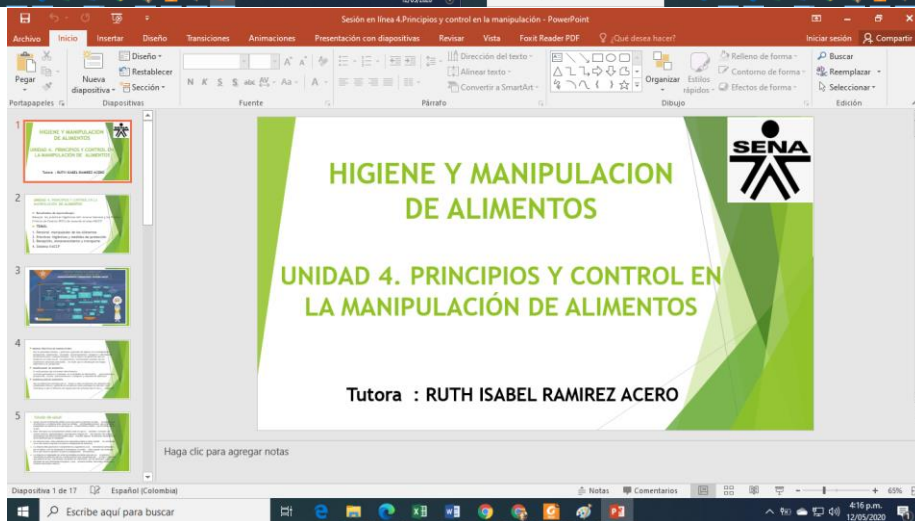
Slide 1 (Left): Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normalidad vigente. El programa consta de 4 actividades de aprendizaje, con una duración estimada de 10 horas. 8 horas de trabajo individual y 2 horas de trabajo con el tutor.

- Actividad de aprendizaje 1: Clasificación y contaminación de alimentos
- Actividad de aprendizaje 2: Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) y conservación de alimentos
- Actividad de aprendizaje 3: Buenas prácticas en la higiene de alimentos
- Actividad de aprendizaje 4: Principios y control en la manipulación de alimentos. Recepción, almacenamiento y transporte. Sistema HACCP

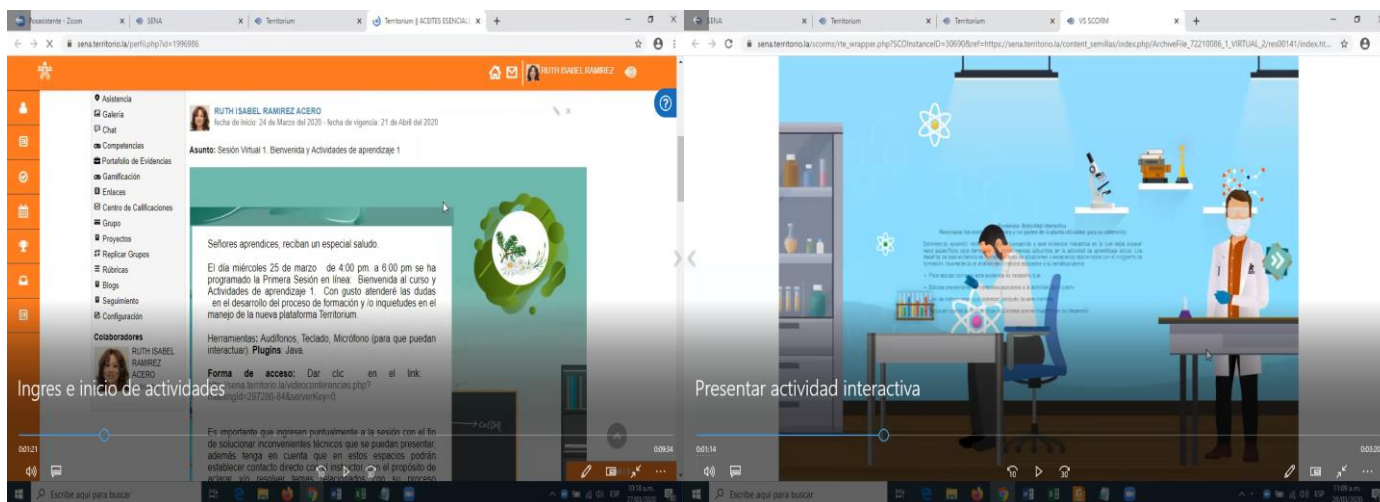
Slide 2 (Right): HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Clasificación y contaminación de los Alimentos. Tutora : RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO.

EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



Videos



EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

4.2 Evidencia de calificación y realimentación

The screenshots show the SENA system interface for the 'Evidencias' section. The first screenshot shows the 'Agregar evidencia' button. The second screenshot shows the 'Editar evidencia' button. The third screenshot shows the 'Ver evidencia' button. The fourth screenshot shows the 'Ver evidencia' button with a comment box.

4.3 Instrumento de evaluación

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	
	Tipo: Lista de chequeo.
Identificación del instrumento	
Programa de formación	Higiene y manipulación de Alimentos.
Código de la guía	02
Competencia a desarrollar	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado(s) de aprendizaje	Identificar las diferentes enfermedades transmitidas por los alimentos, según el medio de desarrollo de los microorganismos.
Criterio(s) de evaluación	Identifica alimentos con mayor riesgo de contaminación, con base en la clasificación de los microorganismos que se desarrollan en estos.
Actividad de aprendizaje	Reconocer los diferentes tipos de conservación de un alimento y las enfermedades transmitidas; en relación a la acción que pueden ejercer los microorganismos como focos de infección e intoxicación en el cuerpo humano.
Nombre de la evidencia	Evidencia: Taller. Conservación y ETA
Tipo de evidencia	De producto.
INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO	

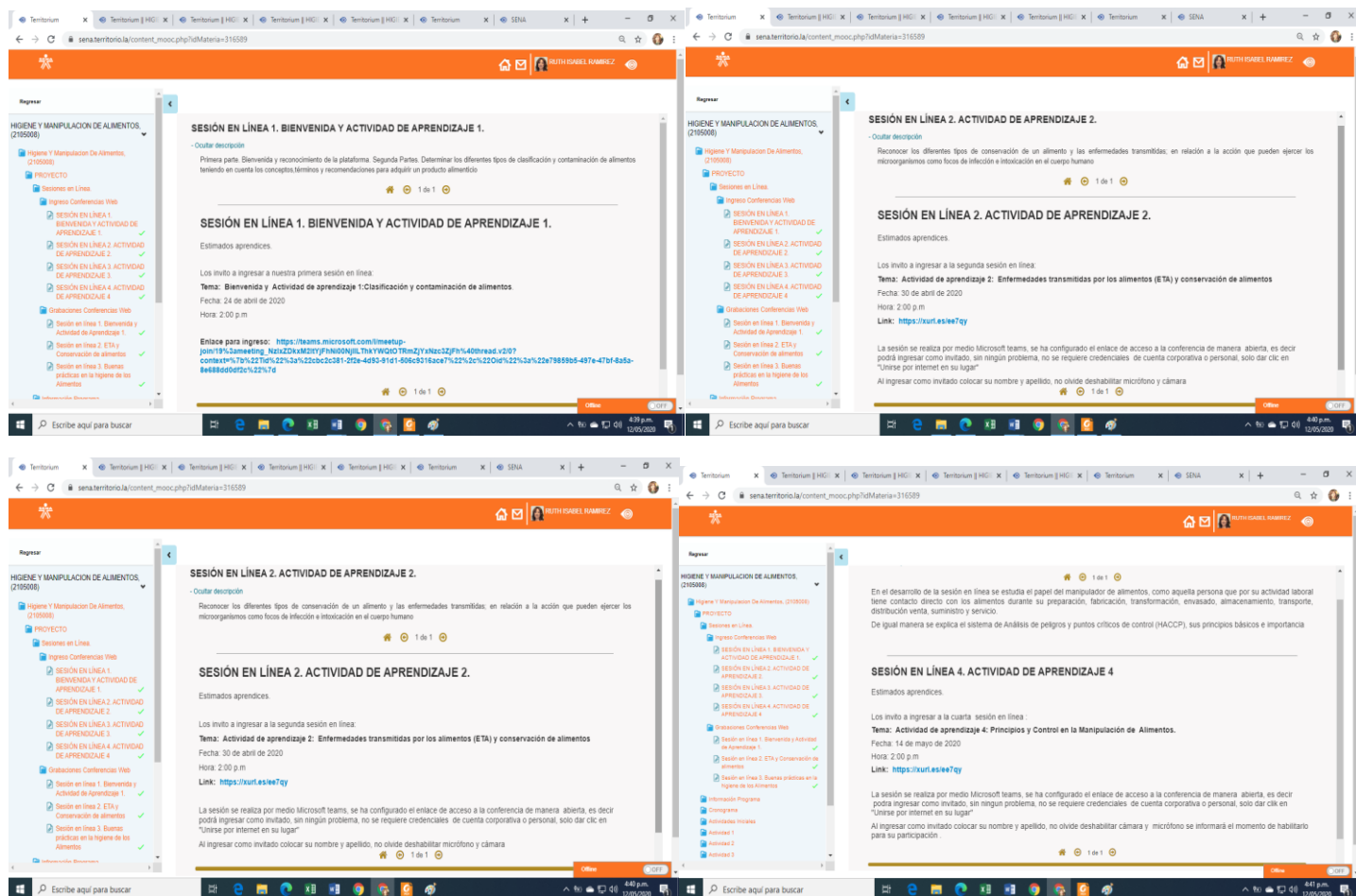
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	
	Tipo: Lista de chequeo.
Identificación del instrumento	
Programa de formación	Higiene y manipulación de Alimentos.
Código de la guía	04
Competencia a desarrollar	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultado(s) de aprendizaje	Manejar las prácticas higiénicas del recurso humano y los Puntos Críticos de Control (PCC) de acuerdo al plan HACCP.
Criterio(s) de evaluación	Aplica las prácticas higiénicas en la manipulación de los alimentos, con base en la normatividad vigente.
Actividad de aprendizaje	Conceptualizar la diferencia entre "manipulador y manipulación" de alimentos verificando condiciones de salud, capacitación, prácticas higiénicas con medidas de protección, para verificar las condiciones de almacenamiento, recepción y transporte de un alimento, especificados en los principios de sistema HACCP.
Nombre de la evidencia	Evidencia: Taller. Actividad práctica de observación
Tipo de evidencia	De producto.

EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

4.4 Invitación y desarrollo Sesiones en Línea

Invitación.



Grabaciones.

Sesión 1. https://drive.google.com/open?id=1gunzFBz_GHfNCrI_kkMbGBh22BuC3mwL

Sesión 2. <https://n9.cl/qfw04>

Sesión 3. <https://xurl.es/eo4m1>

EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Regresar

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (2105006)

PROYECTO

Secciones en Línea

Grabaciones Conferencias Web

Sección en línea 1. Bienvenida y Actividad de Aprendizaje 1

Sección en línea 2. ETA y Conservación de alimentos

Sección en línea 3. Buenas prácticas en la higiene de los Alimentos

Información Programa

Contenido

Actividades Iniciales

Actividad 1

Actividad 2

Actividad 3

Actividad 4

Fases de Discusión

SESIÓN EN LÍNEA 1. BIENVENIDA Y ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 1.

Mostrar descripción

1 de 1

A continuación encuentran el enlace de la grabación de la sesión en línea 1.

https://drive.google.com/open?id=1gundFBz_GHfNCt_MMdG8N28u3CmaL

SESIÓN EN LÍNEA 2. ETA Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Mostrar descripción

1 de 1

Sección en línea 2. ETA y Conservación de alimentos

A continuación encuentran el enlace de la grabación de la sesión en línea 2

<https://n9.ciqfw04>

Regresar

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (2105006)

PROYECTO

Secciones en Línea

Grabaciones Conferencias Web

Sección en línea 1. Bienvenida y Actividad de Aprendizaje 1

Sección en línea 2. ETA y Conservación de alimentos

Sección en línea 3. Buenas prácticas en la higiene de los Alimentos

Información Programa

Contenido

Actividades Iniciales

Actividad 1

Actividad 2

Actividad 3

Actividad 4

Fases de Discusión

SESIÓN EN LÍNEA 3. BUENAS PRÁCTICAS EN LA HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Mostrar descripción

1 de 1

En esta sesión en línea se desarrolló el tema: Buenas prácticas en la higiene de Alimentos. Se explica la normatividad, decreto 3075 y resolución 2764 de 2013. Se explican las condiciones básicas para la ubicación de una planta y la higiene en la fabricación de alimentos. Manejo de residuos sólidos y líquidos. Control de plagas y el uso de buenas prácticas de limpieza y desinfección para los utensilios que son usados en la preparación de alimento.

Grabación_Sesión en línea 3

A continuación, encuentran el enlace de la grabación de la sesión en línea 3. Buenas prácticas en la higiene de los Alimentos

<https://xurl.es/ocdm1>

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
23 de Abril de 2023

Asunto: Sesión en línea 1. Bienvenida y Actividad de aprendizaje 1

Los invito muy cordialmente a la primera sesión en línea: Bienvenida y Sesión en Línea 1. Clasificación y conservación de Alimentos.

La sesión se va a desarrollar por la Herramienta MICROSOFT TEAMS, las indicaciones para ingreso y el link, lo podrán recibir ingresando por herramientas a la carpeta <Contenido del curso> opción <Sesiones en línea>.

Días: Viernes 24 de mayo de 2023
Hora: 2:00 pm a 4:00 pm

Recordar que en esta espacio podrán establecer contacto directo con el instructor, podrá aclarar y/o resolver dudas e inquietudes relacionadas con su proceso formativo.

¡Su asistencia es muy importante, No faltar!

Cordialmente,
Ruth Isabel.

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
24 de Abril de 2023

Asunto: Recordatorio segunda sesión en línea

Les recuerdo la invitación a la segunda sesión en línea: ETA y Conservación de Alimentos.

Días: Viernes 26 de abril de 2023
Hora: 2:00 pm a 4:00 pm

Link: <https://n9.ciqfw04>
Click: "Únase por internet en su lugar"

La sesión se va a desarrollar por la Herramienta MICROSOFT TEAMS, podrá ingresar como invitado, no se requiere contraseña de la cuenta corporativa o personal. Para cualquier duda de ingreso revisar la información en la carpeta sesión en línea opción ingreso conferencias web.

Recordar, en este espacio podrán conocer del tema de la actividad 3, aclarar y/o resolver dudas e inquietudes relacionadas con su proceso formativo.

¡Su asistencia es muy importante, No faltar!

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
26 de Mayo de 2023

Asunto: Invitación tercera sesión en línea

Les recuerdo la invitación a la tercera sesión en línea: Buenas prácticas en la higiene de Alimentos.

Días: Viernes 26 de mayo de 2023
Hora: 2:00 pm a 4:00 pm

Link: <https://xurl.es/ocdm1>
Click: "Únase por internet en su lugar"

La sesión se va a desarrollar por la Herramienta MICROSOFT TEAMS, podrá ingresar como invitado, no se requiere contraseña de la cuenta corporativa o personal. Para cualquier duda de ingreso revisar la información en la carpeta sesión en línea opción ingreso conferencias web.

Recordar, en este espacio podrán conocer el desarrollo de la actividad 4, aclarar y/o resolver dudas e inquietudes.

¡Su asistencia es muy importante, No faltar!

Ruth Isabel.

RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO
26 de Mayo de 2023

Asunto: Recordatorio. Última sesión en línea. Píndalo y comparte el conocimiento de Alimentos

Les recuerdo la invitación a la sesión en línea 4: Procesos control en manipulación de Alimentos

Días: Jueves 14 de mayo de 2023
Hora: 2:00 pm a 4:00 pm

Link: <https://n9.ciqfw04>
Click: "Únase por internet en su lugar"

La sesión se va a desarrollar por la Herramienta MICROSOFT TEAMS, podrá ingresar como invitado, no se requiere contraseña de la cuenta corporativa o personal. Para cualquier duda de ingreso revisar la información en la carpeta sesión en línea opción ingreso conferencias web.

Recordar, en este espacio podrán conocer el desarrollo de la actividad 4, aclarar y/o resolver dudas e inquietudes.

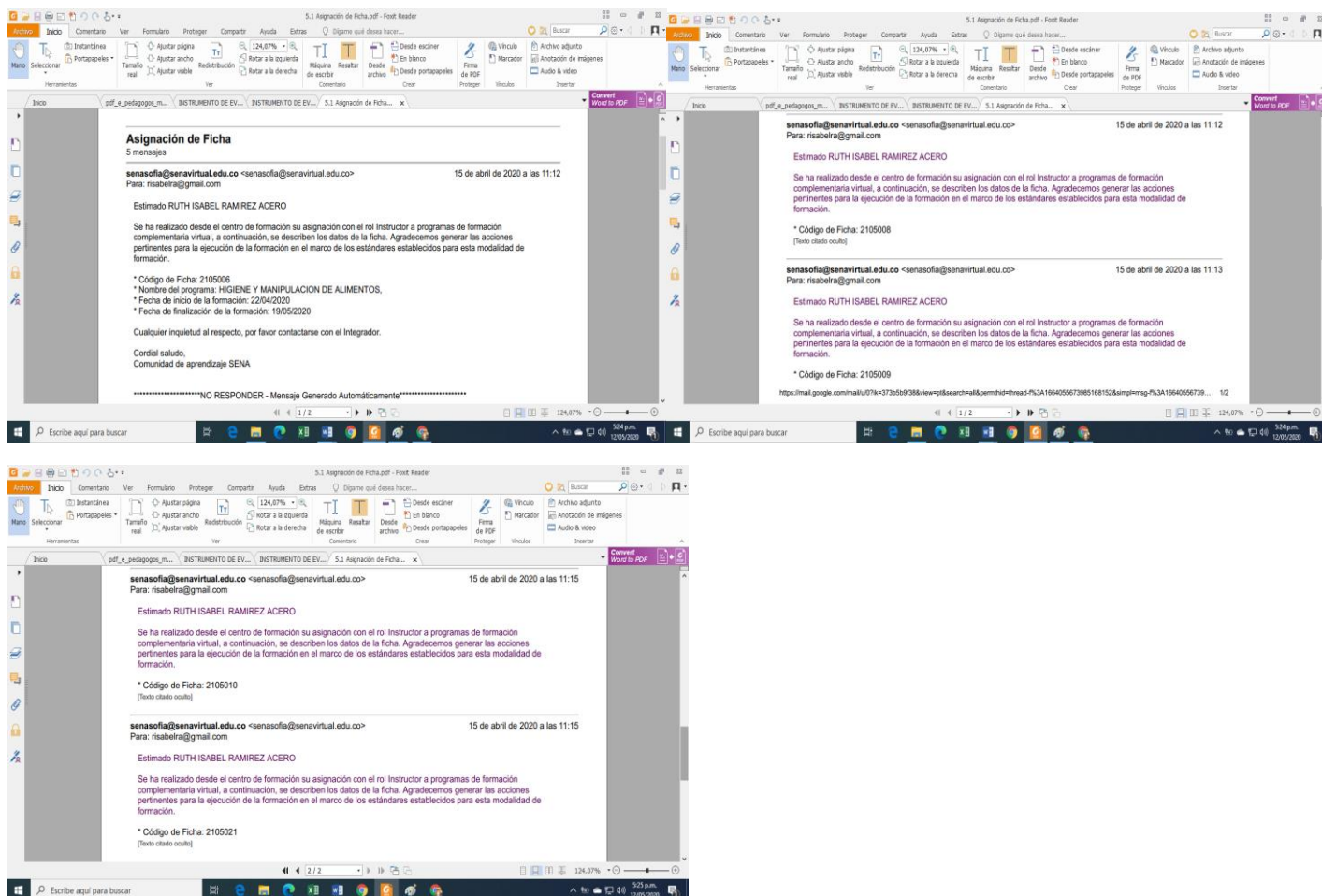
¡Su asistencia es muy importante, No faltar!

Ruth Isabel.

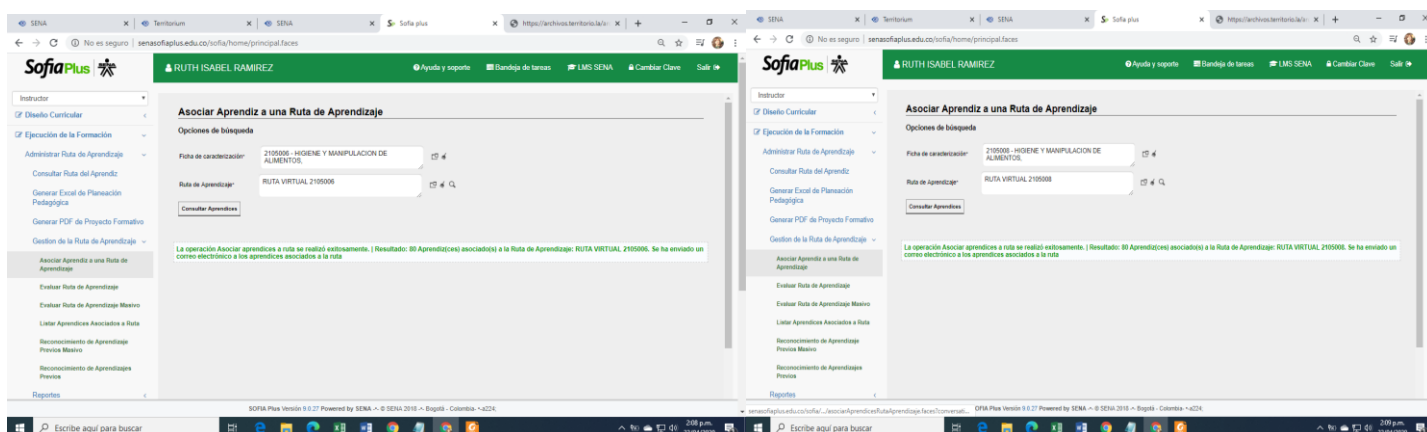
EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

Evidencia 5. JUICIOS VALORATIVOS

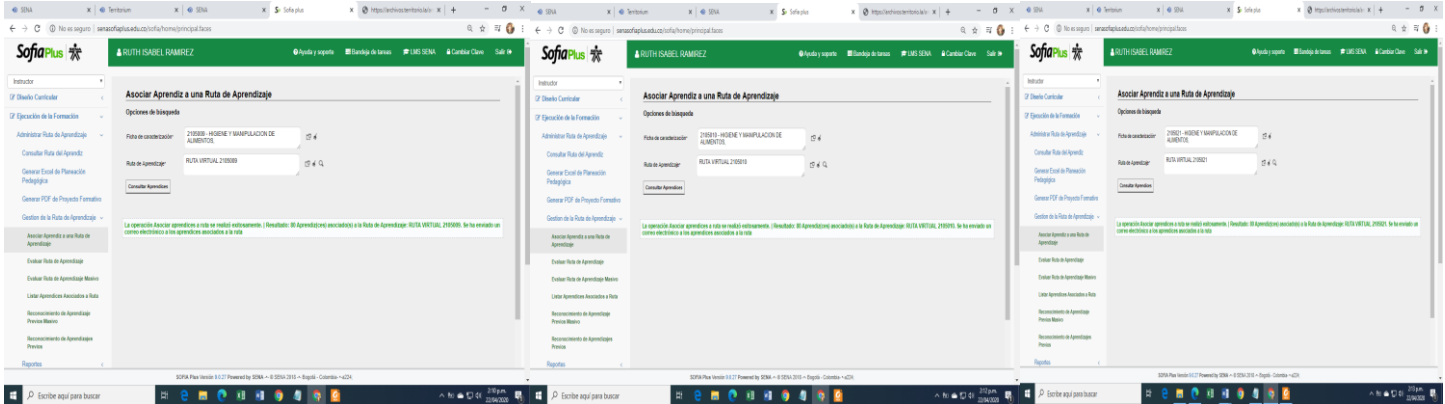


Evidencia 6. SOPORTES PROCEDIMIENTO INGRESO



EVIDENCIAS - MES MAYO

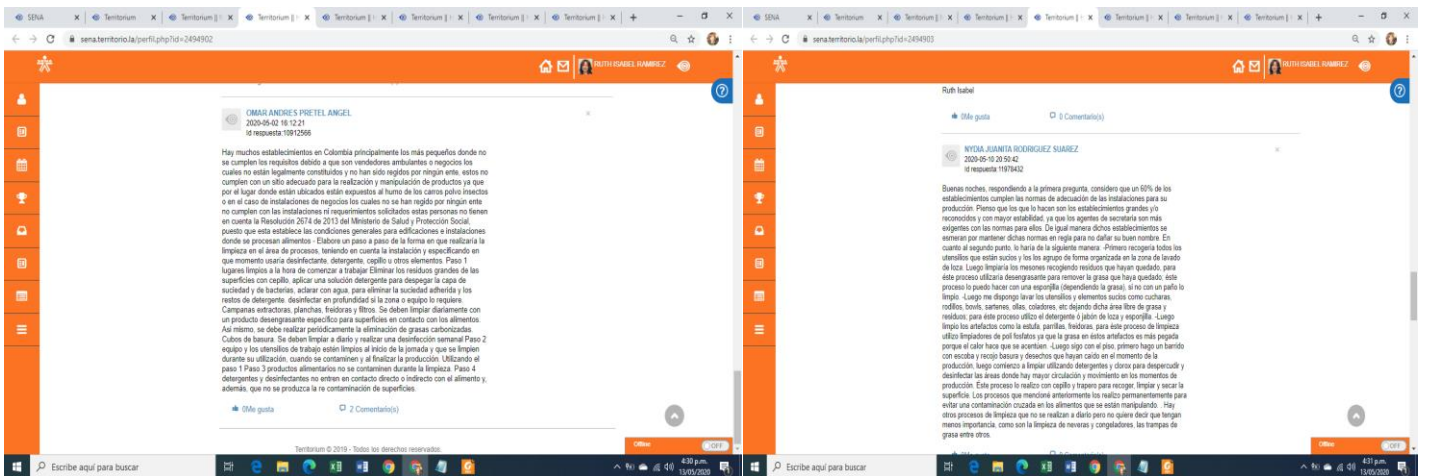
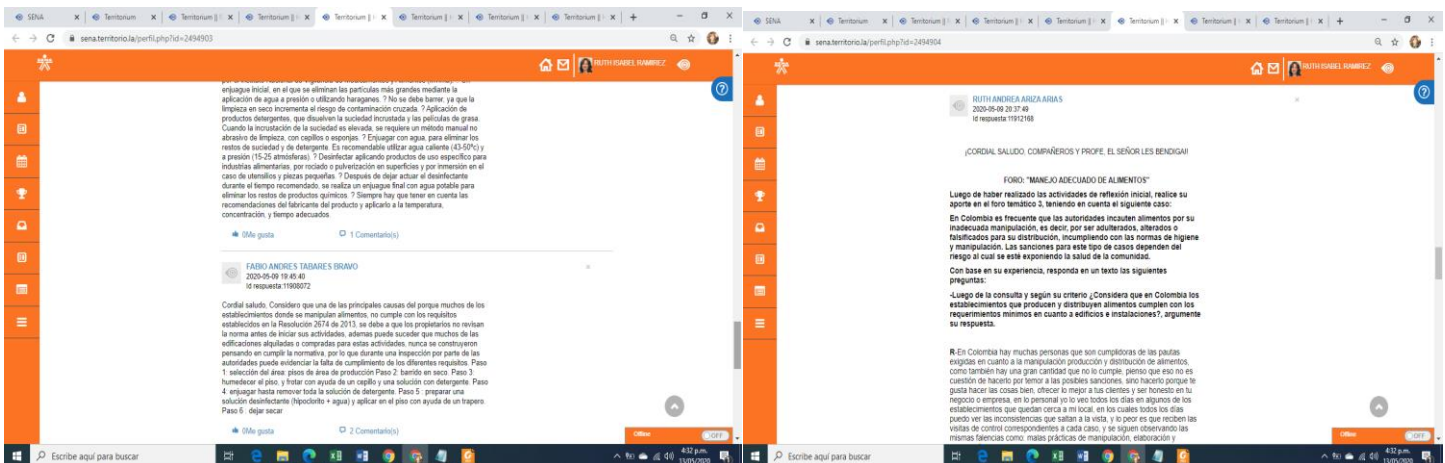
CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



Evidencia 7. SEGUIMIENTO

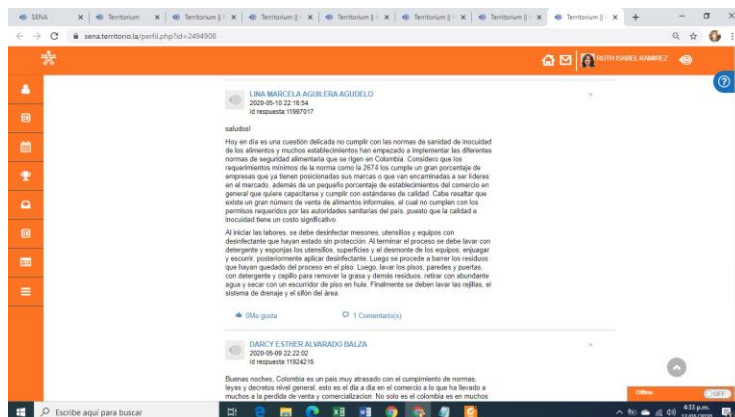
7.1 Evidencia Actividades de aprendizaje

7.2 Participación en foros



EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO



7.3 Anuncios de apertura y cierre de actividades.

Inicio Actividades



EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

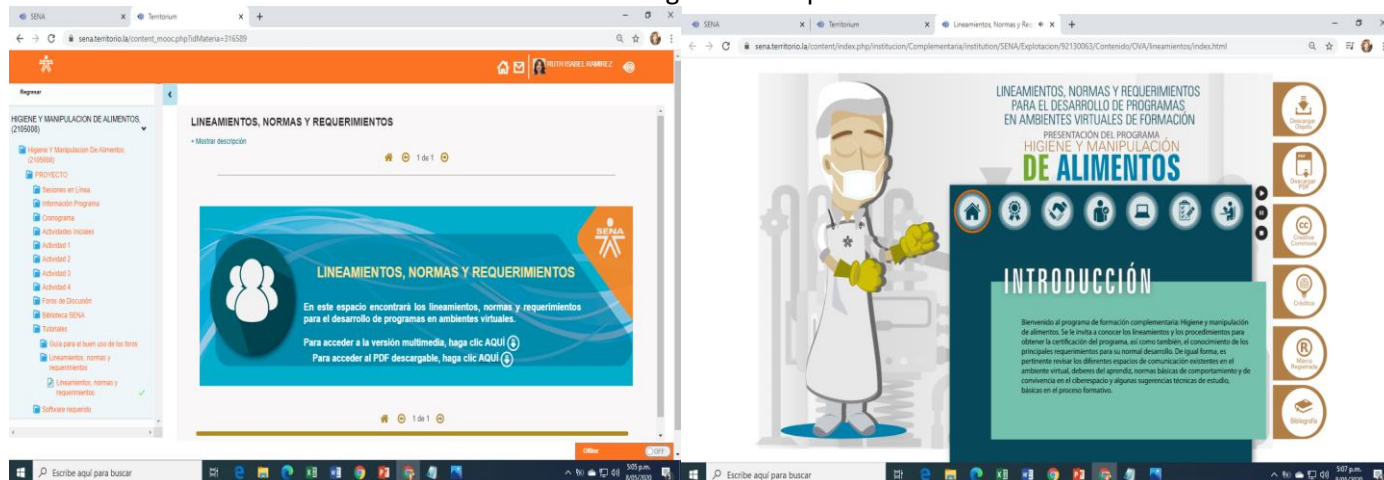
Cierre Actividades



Evidencia 8

REGLAMENTO Y MANUAL DEL APRENDIZ

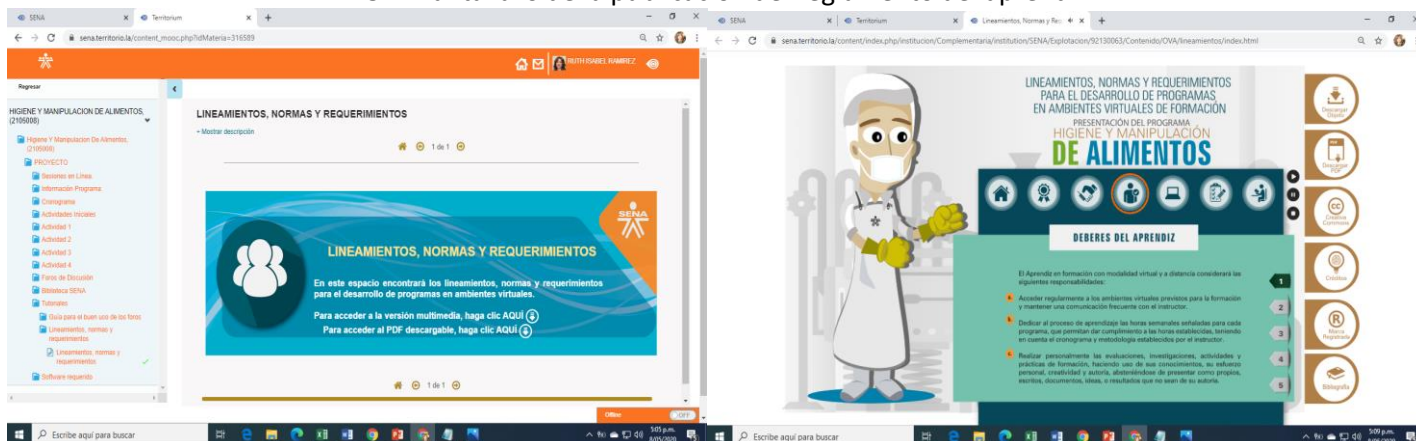
8.1 Publicación Reglas de comportamiento



EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

8.2. Pantallazo de la publicación del reglamento del aprendizaje



Evidencia 9. PERMANENCIA APRENDICES

9.1 Presentaciones por resultado de aprendizaje

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CURSO HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

TALLER ACTIVIDAD No. 2

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) se dan generalmente por la presencia de microorganismos patógenos en las comidas, debido a la mala manipulación y/o conservación de los alimentos.

1. Seleccionar 5 factores y realizar una comparación entre infección e intoxicación alimentarias

ETA	DEFINICIÓN	TIPO DE AGENTE CAUSANTE	ENFERMEDAD CAUSADA	FACTORES DE RIESGO	PRACTICAS INADECUADAS QUE PUEDEN CAUSARLAS
INFECCIÓN	Cuando determinados microorganismos ingeridos por los alimentos se desarrollan en el tracto digestivo del hombre.	Microorganismos: Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia Coli, Staphylococcus aureus	Salmonelosis, Listeriosis, Da dolor abdominal, diarrea (a veces) Intoxicación por Staphylococcus.	Agua: la humedad favorece la multiplicación de microorganismos. Temperatura: entre 10°C y 60 °C es la de mayor peligro. Tiempo: entre más estén expuestos los alimentos a factores de riesgo más se multiplicarán los microorganismos. Da calambres, diarrea, vómitos y erupciones en la piel	*Preparar los alimentos con mucho tiempo de antelación a su consumo. *Alimentos preparados mal almacenados. *Cocción insuficiente- se puede presentar contaminación. *Personal manipulador infectado.
INTOXICACIÓN	Cuando la enfermedad es causada por toxinas producidas por microorganismos que están en los alimentos	Toxinas: Clostridium Botulinum	Botulismo	Nutrientes: comida Acidez: al aumentar la acidez los alimentos se contaminan menos. Oxígeno: algunas bacterias viven con oxígeno	* Limpieza insuficiente o inadecuado de los alimentos. *descongelación incorrecta. Utilización de sobras, recalentamiento

1. Selecciono 5 factores y realice una comparación entre Infección alimentaria e intoxicación alimentaria

Infección alimentaria		Intoxicación alimentaria	
Agente	Microorganismo	Agente	Toxina
Causas	Causadas por crecimiento de microorganismos en el cuerpo humano después de ingerir alimentos contaminados	Causas	Causadas por toxinas producidas por microorganismos que están en los alimentos
Síntomas	Diarrea - Fiebre	Síntomas	Nauseas - Vómitos
Análisis	Positivo	Análisis	Negativo
Tiempo de incubación	Días - Meses	Tiempo de incubación	2 a 3 horas

2. Teniendo en cuenta lo anterior resuelva el siguiente ítem. Selecciono 6 métodos de conservación y para cada método responda la siguiente información.

Descripción	Producto o grupo de alimentos	Microorganismos patógenos más frecuentes responsable	Enfermedad
-------------	-------------------------------	--	------------

EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

CUADRO COMPARATIVO	
INFECCION ALIMENTARIA	INTOXICACION ALIMENTARIA
AGENTE: Ocasionada por ingerir microorganismos vivos (virus, bacterias).	AGENTE: Ocasionada por ingerir alimentos contaminados con sustancias nocivas (toxinas producidas por microorganismos).
EVOLUCION: -Organismo vivo en el alimento o en el cuerpo y se multiplica hasta que se presenta un desarrollo de los síntomas. (progresivo)	EVOLUCION: -Compuesto químico con capacidad de producir daños severos. (inmediato)
TIEMPO DE INCUBACION: -Desarrollo más lento del organismo para llegar a causar una enfermedad, puede tardar horas, días, semanas y hasta años.	TIEMPO DE INCUBACION: -Se empieza a sufrir las consecuencias a las pocas horas de haber ingerido el alimento contaminado.
SINTOMAS: -Diarrea, fiebre, dolor abdominal.	SINTOMAS: -Náuseas, vómitos. (El cuerpo busca eliminar la toxina)
SUSTANCIAS CAUSANTES: - Bacterias (Salmonella, Listeria monocytogenes, Campylobacter jejuni), virus (hepatitis A, norovirus y rotavirus) y parásitos (Trichinella spiralis, Anisakis simplex).	SUSTANCIAS CAUSANTES: -Clostridium botulinum, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens y Bacillus cereus. Las sustancias químicas que pueden causar una intoxicación alimentaria incluyen productos químicos, desinfectantes, pesticidas y metales como plomo, zinc o cadmio. Plantas, hongos y mariscos son alimentos que pueden causar intoxicación.

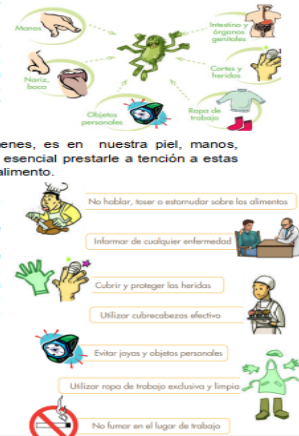
METODO DE CONSERVACION	DESCRIPCION DEL METODO DE CONSERVACION	PRODUCTO O GRUPO DE ALIMENTOS AL QUE APLICA EL METODO DE CONSERVACION	MICROORGANISMOS PATOGENOS MAS FRECUENTES RESPONSABLE DE ETA (PRODUCTO O GRUPO SELECCIONADO COLUMNA 3)	ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTO Y SINTOMAS	PREVENCION
Refrigeración	La refrigeración consiste en someter a los alimentos a temperaturas entre 0°C y 5°C. A esta temperatura los microorganismos se multiplican muy lentamente, de esta manera la vida útil de los alimentos será mayor que si no estuviera en refrigeración.	Productos cárnicos.	Salmonella	Salmonelosis. Fiebre alta, dolor abdominal, dolor de cabeza y diarrea.	Cocinar adecuadamente los alimentos, mantener alimentos en refrigeración a temperatura adecuada y lavar bien las manos y los utensilios antes de manipularlos.
Pasteurización	La pasteurización consiste en someter a los alimentos a temperaturas cercanas a 80°C. Así se destruyen bastantes microorganismos, pero no todos, por ello es importante que después de pasteurizarse se conserven estos alimentos en refrigeración, para mantener a los microorganismos que puedan quedar a "raya". La vida útil del alimento es baja como es el caso de la leche pasteurizada.	Leche.	Escherichia Coli	Dolor abdominal, a veces diarrea.	Correcta higiene y tratamiento térmico de alimentos.

1. Da respuesta argumentada a la pregunta ¿Por qué se deben cumplir con las prácticas de higiene y medidas de protección?

Debido a que nosotros los seres humanos somos quienes albergamos gérmenes de cierta manera ciertos gérmenes se pueden transmitir a los alimentos y esto puede causar enfermedades.

Donde se encuentran dichos gérmenes, es en nuestra piel, manos, nariz, boca oídos y pelo, por ello es esencial prestarle a tención a estas zonas al momento de manipular un alimento.

También se debe tener un especial cuidado cuando presentamos heridas o cortes, y especialmente nuestros hábitos de higiene personal. Nosotros como manipuladores de alimentos frecuentemente estamos en contacto con los productos a través de nuestras manos por este motivo se debe extremar la higiene de esta parte del cuerpo, pero como hacerlo.



2. Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se dan generalmente por la presencia de microorganismos patógenos en las comidas, debido a la mala manipulación y/o conservación de alimentos. Teniendo en cuenta lo anterior resuelva el siguiente ítem. Seleccione 6 métodos de conservación de alimentos y para cada método responda la siguiente información:

MÉTODO DE CONSERVACIÓN	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO O GRUPO DE ALIMENTOS	MICROORGANISMOS PATÓGENOS	ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR EL ALIMENTO Y SINTOMAS	PREVENCIÓN
1 Refrigeración	Se someten los alimentos a temperaturas entre 0°C – 5°C	Restos de comida	Bacteria Staphylococcus aureus	Estafilococos: Náuseas – Vómito Dolor abdominal	Mantener los alimentos dentro del rango óptimo de refrigeración
2 Congelación	Se somete al alimento a temperatura menor a - 18°C	Carnes	Bacteria Salmonella	Salmonelosis: Gastroenteritis Vómito – Diarrea Fiebre Escalofríos	Observando la calidad de la carne
3 Cocción	Hacer que el alimento llegue al punto de ebullición (100°C)	Pollo	Escherichia Coli	E. Coli: Dolor abdominal Cefaleas – vómito	Llevar los alimentos a su punto máximo de ebullición
4 Dsecación	Eliminación de la humedad del alimento	Vegetales	Bacteria Yersinia Enterocolitica	Yersiniosis: Fiebre Diarrea con sangre	Realizar protocolo de higienización antes de la desecación
5 Pasteurización	Se somete al alimento a temperaturas cercanas a 80°C	Productos lácteos	Bacteria Campylobacter	Campilobacteriosis: Diarrea – fiebre Dolor abdominal Náuseas – vómitos	Observando fecha de vencimiento de los productos
6 Añadir Conservantes	Para conseguir aumentar la vida útil del alimento	Conservas de Alimentos	Bacteria Clostridium Botulinum	Botulismo: Diarrea – Náuseas Vómitos – Parálisis muscular	Tratamiento térmico adecuado

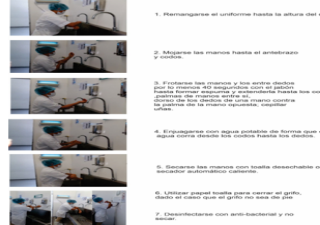
ACTIVIDAD N°4

Teniendo ya estudiados los temas completos, correspondiente al programa de higiene y manipulación de alimentos, como trabajo final, realice la siguiente actividad práctica de observación:

1. ¿Por qué se deben cumplir con las prácticas de higiene y medidas de protección?

Se deben cumplir, ya que con ellas evitas que se contaminen los alimentos y poner en riesgo la salud de los consumidores, debido que las fuentes de transmisión de microorganismos más frecuentes son: a través de las manos, la boca, las heces, y el intestino. Por esta razón, hay que mantener un alto grado de higiene personal, adicionalmente utilizar de manera adecuada la indumentaria (delantales, botas, gorros, tapas bocas, etc.) mantener manos lavadas a fondo, no se debe fumar, comer o escupir en los sitios de proceso de alimentos

Mencione el caso o casos o imágenes del procedimiento adecuado para realizar lavado.



Explicar algunas recomendaciones para evitar accidentes en las áreas de trabajo.

- En principio será una señalización adecuada, todas las áreas de trabajo deben estar demarcadas debidamente (temperatura alta, cuartos fríos, áreas húmedas, salida de emergencia, caídas a distinto nivel, riesgos eléctricos, técnicas entre otros).
- Capacitar e informar al personal acerca de las técnicas necesarias para levantar o desplazar pesos correctamente. Aunque según las recomendaciones generales en prevención de riesgos laborales el límite de peso que un hombre debe manejar es de 25 kg y en el caso de las mujeres 15 kg, es la preparación y condición física individual la que determinará el límite que cada persona puede cargar, teniendo especial cuidado si se portan alguna lesión de espalda o difusión de suelo pelvisco, sobre todo existe un protocolo.
- El personal debe de estar debidamente capacitado del uso de cada una de las máquinas (procesadoras, bandas, refrigerantes, molinos, exprimidores y demás) ya que el desconocimiento puede llegar a causar accidentes de alto grado o incluso fatales.
- Tener un control constante del mantenimiento de los elementos con que se trabaja (limpiaparís, veredas, elevadores, etc.) verificando su ficha técnica de revisión.
- La utilización de elementos de protección personal es obligatoria.

2. Visite un lugar de expendio de comidas que no se encuentre bajo la normalidad exigida, (Ej., Vendedores callejeros de empanadas, comidas frías, comidas calientes) e identifique:

PUESTO DE AREPAS DOÑA ANA (arepas de huevo)

1 Higiene personal: a pesar que doña Ana se baña todos los días no tiene dentadura, guantes, cofia ni demás elementos de protección, adicionalmente se surge de pelucón de los carnos y el ambiente, este puesto está totalmente expuesto no presenta un cubrimiento en donde se encuentra el producto.

2 Prácticas de higiene (lavado de manos):

El lavado de manos es casi nulo ya que no cuenta con agua guape lugar específico constante en el cual se realice este debido procedimiento. Lo único que posee doña Ana para limpiar su carro de arepas es una botella de agua y varios trapos que lleva diariamente al puesto.

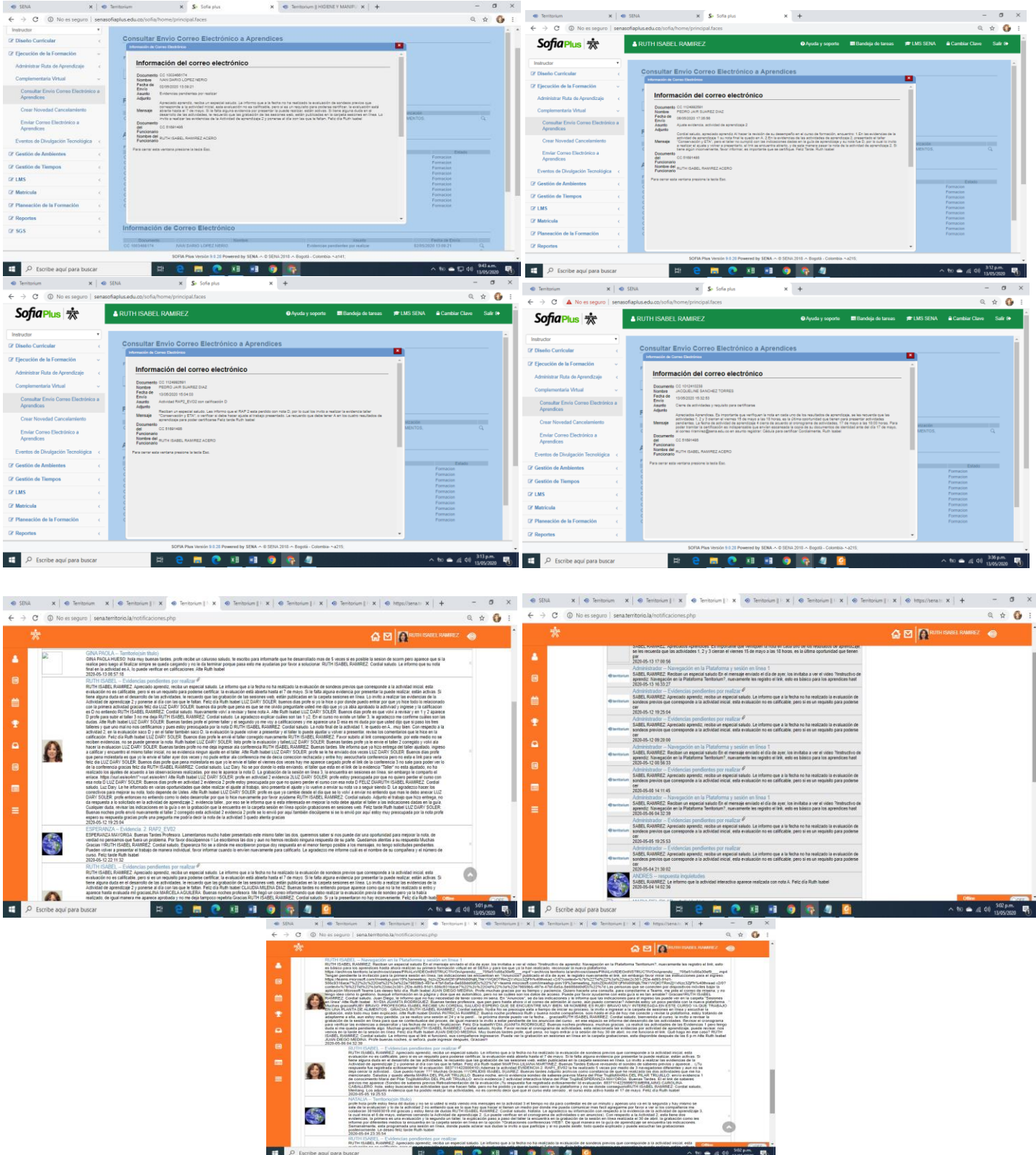
3 Condiciones de edificación e instalación

En el punto ambulante no presenta ninguna condición adecuada ya que no tiene ni demarcación, está totalmente expuesta a todo tipo de contaminación ambiente como polvo, humo de carros, insectos, a cortos dos metros hay un poste donde colocan constantemente la basura, debido que no disponen de un lugar donde almacenar adecuadamente los alimentos ella los almacena en una caja de cartón y luego en el suelo, de ahí saca su materia prima.

EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

9.2. Correos electrónicos enviados a los aprendices



CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

9.3. Pantallazos de anuncios publicado desarrollo actividades



EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

9. 4. Respuestas a foro de dudas e inquietudes

The screenshots show a web forum interface with a sidebar on the left containing navigation options: 'Galería', 'Chat', 'Competencias', 'Portafolio de Evidencias', 'Ganificación', 'Enlaces', 'Centro de Calificaciones', 'Grupos', 'Proyectos', 'Rubricas', 'Blogs', 'Seguimiento', and 'Configuración'. The main content area displays a list of posts with user avatars, names, and timestamps. The posts are as follows:

- Post 1:** User: DARY ESTHER ALVARADO BALZA (2020-05-11 12:07:02). Response: "buenas tardes, estoy tratando de realizar de la actividad 1 la 2 evidencia pero no me deja ingresar." (Good afternoon, I am trying to do the activity 1 the 2 evidence but it does not let me enter).
- Post 2:** User: NATALIA RESTREPO QUINTERO (2020-05-04 11:25:57). Response: "buenos días mi nombre es natalia restrepo quintero por lo que me llega un correo que no he realizado el sondeo y yo ya lo realice tambien realice las actividades 1" (Good morning, my name is natalia restrepo quintero because I receive an email that I have not done the survey and I already did it, I also did the activities 1).
- Post 3:** User: VIVIANA ANDREA BARBOSA MARTINEZ (2020-04-24 12:23:58). Response: "Buenas tardes mi nombre es viviana barbosa mi pregunta es para la sesión en línea que esta programada para el viernes 24 de mayo, me parece que hay un error de concordancia, supongo que es 24 de abril? el caso es que estoy tratando de ingresar y no puedo hoy 24 de abril 2pm me sale un aviso de que algún participante debe permitirle el ingreso, asumo que es para el 24 de mayo, si nos avisan por favor si nos envían el video de este tema posteriormente si es hoy, Gracias" (Good afternoon, my name is viviana barbosa, my question is for the online session that is scheduled for Friday, May 24, it seems to me that there is a concordance error, I suppose it is April 24? the case is that I am trying to enter and I cannot today, April 24, 2pm, I get a message that some participant must allow me to enter, I assume it is for May 24, if they notify me, please, if they send the video of this topic later, if it is today, thank you).
- Post 4:** User: FABIO ANDRES TASARES BRAVO (2020-04-24 15:28:51). Response: "Cordial saludo profesor, yo tengo una consulta, por que cuando uno revisa la normativa de alimentos resolución 2674 de 2013 se encuentra con que la temperatura de productos refrigerados debería estar entre 2 y 4 grados centígrados, y veo en algunos documentos que se habla de rangos de 4 a 5 grados o de 1 a 5 grados, por que se utilizan estos rangos si la norma es muy específica en dar un rango, además si una autoridad como secretaria de salud en una revisión me encuentra un refrigerado en 5-8 grados centígrados, teniendo en cuenta la norma estaría mal entonces? Lo mismo me pasa con carnes congeladas la norma dice que debe estar a -18 grados o menores, entonces si tengo una carne congelada a -8 grados también estaría mal, si tengo en cuenta la normativa? podría por favor aclararme este tema de temperaturas. Gracias por su atención y seguro habréme hecho entender en la pregunta." (Hello professor, I have a question, because when one reviews the food regulation resolution 2674 of 2013, one finds that the temperature of refrigerated products should be between 2 and 4 degrees Celsius, and I see in some documents that they talk about ranges of 4 to 5 degrees or 1 to 5 degrees, why are these ranges used if the norm is very specific in giving a range, in addition, if an authority like the health secretary in a review finds me a refrigerated product at 5-8 degrees Celsius, taking into account the norm, it would be bad then? The same happens to me with frozen meats, the norm says it should be at -18 degrees or less, then if I have a frozen meat at -8 degrees, it would also be bad, if I take into account the regulation? could you please clarify this topic of temperatures. Thank you for your attention and I am sure I will have understood in the question).

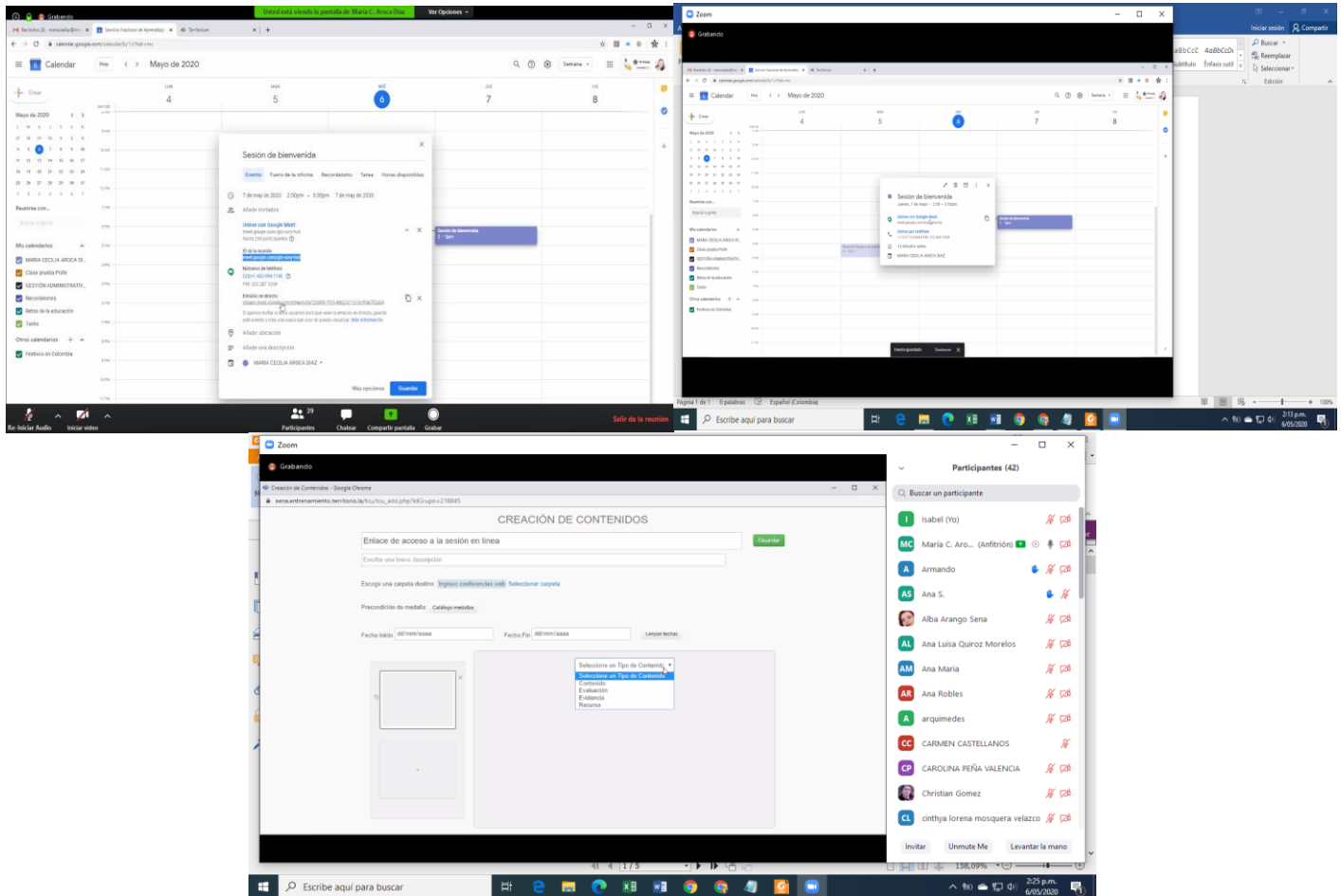
EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

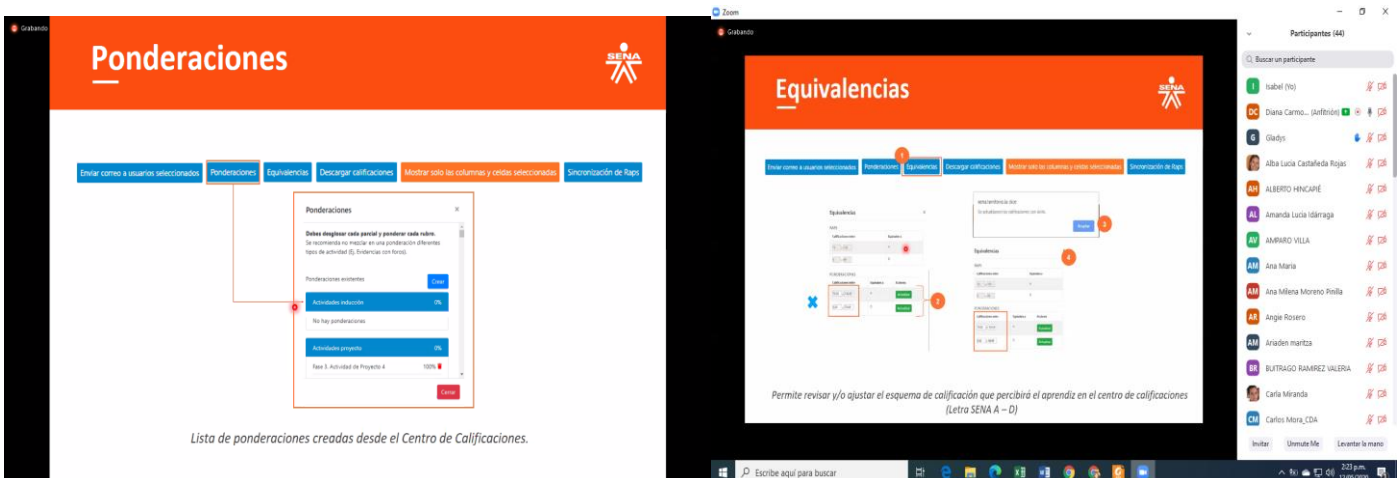
Evidencia 10. DEMÁS ACTIVIDADES

10.1. Asistencia a transferencias

Otras herramientas de comunicación



Configuración centro de calificaciones



EVIDENCIAS - MES MAYO

CONTRATO 1369107 – RUTH ISABEL RAMIREZ ACERO

10.2. Informe contractual del mes objeto de contrato

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL		CLÁUSULA PRIMERA	
<p>Duitama, Mayo 2020</p> <p>Señor Luis Alberto Cárdenas Rodríguez SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1369107 Coordinador Académico Centro de Desarrollo Agropecuario y Agrariedad Duitama</p> <p>Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes mayo del año 2020</p> <p>Referencia: No 1369107 del año 2020</p> <p>Ruth Isabel Ramirez Acero, identificado con la cédula de ciudadanía No. 51054466 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, 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:</p> <p>Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato resolviendo la suma de TREINTA Y SEIS MILLONES CINCO VENTITIS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS M/cte (\$6.123.650). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: al 1º primer pago por un valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y UN PESOS M/cte (\$2.287.831) por el mes de febrero de 2020; al 2º primer pago igual por valor de DESEIS MILLONES SEISCIENTOS DOCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/cte (\$6.632.865), por los meses de marzo a noviembre de 2020 cada uno de los últimos pagos por un valor de UN MILLÓN TRESCIENTOS VIENTICUATRO MIL CINCUENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS M/cte (\$1.324.534) por el mes de diciembre de 2020. Aprobados con el Contrato de Prestación de Servicios Número 2020 de 2020. Nota: Teniendo en cuenta que la fecha inicio del contrato fue el 17 de febrero de 2020 el valor del primer pago corresponde a UN MILLÓN SEISCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SETENTA PESOS (\$1.685.770).</p> <p>Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020. Fecha de inicio: 17 de febrero de 2020. Fecha de finalización: 11 de diciembre de 2020.</p> <p>OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, en el programa titulado y complementaria, en el área de Agroindustria Virtual que programe el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agrariedad en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad.</p>		<p>1. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.</p> <p>Acciones realizadas: Durante el mes de mayo, teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: Complementaria virtual fecha: 1 al 30 de mayo de 2020 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Fecha: 210506-210508-210509-210510-210511</p> <p>Para la planeación se realizaron los siguientes actividades: 1. Cumplimiento al diagrama del instructor 2. Iniciación de foro según guía AIA 3. Avance de bienvenida y apertura 4. Organización del contenido del curso según guía AIA vigente 5. Verificación y organización centro de calificaciones 6. Verificación de evidencias disponibles</p> <p>Evidencias: 1.1. Diagrama del instructor 1.2. Primera secuencia de foros 1.3. Avance de bienvenida y apertura 1.4. Pautillazo de carpetas de "contenidos del curso" 1.5. Pautillazo de centro de calificaciones evidenciando ponderaciones y actividades asociadas 1.6. Actividades disponibles para aprendices</p> <p>2. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.</p> <p>Acciones realizadas: En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.</p> <p>Evidencias: En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.</p> <p>3. Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a los fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, planes y</p> <p>Acciones realizadas: En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.</p> <p>Evidencias: En este mes el centro no requirió esta actividad para objeto de pago.</p>	

10.3. Correo de citación a entrega de documentos

Posasistente - Zoom x Correo: Ruth Isabel Ramirez Ace x +

Correo: Ruth Isabel Ramirez Acero - Outlook - Perfil 1: Microsoft Edge

https://outlook.office.com/mail/deeplink?version=2020050302.04&popoutv2=1&leanbootstrap=1

Ruth Isabel Rami..

Higiene y Manipulación de Al
Mañana 2:00 PM

Respondar a todos | Eliminar | No deseado | Bloquear

ENTREGA DE DOCUMENTOS MAYO

Recuerden que tanto en el informe como en la cuenta de cobro deben proyectar todas las actividades que deben realizar para el cumplimiento de sus obligaciones durante el mes.

3. Se debe hacer entrega del Original y copia de planilla pago de seguridad social con su respectivo recibo de pago del mes Vencido del periodo objeto de cobro (salud, pensión y ARL). Estos documentos deben ser legibles y claros, (No se recibirán documentos oscuros).

4- Certificado de dependientes (formato actualizado) junto con Registro Civil de Nacimiento (Favor adjuntar 2 copias de c/u).

5- Estampillas (*Aplica solo para los administrativos) "PENDIENTES" (Pendiente confirmar indicaciones sobre obtención de las estampillas)

6- Deben además enviar adjuntas las evidencias que van a subir al SECOP II, favor evidenciar en lo posible la proyección de las actividades del mes de abril.

Deben de enviar sus documentos en los **dos archivos** GESTIÓN FINANCIERA y GESTIÓN CONTRACTUAL tal como han subido los dos archivos a la plataforma SECOP en meses anteriores; Estos los envían al correo : yarodriguezlo@sena.edu.co el día **14 de MAYO** del año en curso, para realizar la respectiva verificación y aprobación o no según sea el caso para continuar con el respectivo proceso.

De antemano agradezco su puntual asistencia en los tiempos asignados,

Quedo atento a cualquier inquietud,

Luis Alberto Cárdenas Rodríguez
Coordinador Académico

9110 - mayo.xlsx

Escriba aquí para buscar

5:47 p.m.
13/05/2020