PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, Septiembre 15 de 2024

Señor (a)
YACERIS CASTRO ESCORCIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5968569
Coordinador Académico
CEDAGRO
Sabanalarga, Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 09 del año 2024

Referencia: No 5968569 del año 2024

MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 32736722 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación titulada y/o complementaria del Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del contrato es la suma CUARENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTE Y SEIS PESOS M/CTE $(42.273.826). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2024 por valor CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE $(4.465.545) cada uno y un último pago correspondiente al mes de Diciembre de 2024 por DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIÚN PESOS M/CTE $ (2.083.921).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales para el desarrollo de la formación profesional integral, en las competencias de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir con el objeto del contrato	Desarrollo de la formación profesional integral en los programas de formación complementaria y titulada	Listas de Asistencia de aprendices a la formación, Fotos del desarrollo de las clases impartidas, fotos de evidencias de aprendizaje realizadas por los aprendices
2	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro de formación en condiciones de calidad	Impartir capacitación en formación complementaria a varias empresas como, ASEO GERENCIAL, TORTAS Y MAS, asociaciones como APRAT, GOBERNACIÓN DE PALMAR. En formación titulada en el programa de cocina ficha 2992716 Solicitar mediante el envio de la documentación la creación de cursos complementarios	Fotos de capacitaciones realizadas en cada empresa, evaluación de evidencias de aprendizaje, listas de asistencias
3	Cumplir con todos los requisitos para el trámite de pago.	Aporte de documentación requerida para soporte del	Informes realizados, copia de documentos,

		trámite de pago, esto es planillas de seguridad social, informe de actividades, evidencias entre otros	planilla de pago de seguridad social, entre otros
4	Realizar, en los tiempos establecidos por la coordinación y previo al inicio de cada trimestre académico, el material de apoyo de formación	Elaboración de material de apoyo a la formación complementaria y titulada sobre Higiene y Manipulación de Alimentos y sobre Fundamentos del Sistema HACCP	Imágenes del material de apoyo elaborado y compartido a los aprendices durante la formación complementaria desarrollada
5	Diligenciar oportunamente los formatos requeridos para la correcta ejecución de la formación	Inscripción y registros de aprendices, solicitud de apertura de cursos. Manejo Sofía para crear rutas, asociar aprendices y evaluación respectiva.	Manejo de Sofía plus; equipo de desarrollo curricular, Ejecución de la formación, correos enviando la documentación requerida para creación de cursos
6	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 3 días todas las actividades; Registro de juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de los aprendizajes previos comunicar al Coordinador académico oportunamente, anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y registros de información.	Evaluación de aprendices mediante realización de juicios evaluativos previa revisión de evidencias de aprendizaje enviada por los aprendices o realizada por ellos durante la formación presencial, creación de rutas de las fichas asignadas, asociación de aprendices a estas rutas,	Creación y asociación de Rutas de aprendizaje a las formaciones complementarias de Aprat 1 y 2 y Aseo Gerencial 2
7	Afiliarse y realizar los aportes mensuales a los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales en calidad de trabajador independiente	Afiliaciones a salud, pensiones y riesgos profesionales: SURA, COLPENSIONES Y ARL POSITIVA	Certificaciones respectivas según la entidad

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.

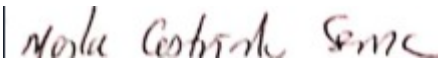
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
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 9471623377 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo 08. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Cordialmente,



MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

Contratista

C.C. No. 32736722

Recibí a satisfacción:

YACERIS ESCORCIA CASTRO

Supervisor(a) Contrato No 5968569 de 2024
Coordinadora Académica

EVIDENCIAS MES DE SEPTIEMBRE 2024

FINALES DE AGOSTO Y SEMANA DEL 1 AL 14 DE SEPTIEMBRE

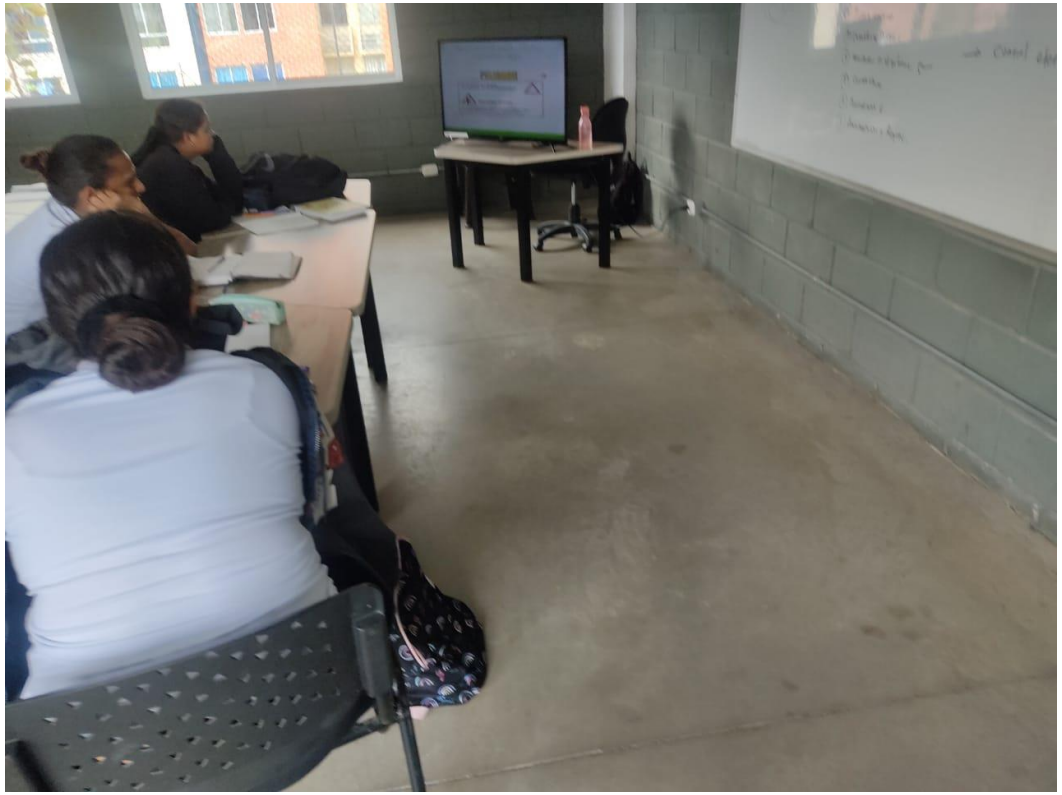
FICHA 3017664 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS – ASEO GERENCIAL

Agosto - Septiembre

FICHA 2992716 DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS – TECNICO EN COCINA

AGOSTO - SEPTIEMBRE

FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 22 (VIRTUAL)



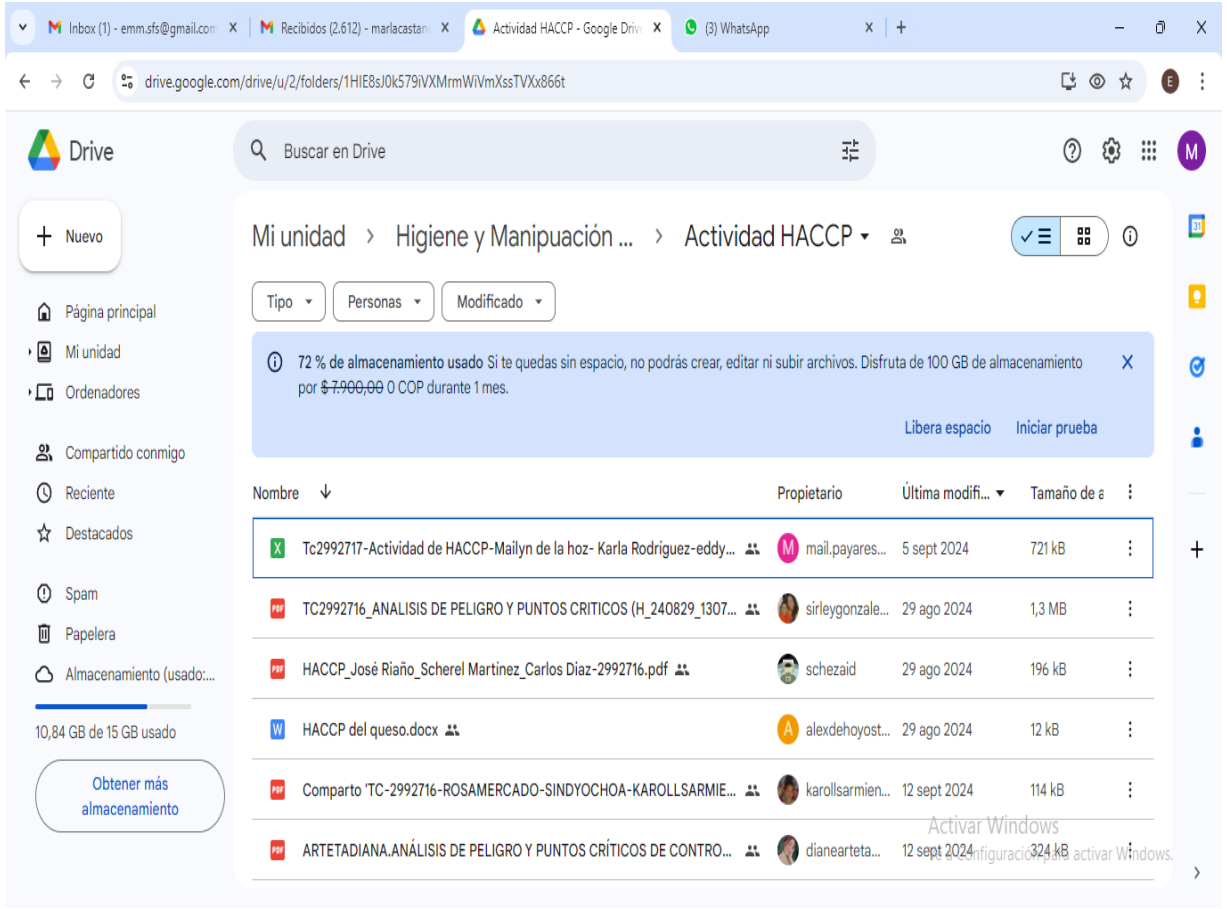


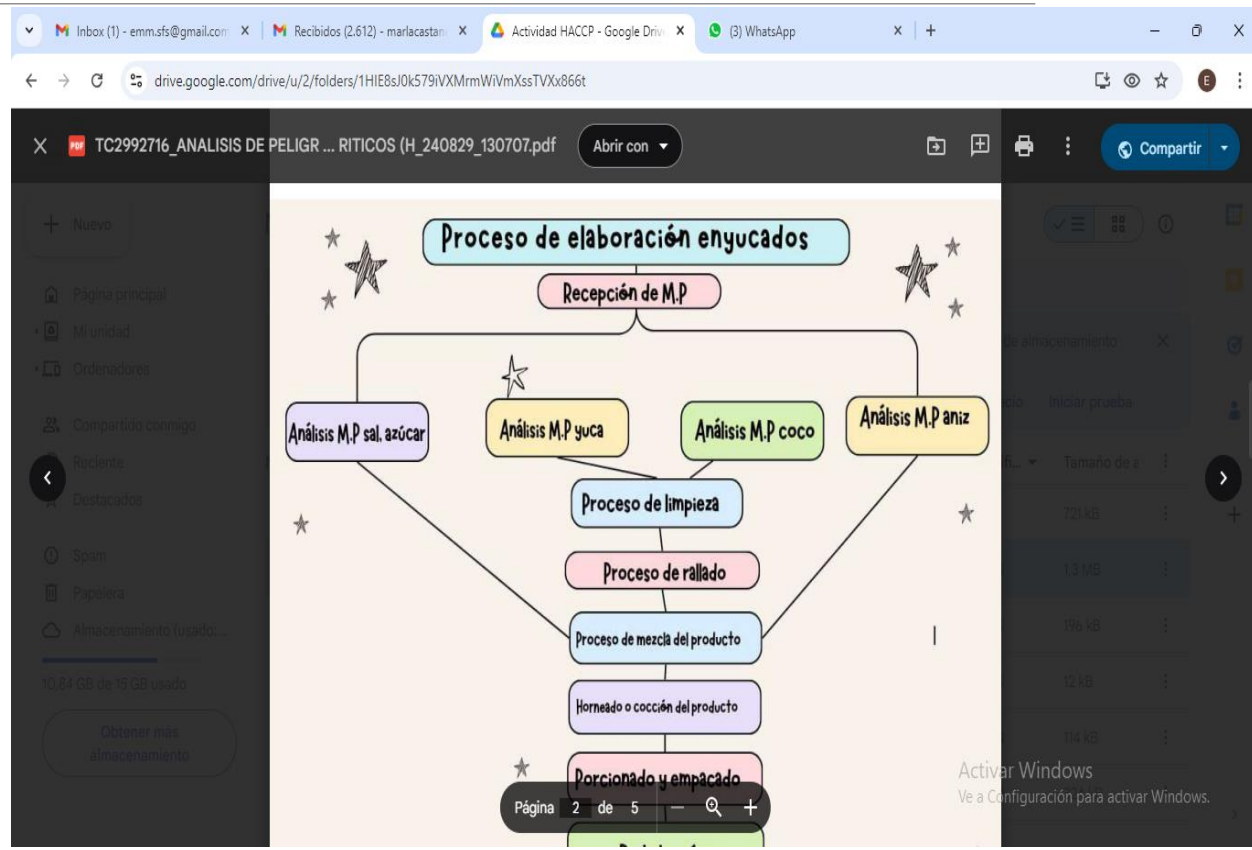
FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 22 (VIRTUAL)



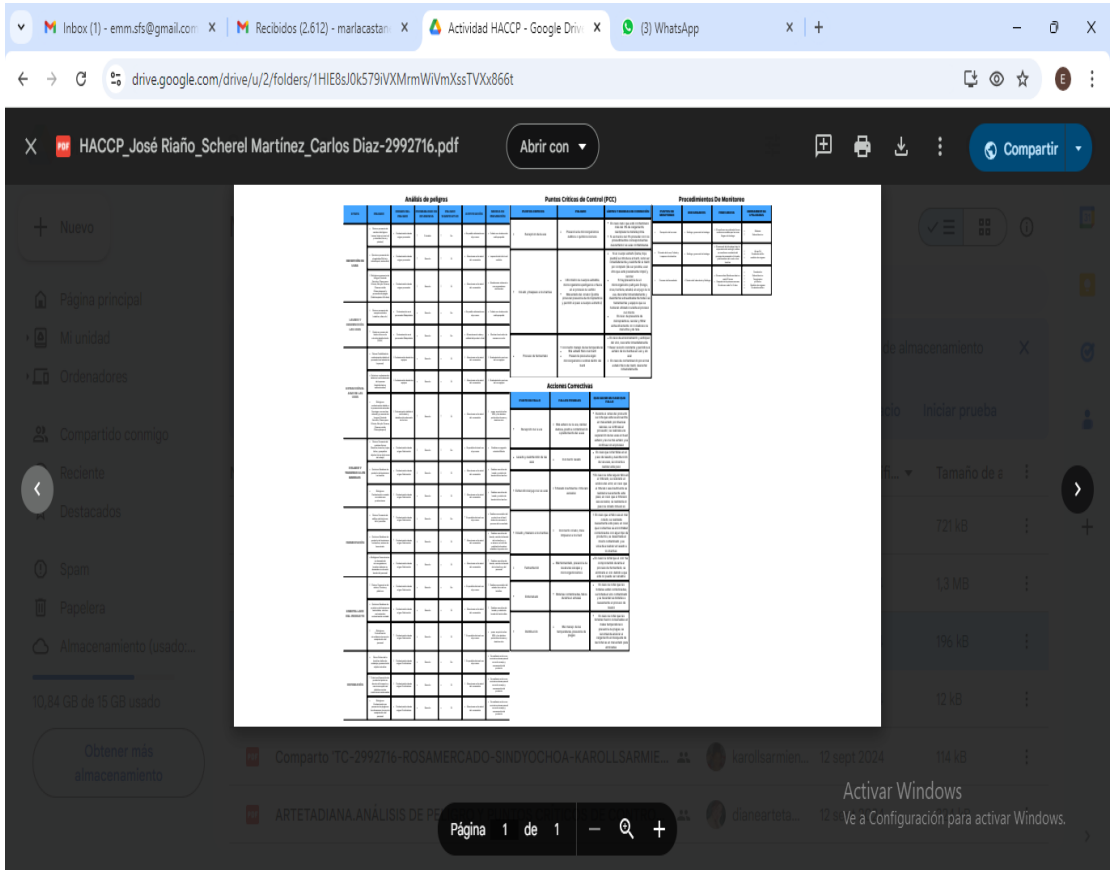


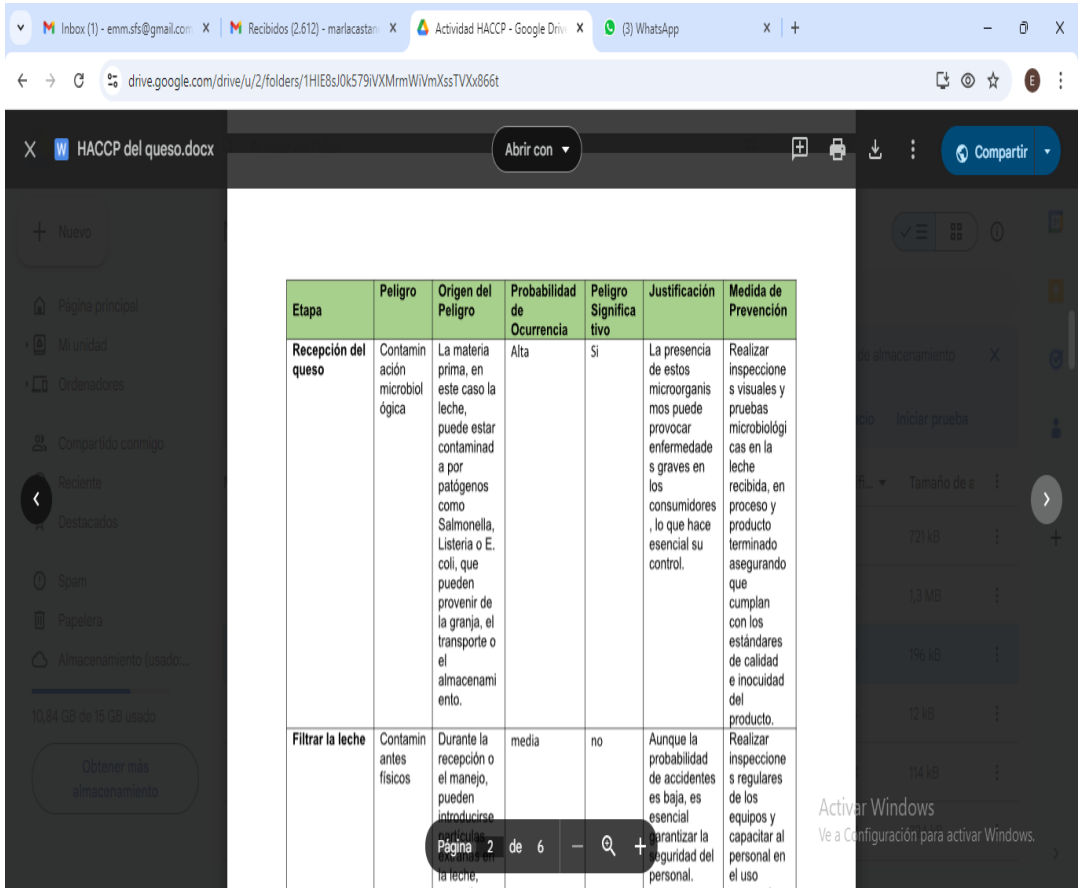
FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 29 (ACTIVIDAD EN CLASE)



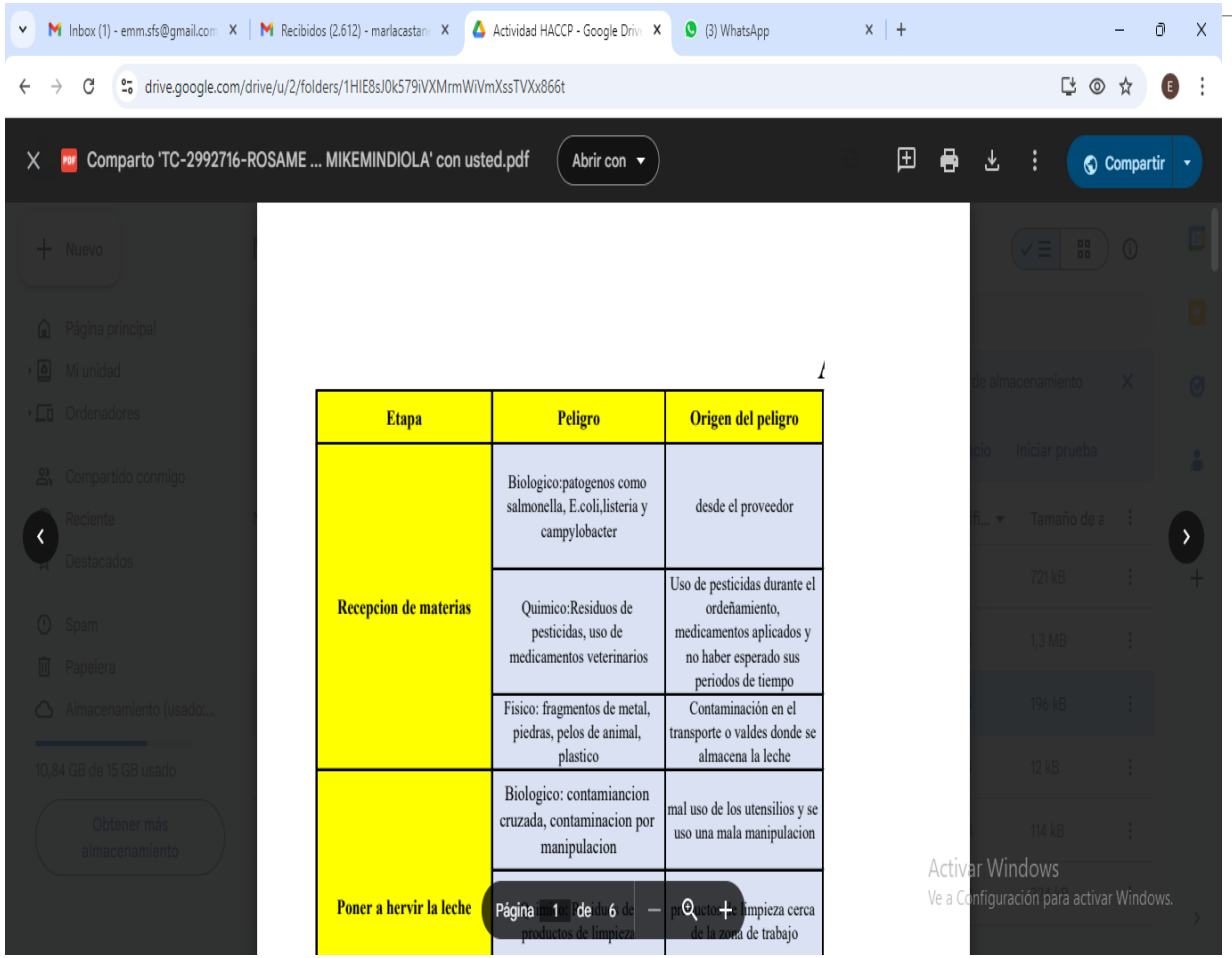


FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 29 (ACTIVIDAD EN CLASE)

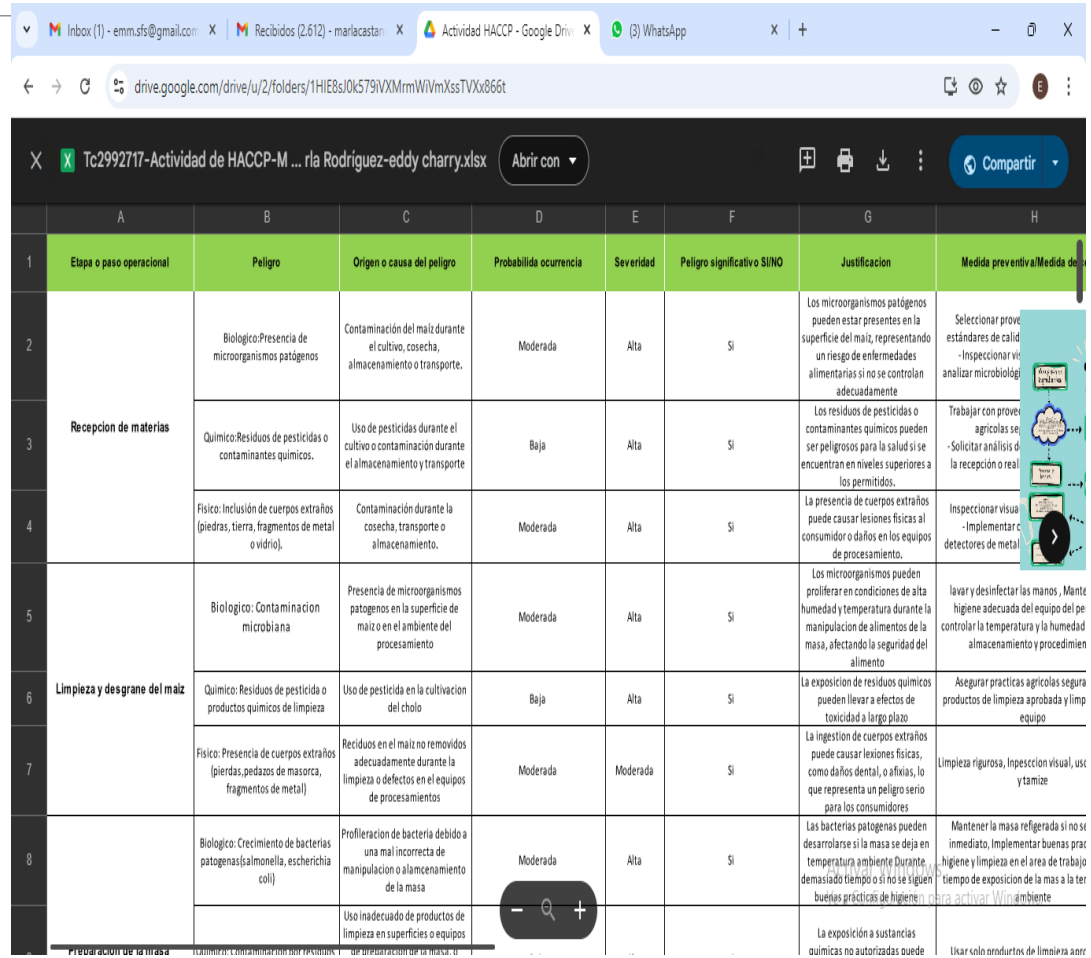




FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 29 (ACTIVIDAD EN CLASE)

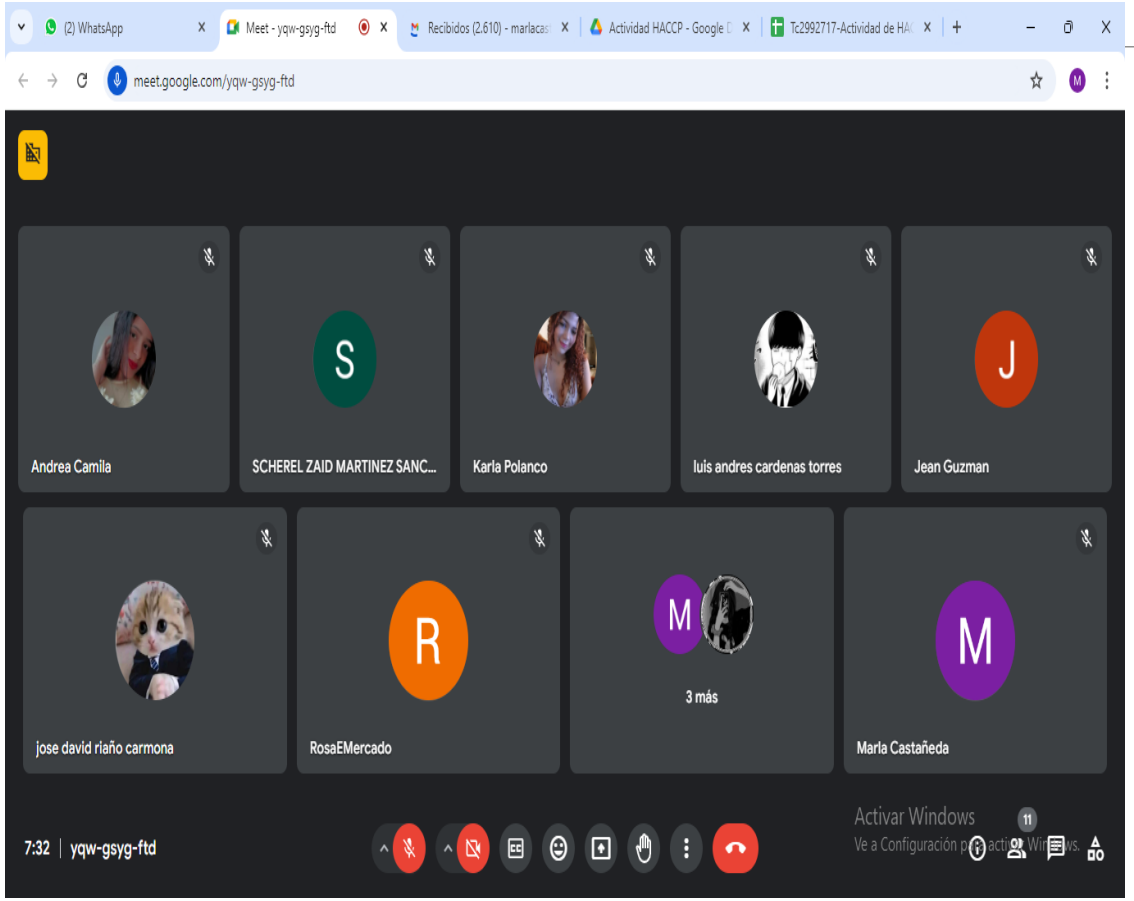


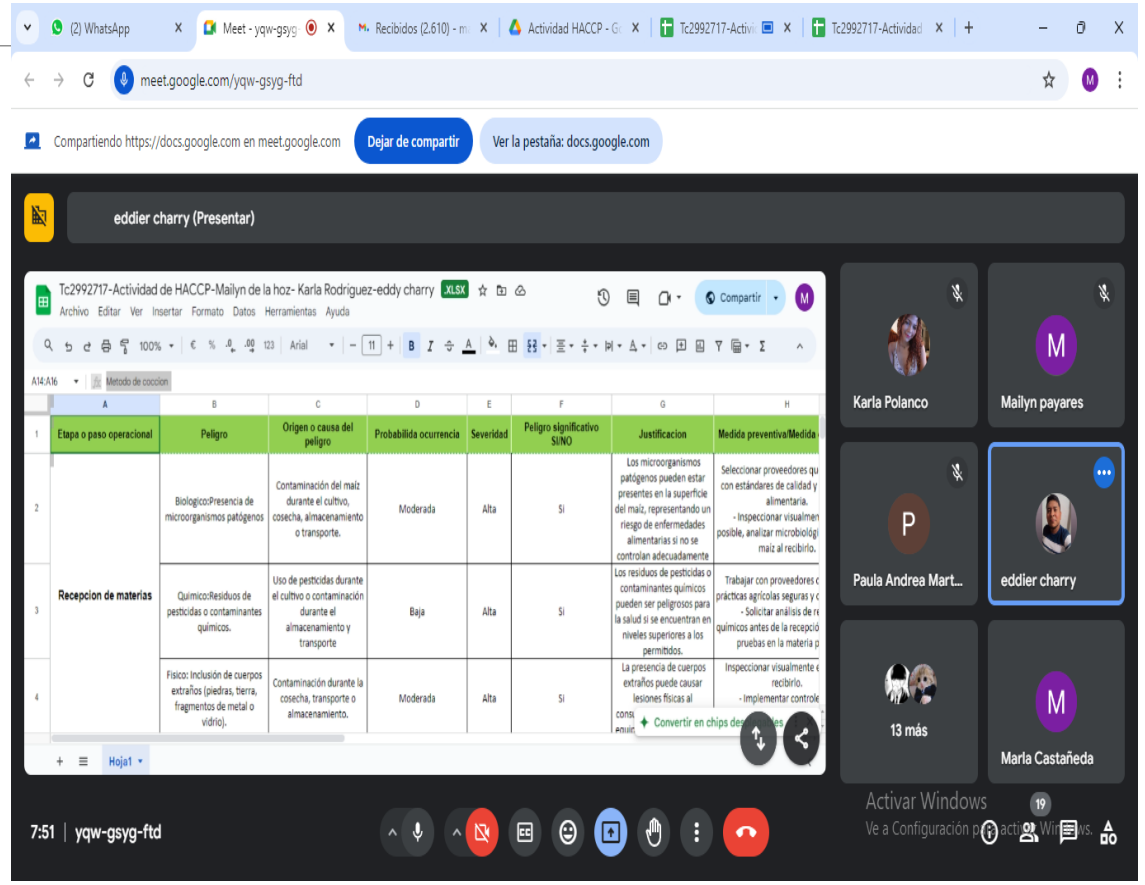
Etapa	Peligro	Origen del peligro
Recepcion de materias	Biologico:patogenos como salmonella, E.coli,listeria y campylobacter	desde el proveedor
	Quimico:Residuos de pesticidas, uso de medicamentos veterinarios	Uso de pesticidas durante el ordeñamiento, medicamentos aplicados y no haber esperado sus periodos de tiempo
	Fisico: fragmentos de metal, piedras, pelos de animal, plastico	Contaminación en el transporte o valdes donde se almacena la leche
Poner a hervir la leche	Biologico: contamiancion cruzada, contaminacion por manipulacion	mal uso de los utensilios y se uso una mala manipulacion
		productos de limpieza cerca de la zona de trabajo



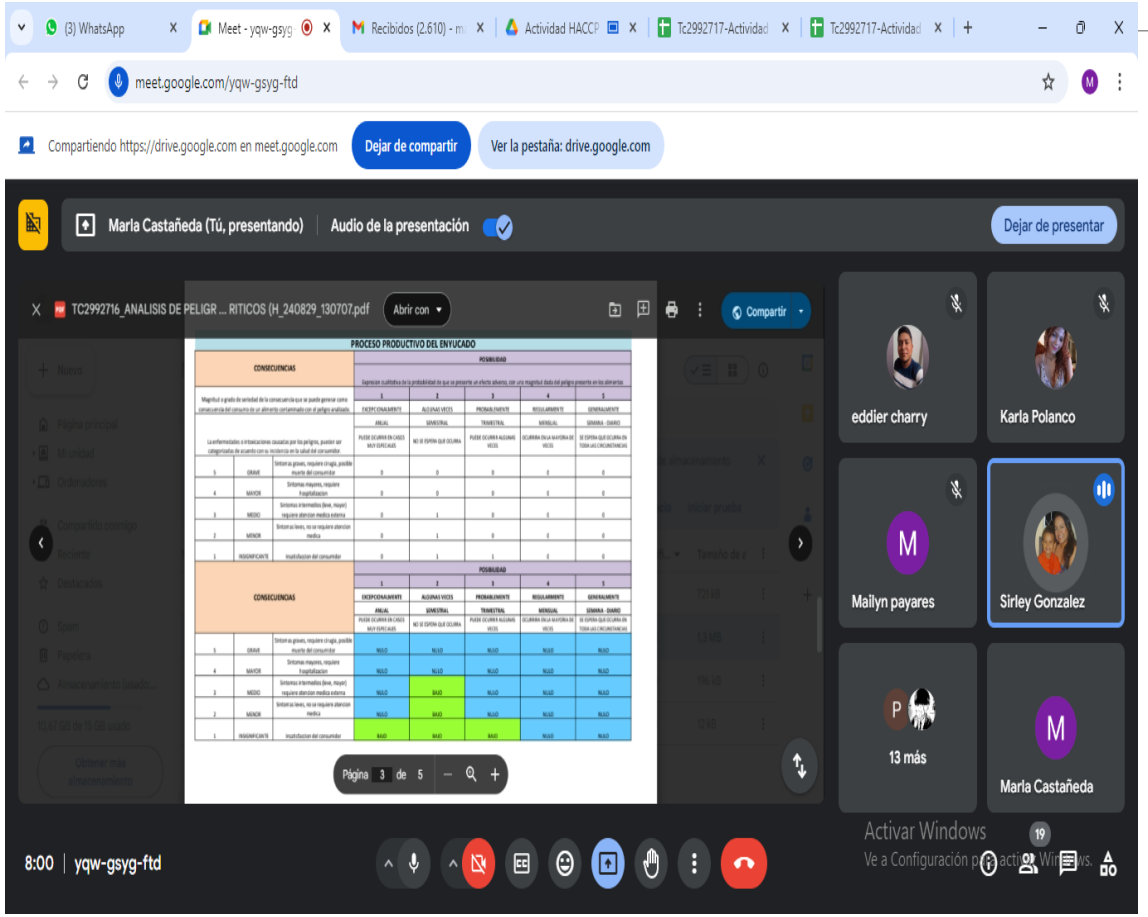
	A	B	C	D	E	F	G	H
1	Etapa o paso operacional	Peligro	Origen o causa del peligro	Probabilidad ocurrencia	Severidad	Peligro significativo SI/NO	Justificacion	Medida preventiva/Medida de
2	Recepcion de materias	Biologico:Presencia de microorganismos patógenos	Contaminación del maíz durante el cultivo, cosecha, almacenamiento o transporte.	Moderada	Alta	Si	Los microorganismos patógenos pueden estar presentes en la superficie del maíz, representando un riesgo de enfermedades alimentarias si no se controlan adecuadamente	Seleccionar prove estándares de calid - Inspeccionar vi analizar microbiológ
3		Químico:Residuos de pesticidas o contaminantes químicos.	Uso de pesticidas durante el cultivo o contaminación durante el almacenamiento y transporte	Baja	Alta	Si	Los residuos de pesticidas o contaminantes químicos pueden ser peligrosos para la salud si se encuentran en niveles superiores a los permitidos.	Trabajar con prove agrícolas se - Solicitar análisis d la recepción o real
4		Físico: Inclusión de cuerpos extraños (piedras, tierra, fragmentos de metal o vidrio).	Contaminación durante la cosecha, transporte o almacenamiento.	Moderada	Alta	Si	La presencia de cuerpos extraños puede causar lesiones físicas al consumidor o daños en los equipos de procesamiento.	Inspeccionar visua - Implementar c detectores de metal
5	Limpieza y desgrane del maiz	Biologico: Contaminacion microbiana	Presencia de microorganismos patogenos en la superficie de maiz o en el ambiente del procesamiento	Moderada	Alta	Si	Los microorganismos pueden proliferar en condiciones de alta humedad y temperatura durante la manipulacion de alimentos de la masa, afectando la seguridad del alimento	lavar y desinfectar las manos , Mante higiene adecuada del equipo del pe controlar la temperatura y la humedad almacenamiento y procedimien
6		Quimico: Residuos de pesticida o productos quimicos de limpieza	Uso de pesticida en la cultivacion del cholo	Baja	Alta	Si	La exposicion de residuos químicos pueden llevar a efectos de toxicidad a largo plazo	Asegurar practicas agricolas segura productos de limpieza aprobada y limp equipo
7		Fisico: Presencia de cuerpos extraños (pierdas,pedazos de masorca, fragmentos de metal)	Reciduos en el maiz no removidos adecuadamente durante la limpieza o defectos en el equipos de procesamientos	Moderada	Moderada	Si	La ingestion de cuerpos extraños puede causar lexiones fisicas, como daños dental, o afixias, lo que representa un peligro serio para los consumidores	Limpieza rigurosa, Inpeccion visual, usc y tamize
8		Biologico: Crecimiento de bacterias patogenas(salmonella, escherichia coli)	Profileracion de bacteria debido a una mal incorrecta de manipulacion o alamcenamiento de la masa	Moderada	Alta	Si	Las bacterias patogenas pueden desarrolarse si la masa se deja en temperatura ambiente Durante demasiado tiempo o si no se siguen buenas prácticas de higiene	Mantener la masa refigerada si no se inmediato, Implementar buenas prac higiene y limpieza en el area de trabajo tiempo de exposicion de la mas a la ter ambiente
			Uso inadecuado de productos de limpieza en superficies o equipos				La exposición a sustancias	
	Preparación de la harina							

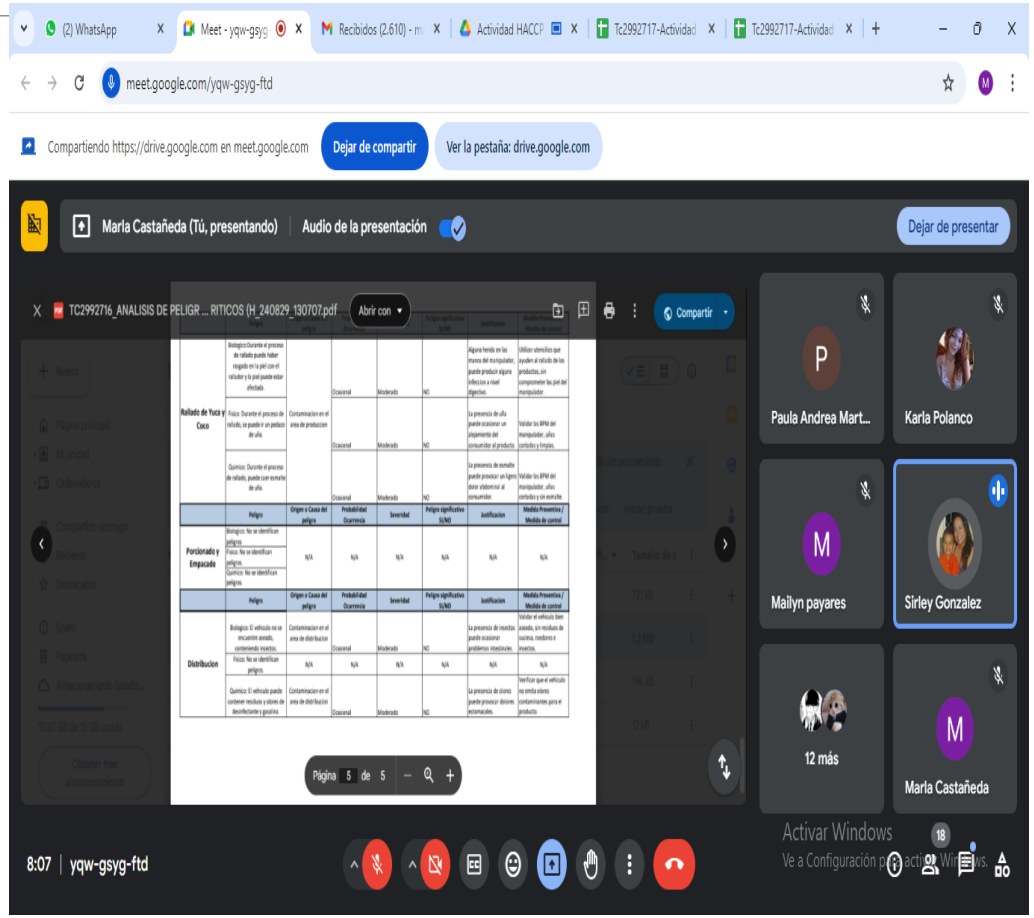
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 5 (VIRTUAL)



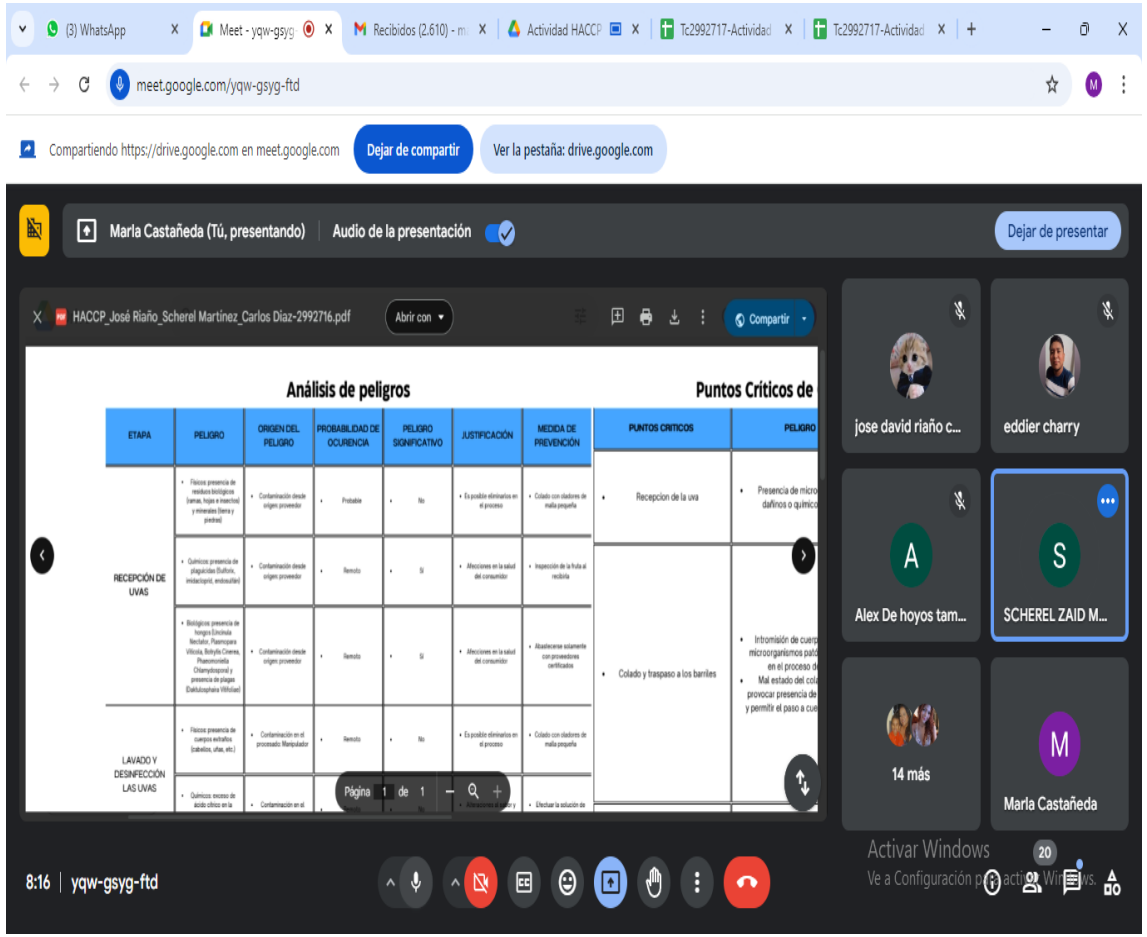


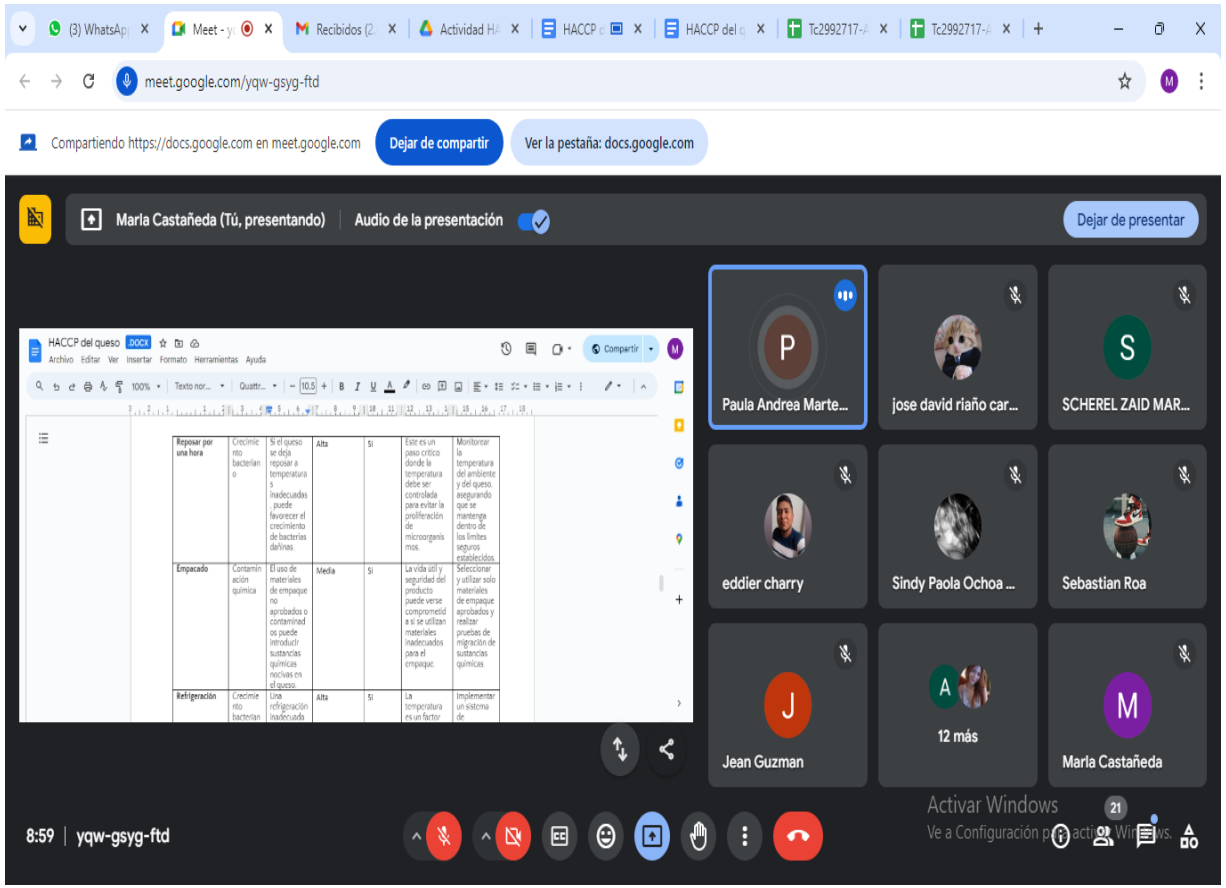
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 5 (VIRTUAL)



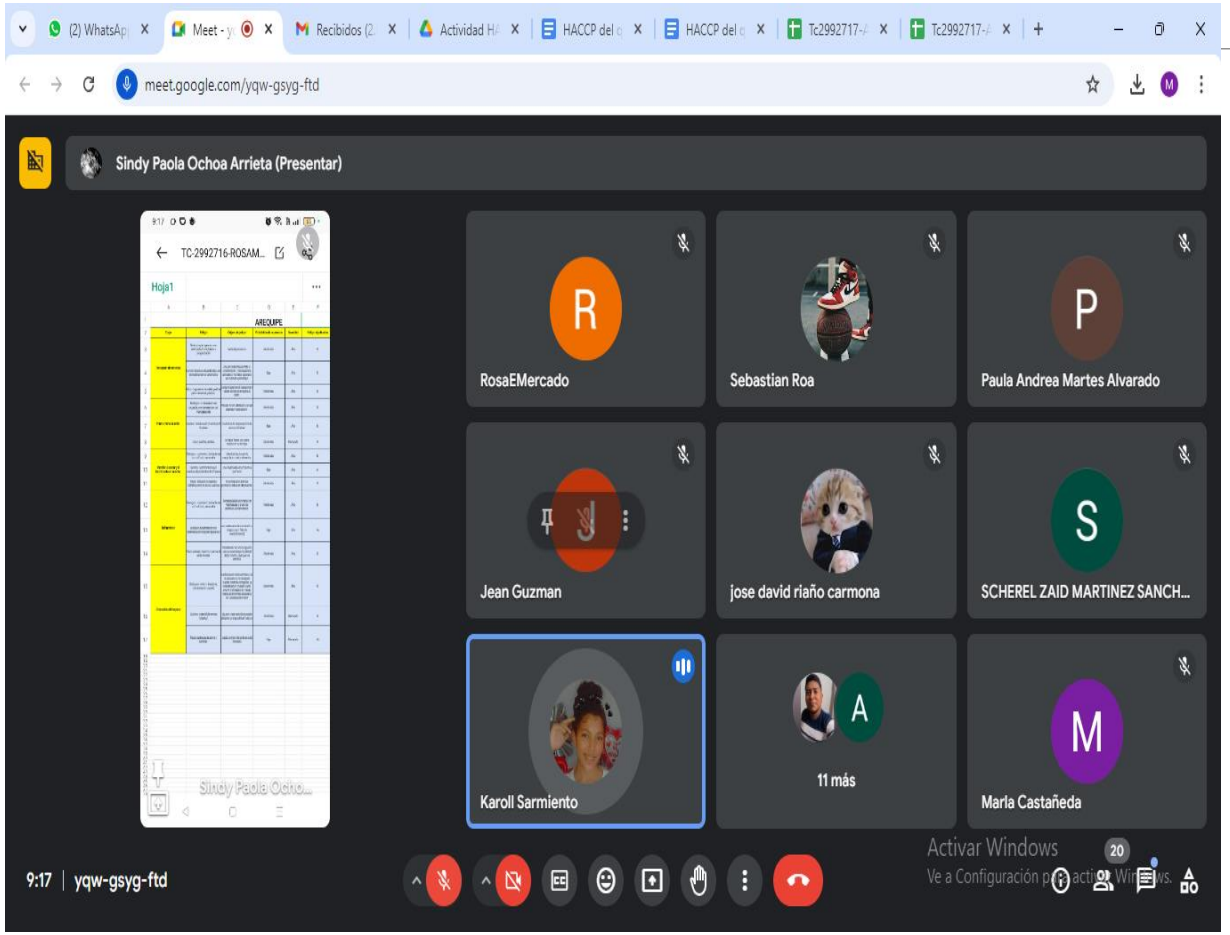


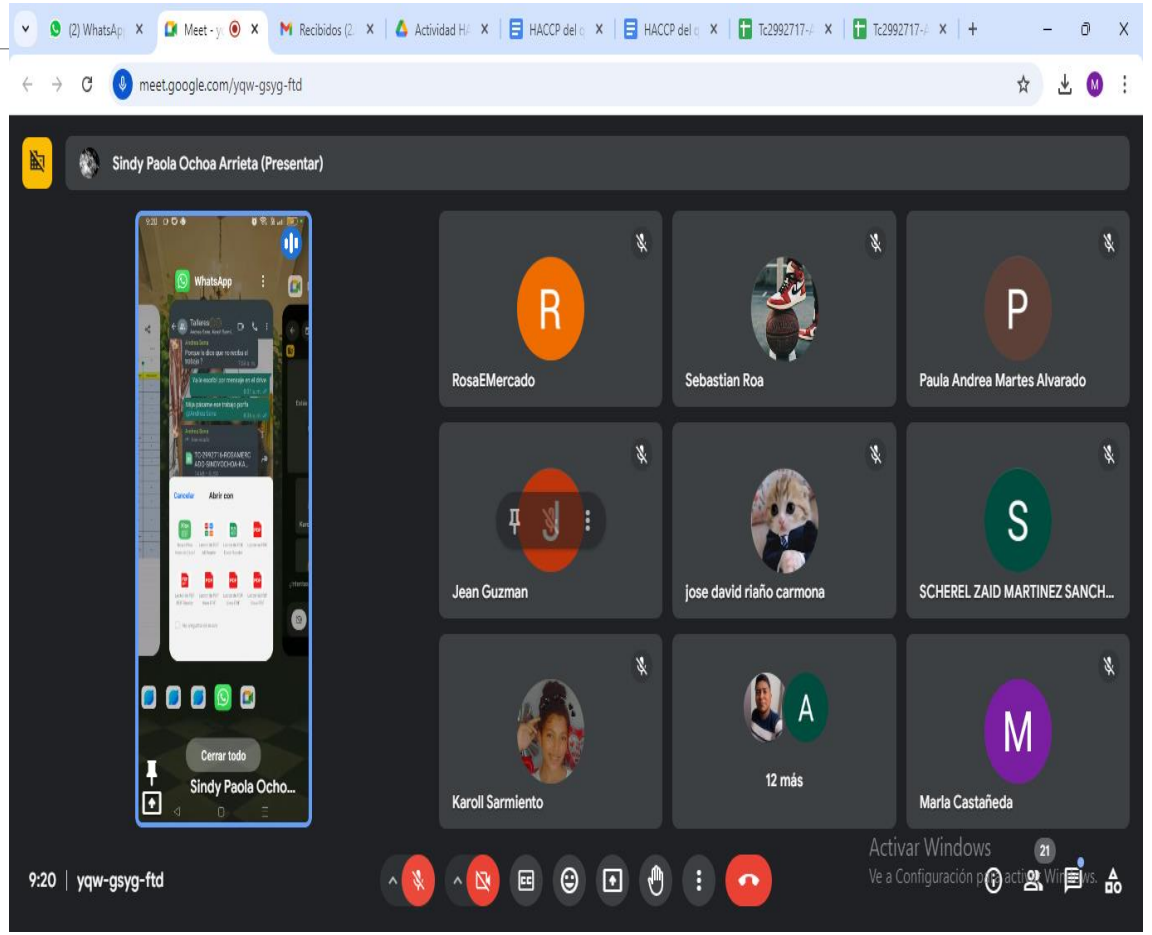
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 5 (VIRTUAL)



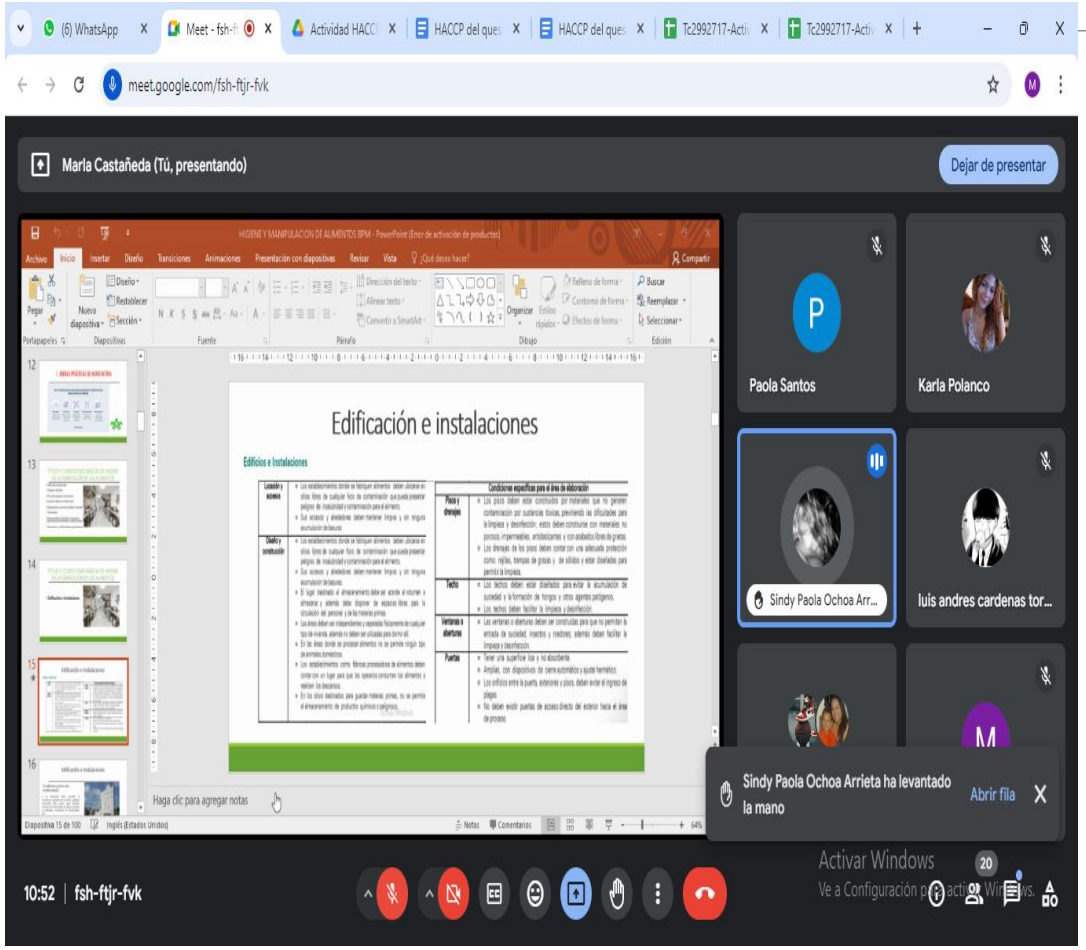


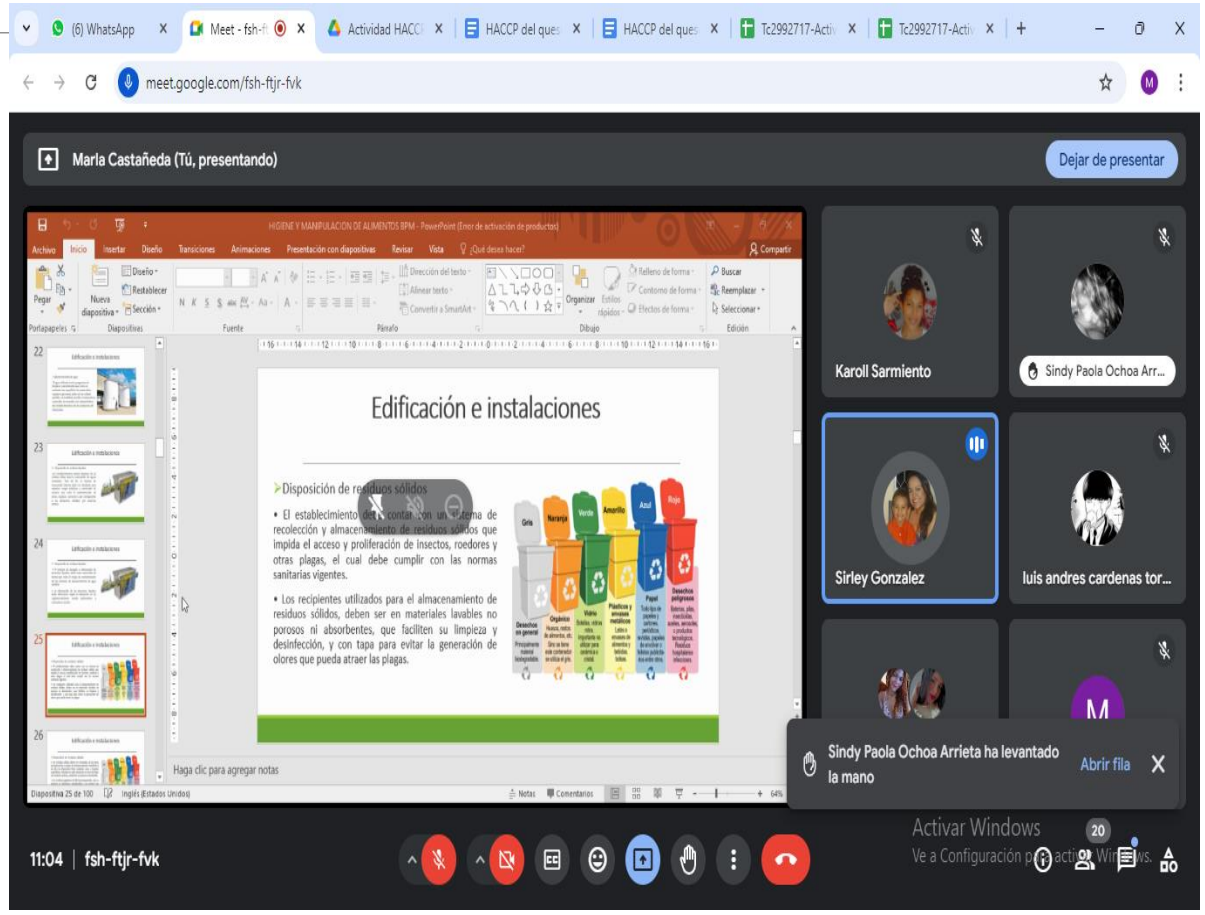
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 5 (VIRTUAL)



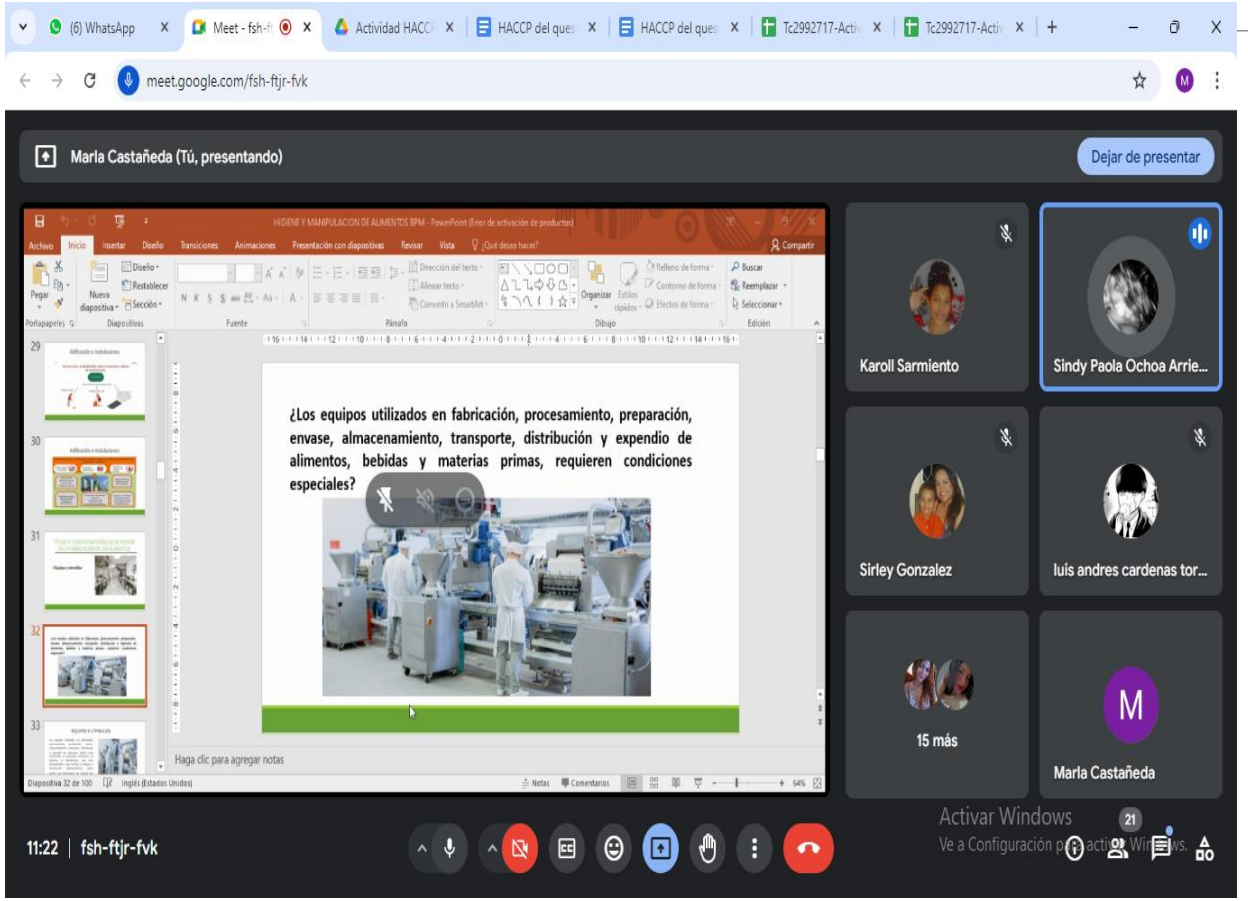


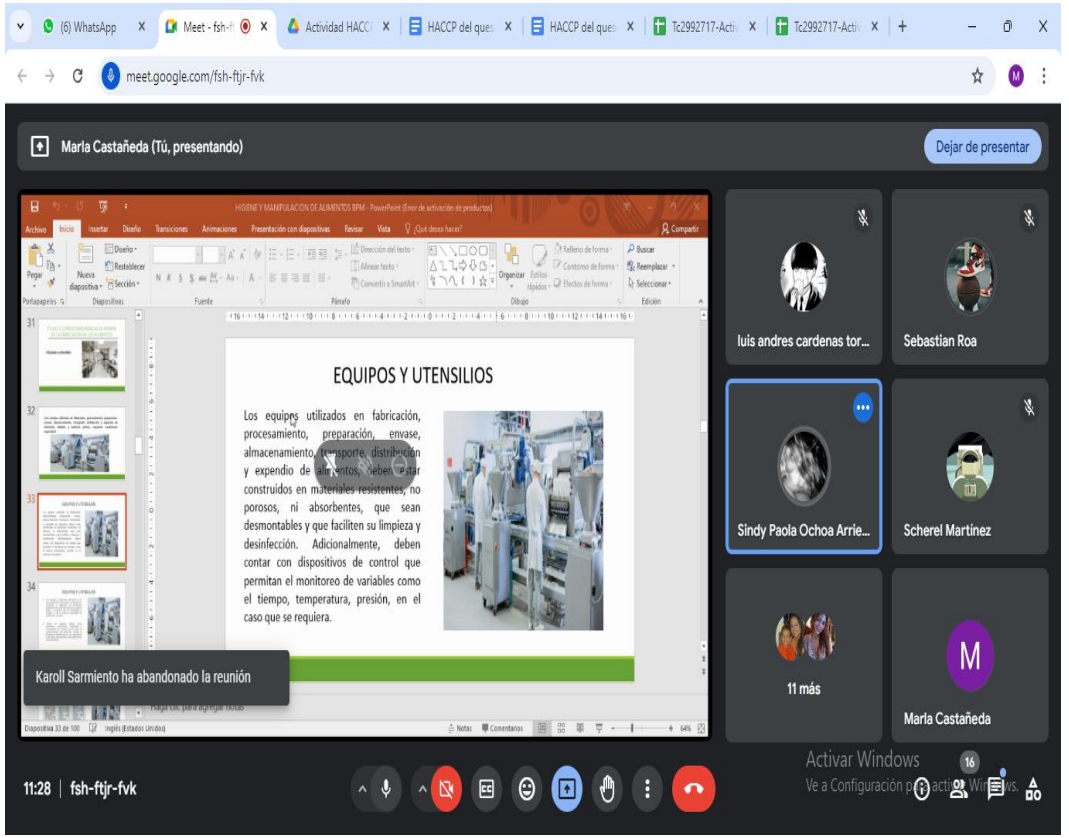
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 5 (VIRTUAL)



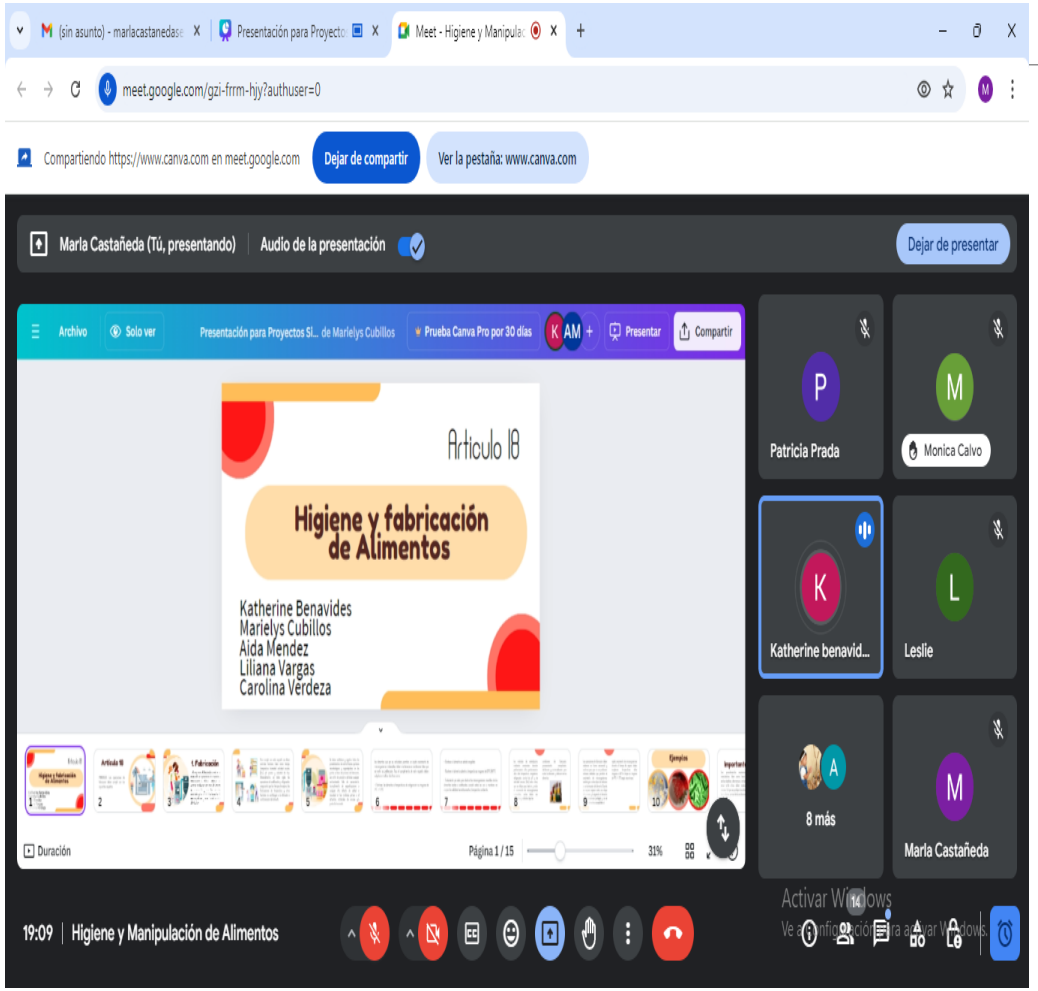


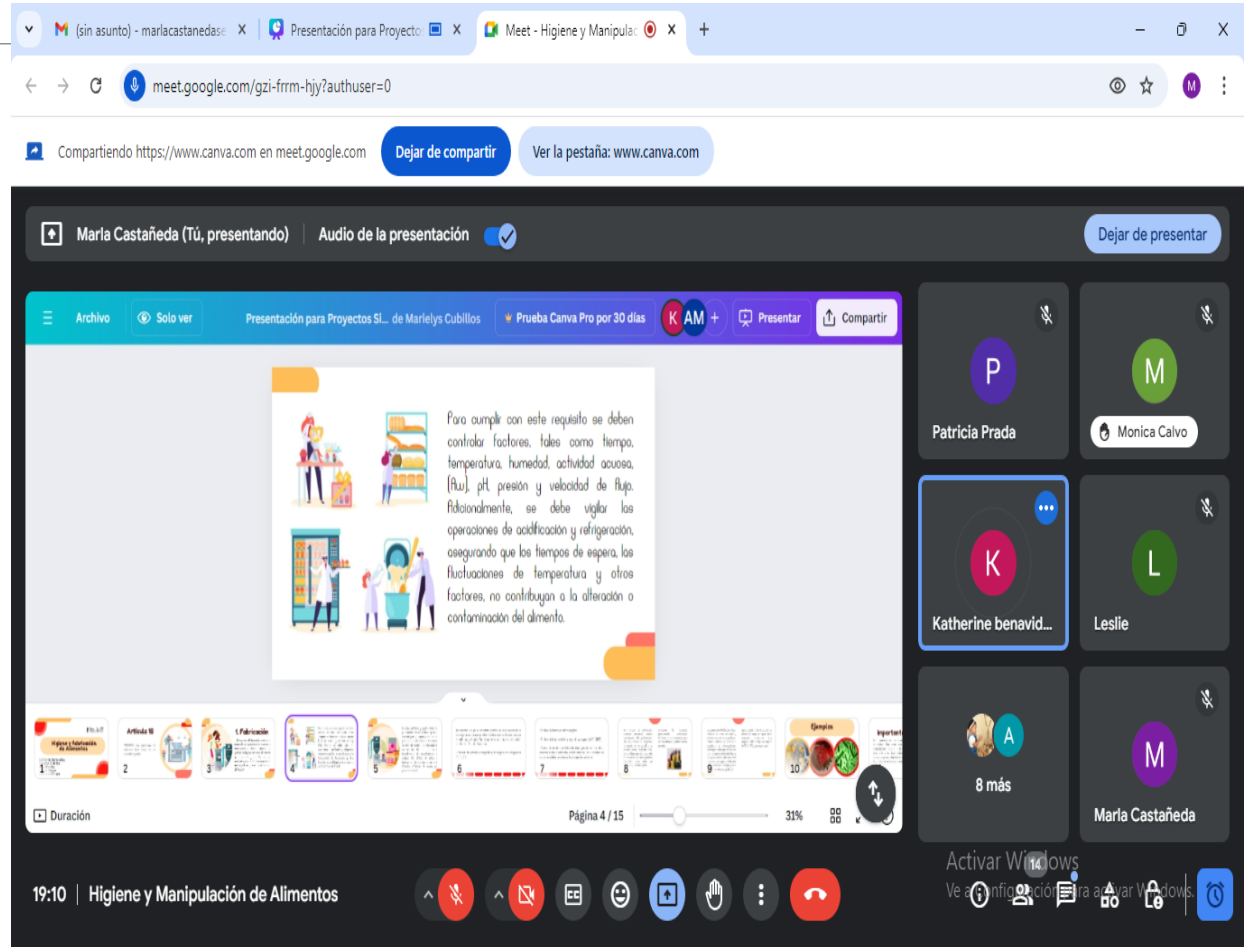
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 5 (VIRTUAL)



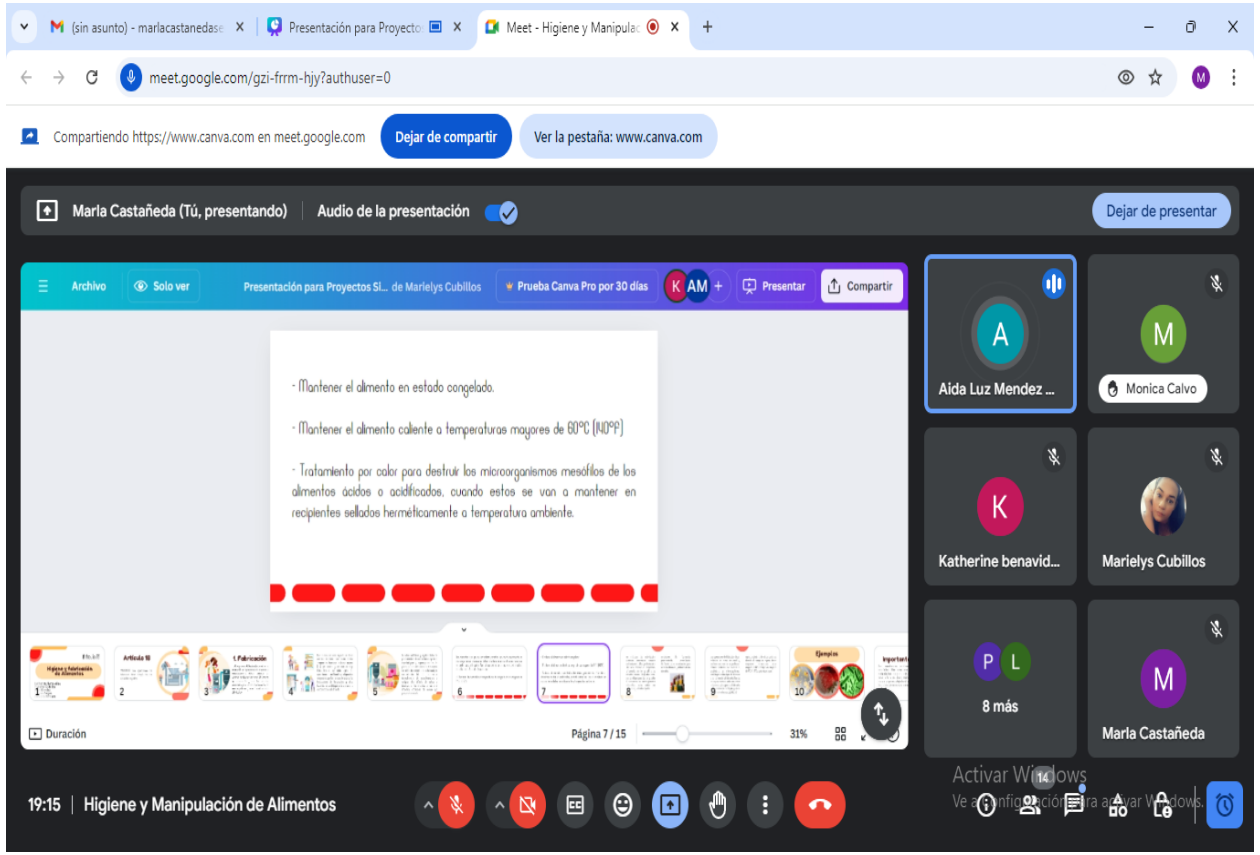


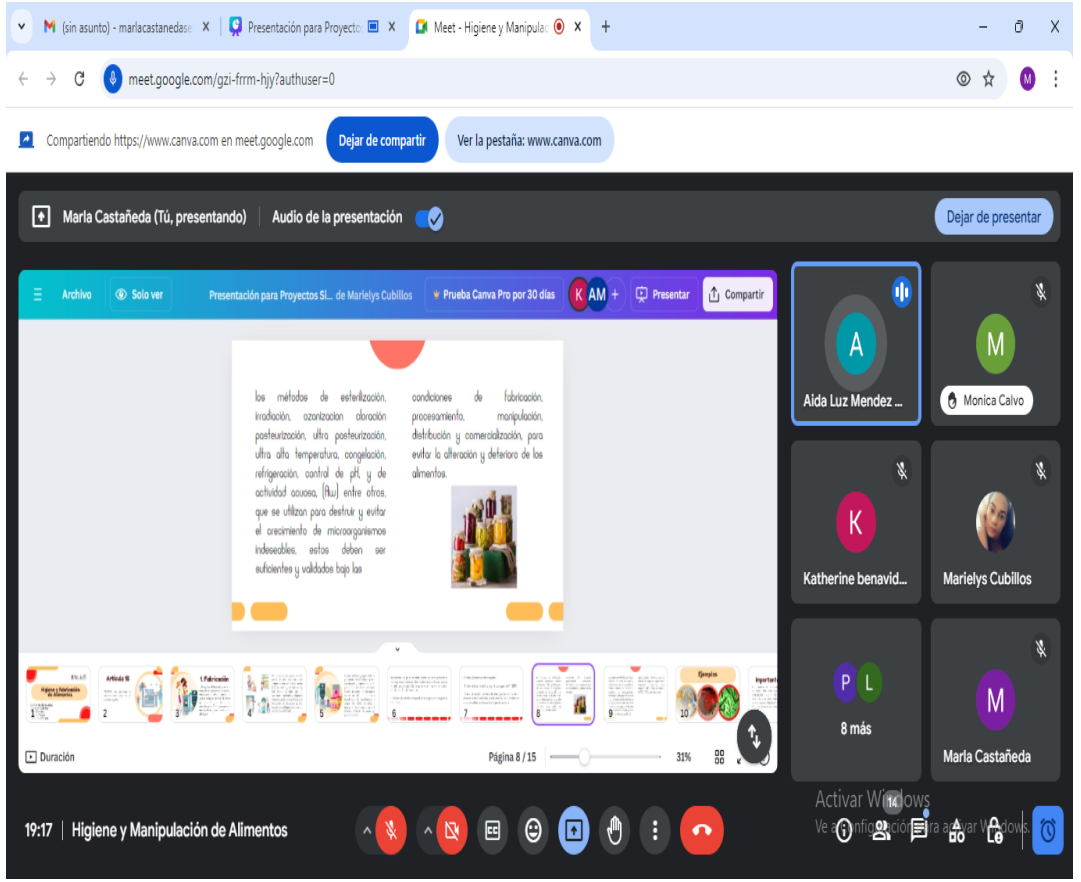
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



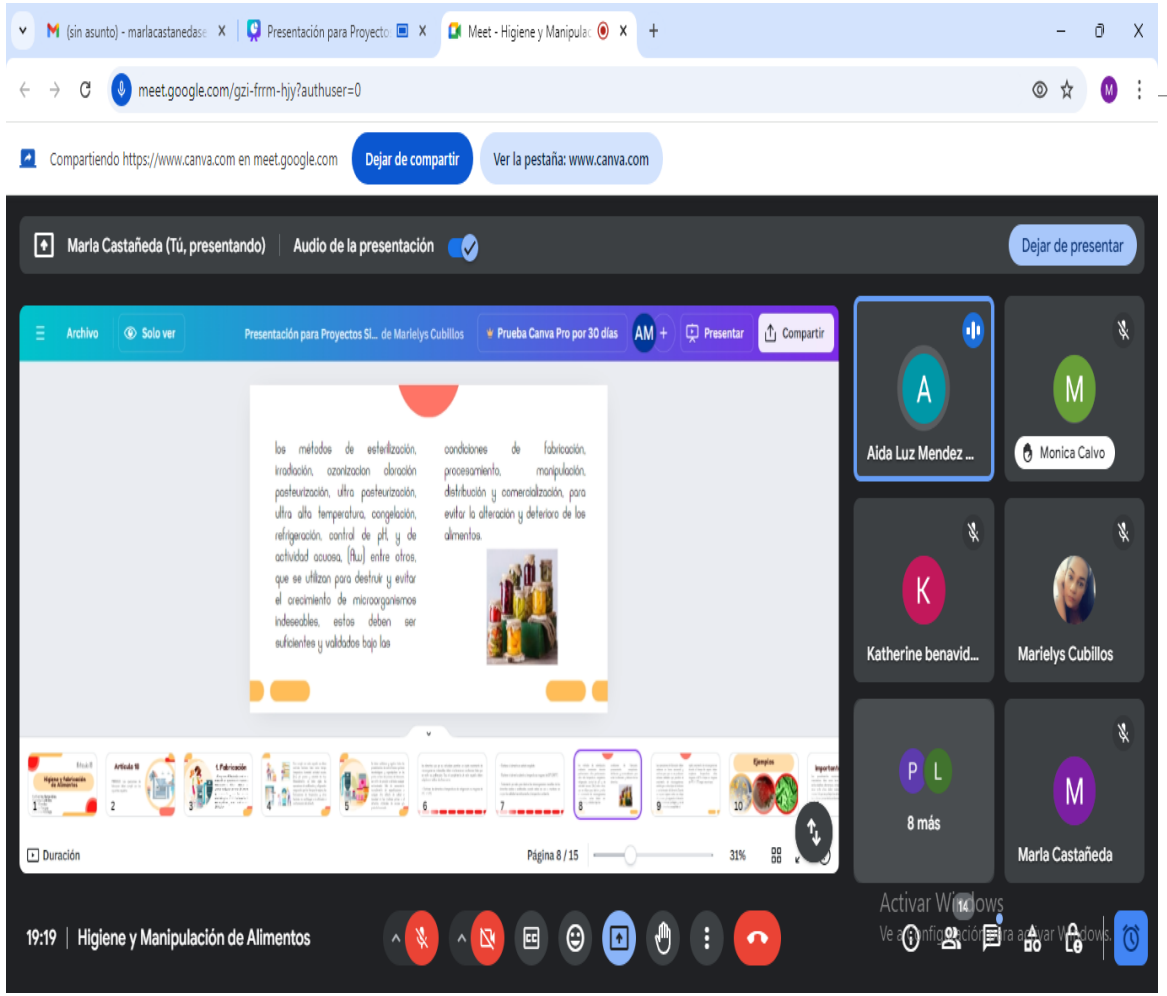


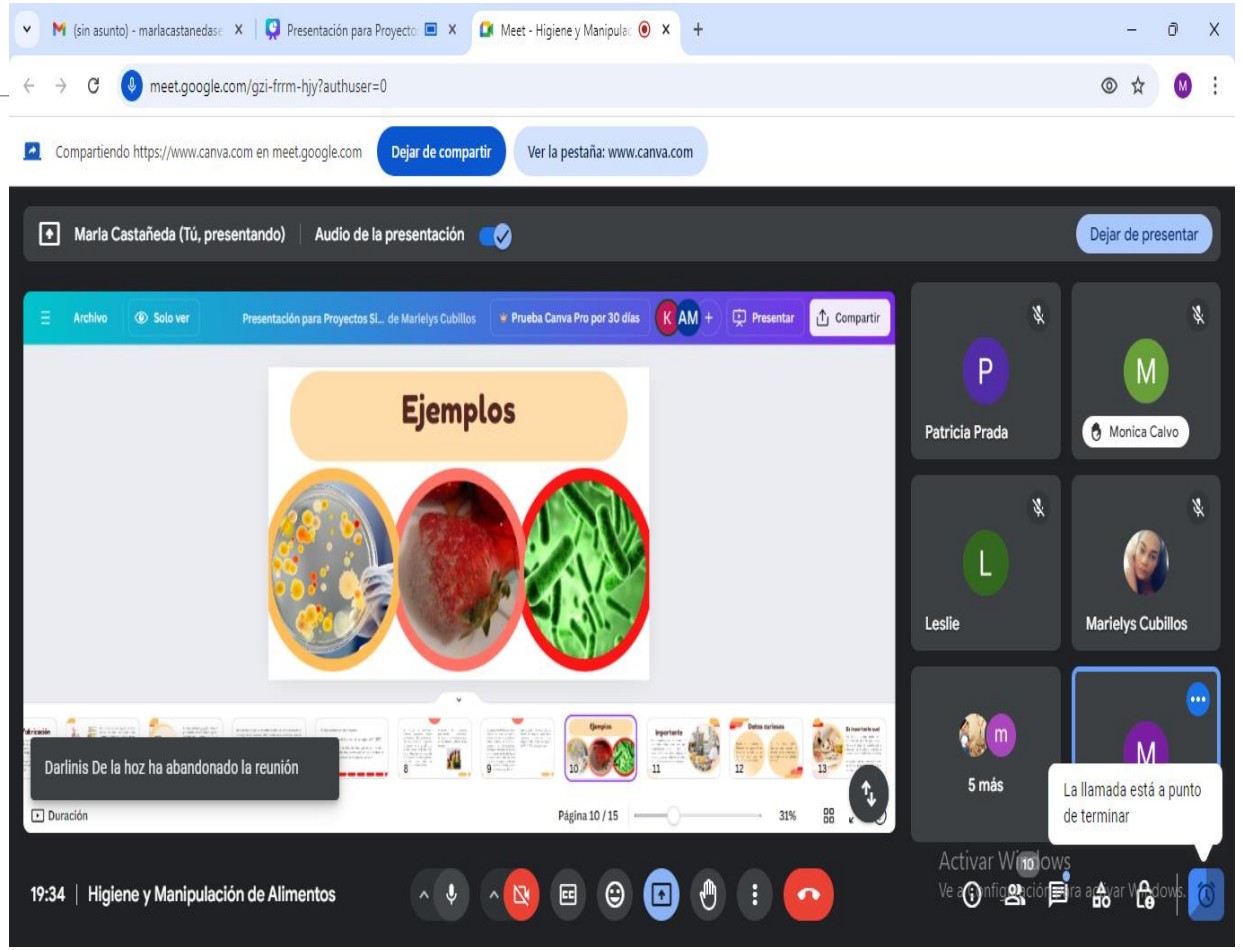
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



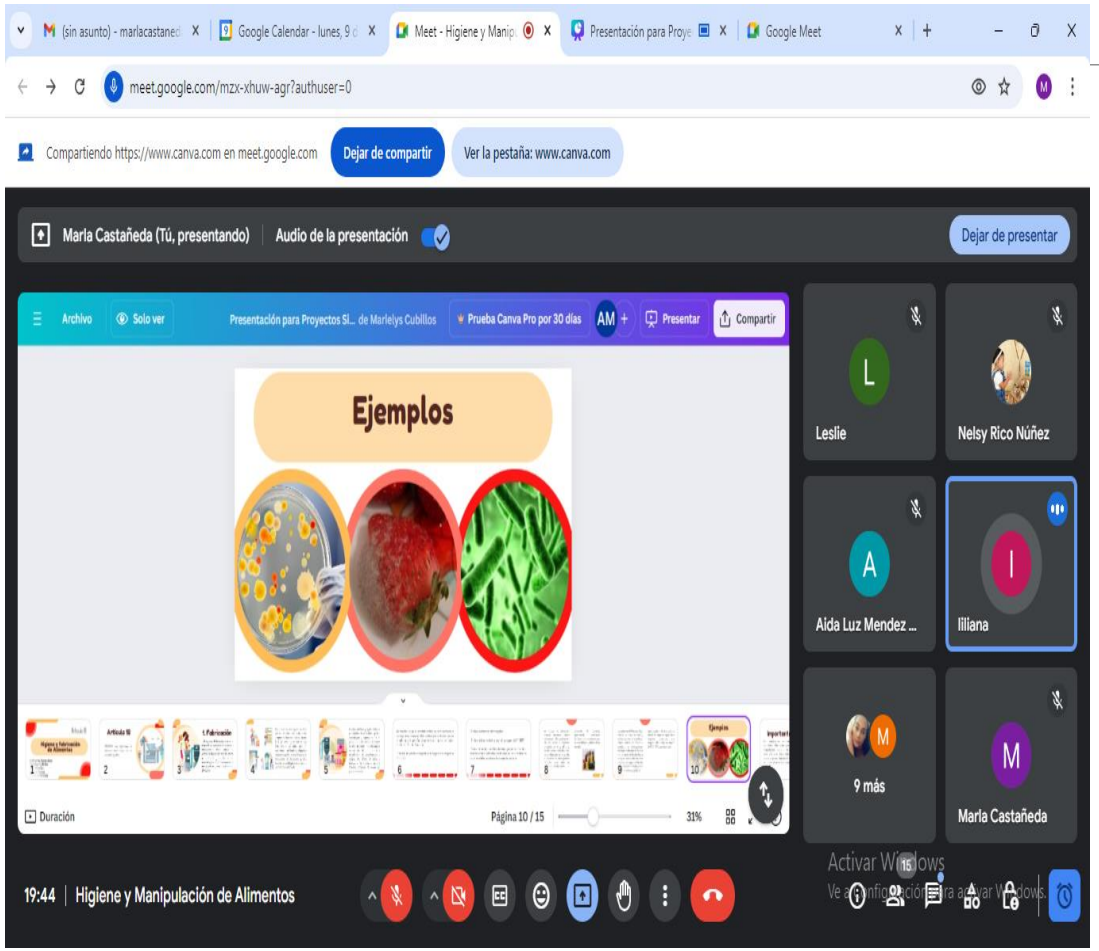


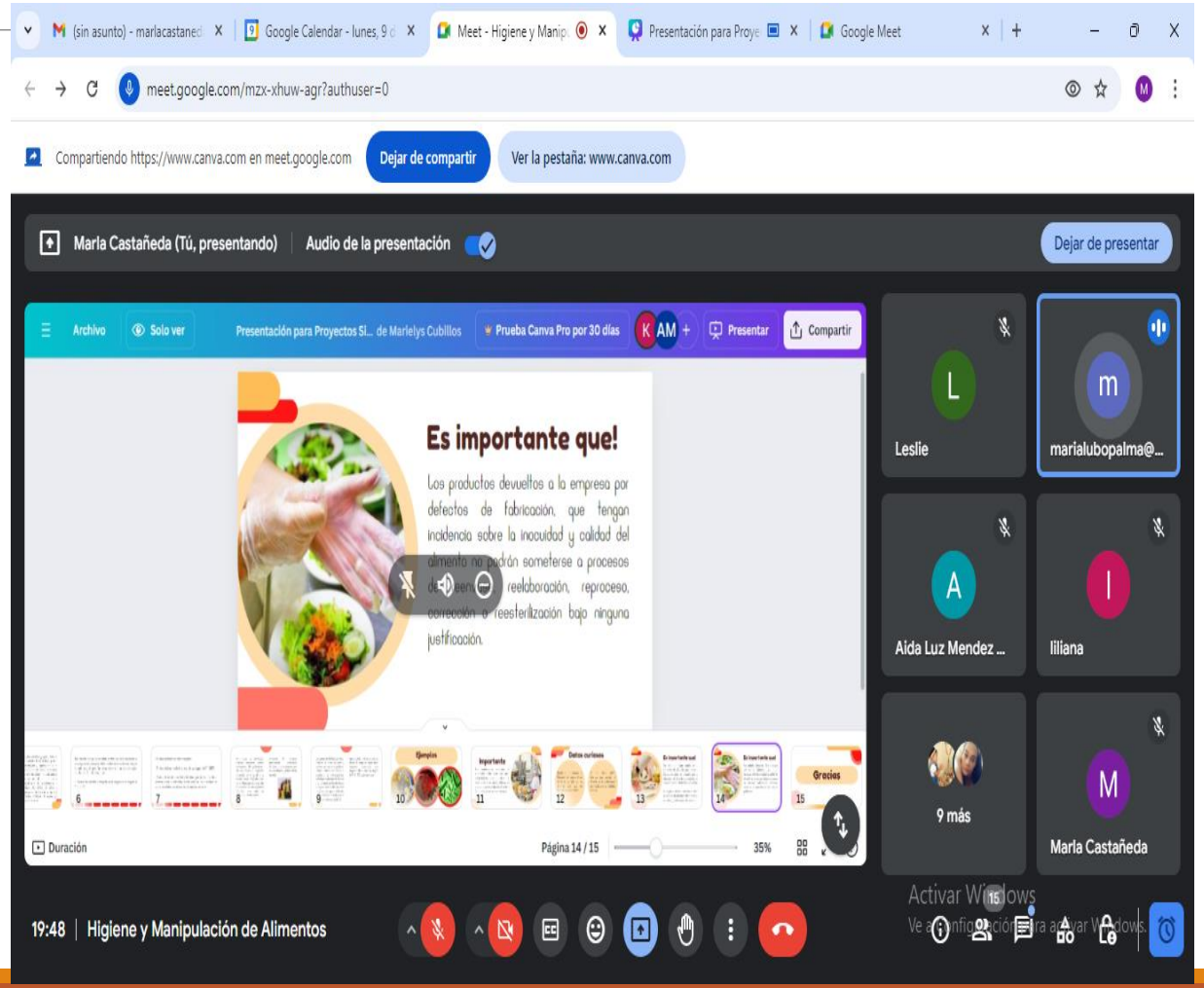
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



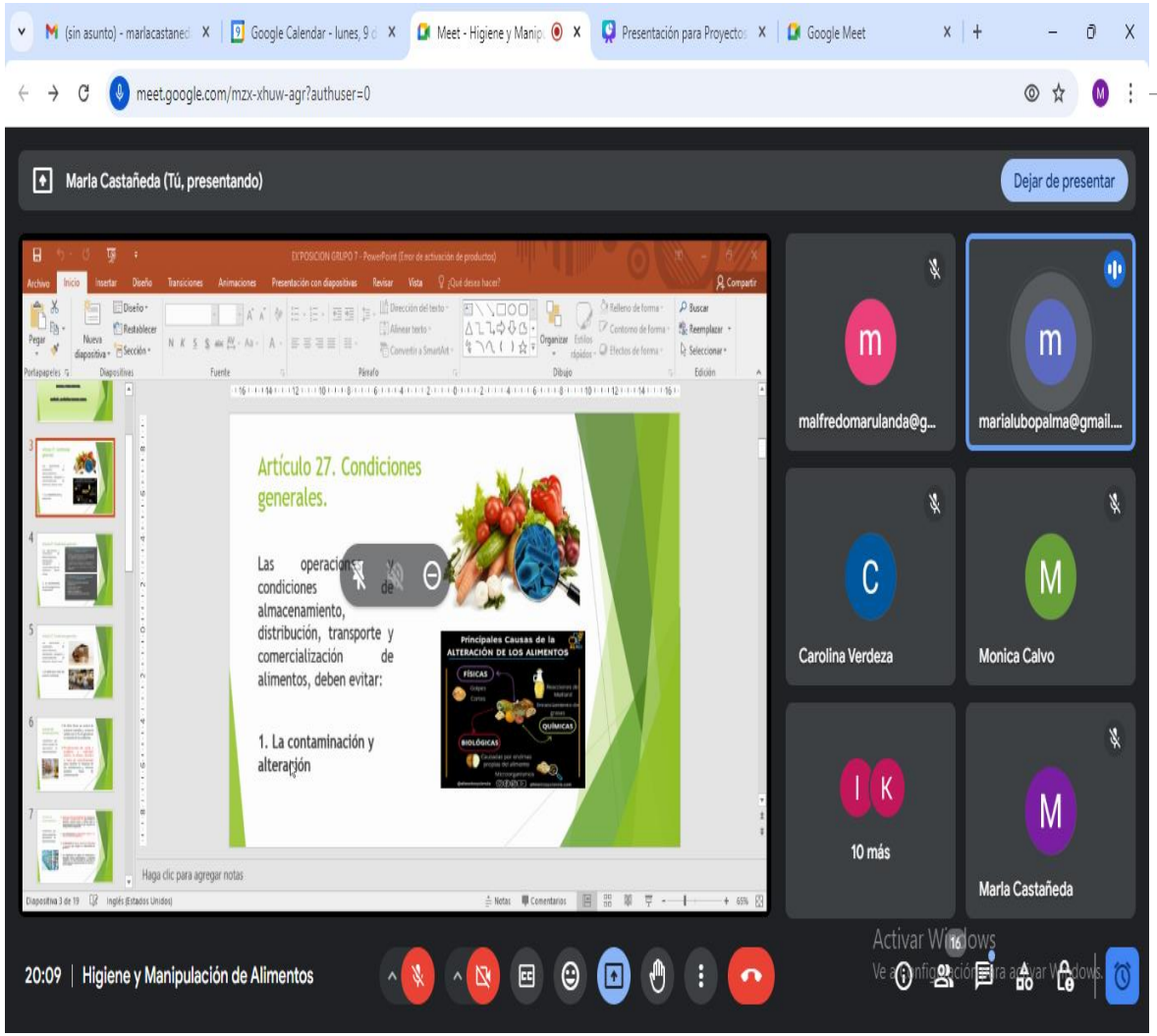


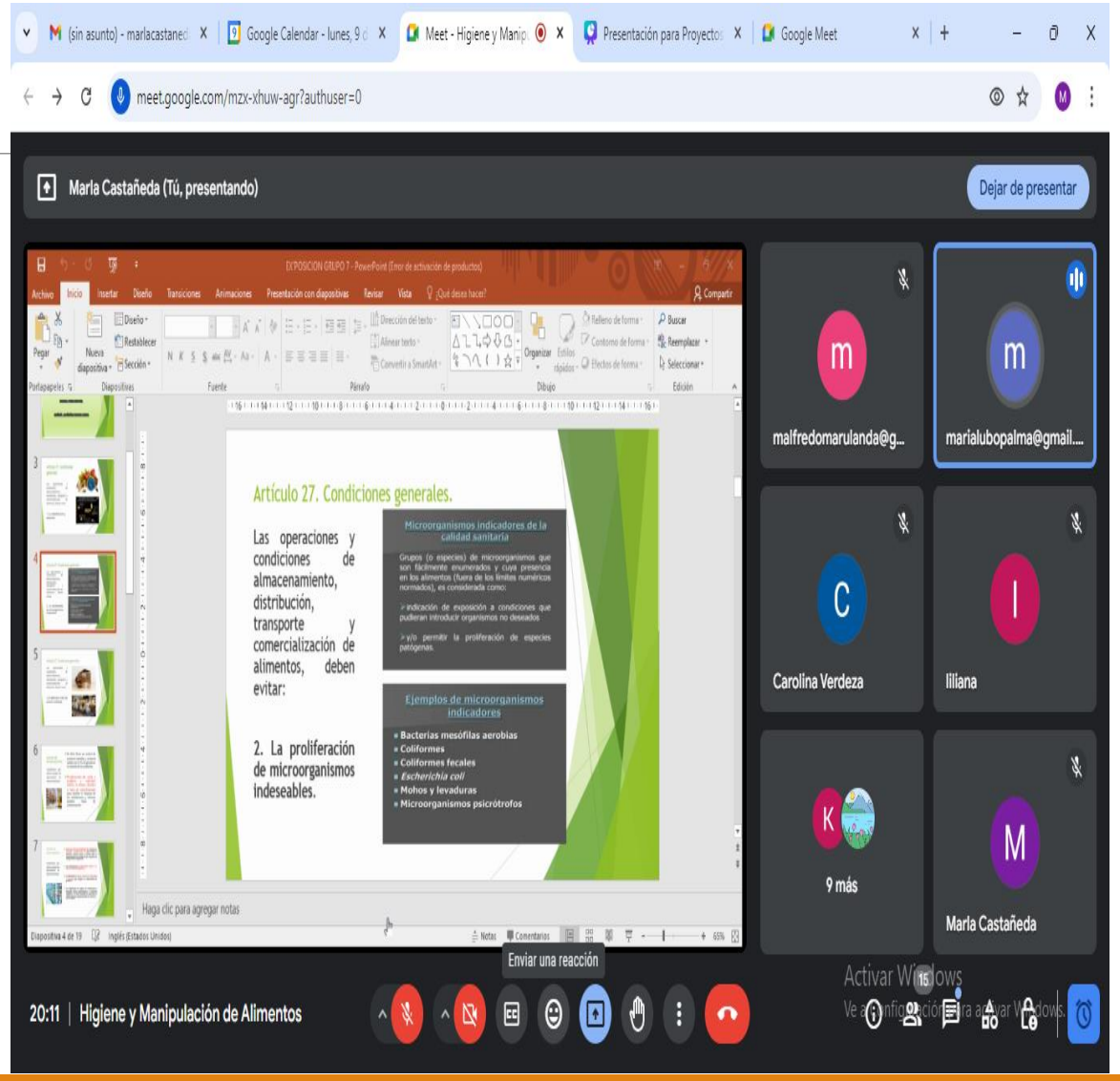
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



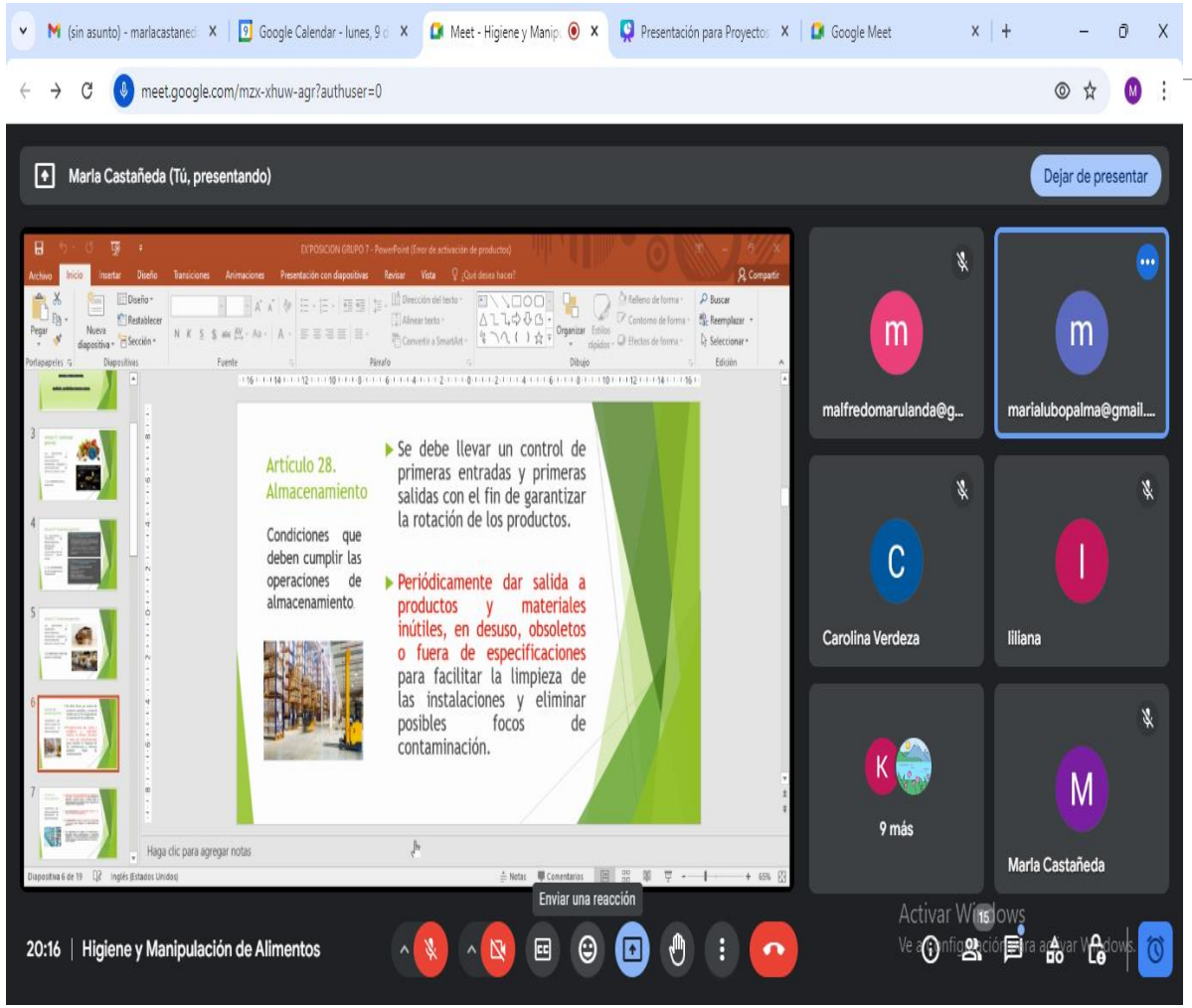


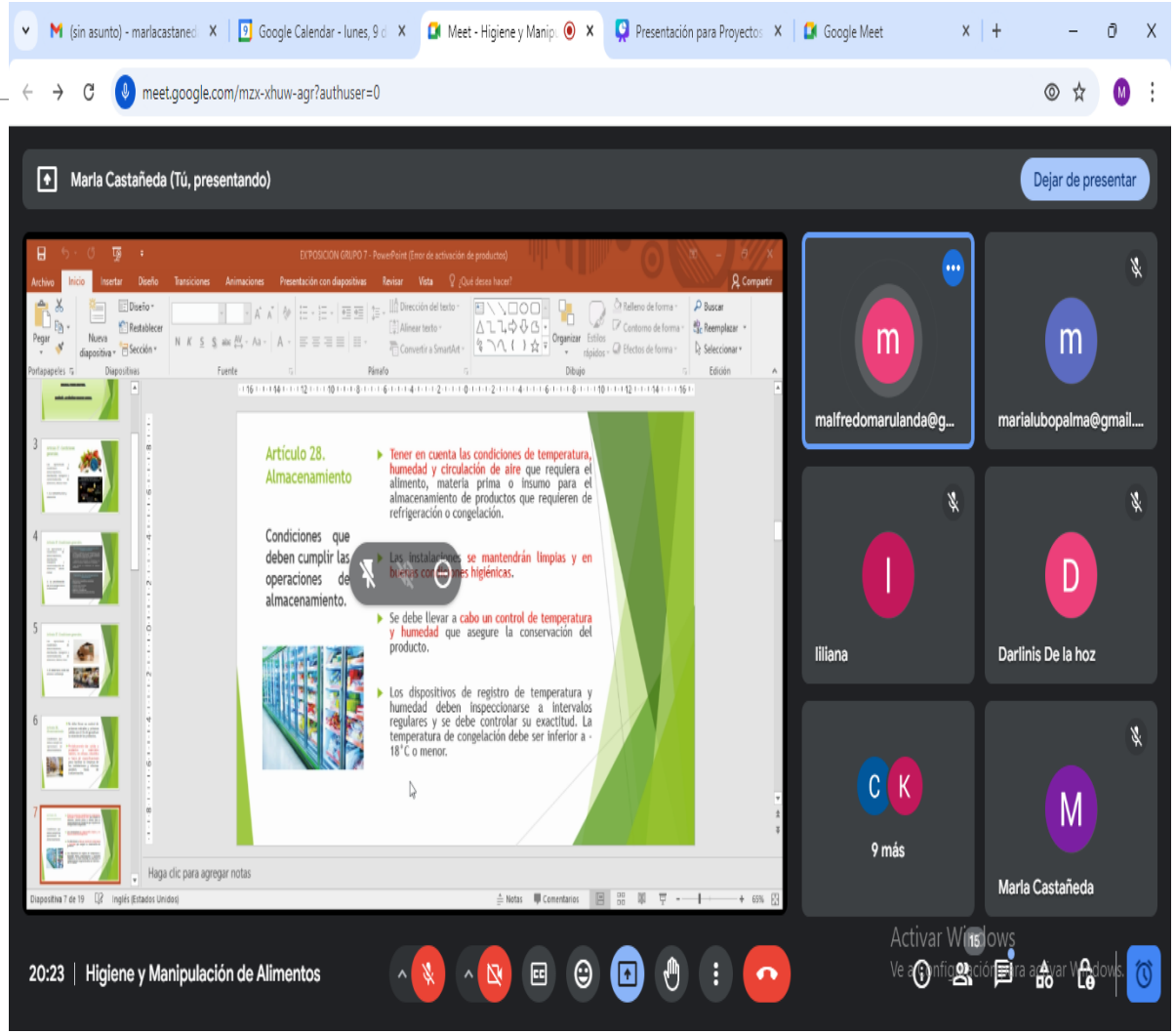
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



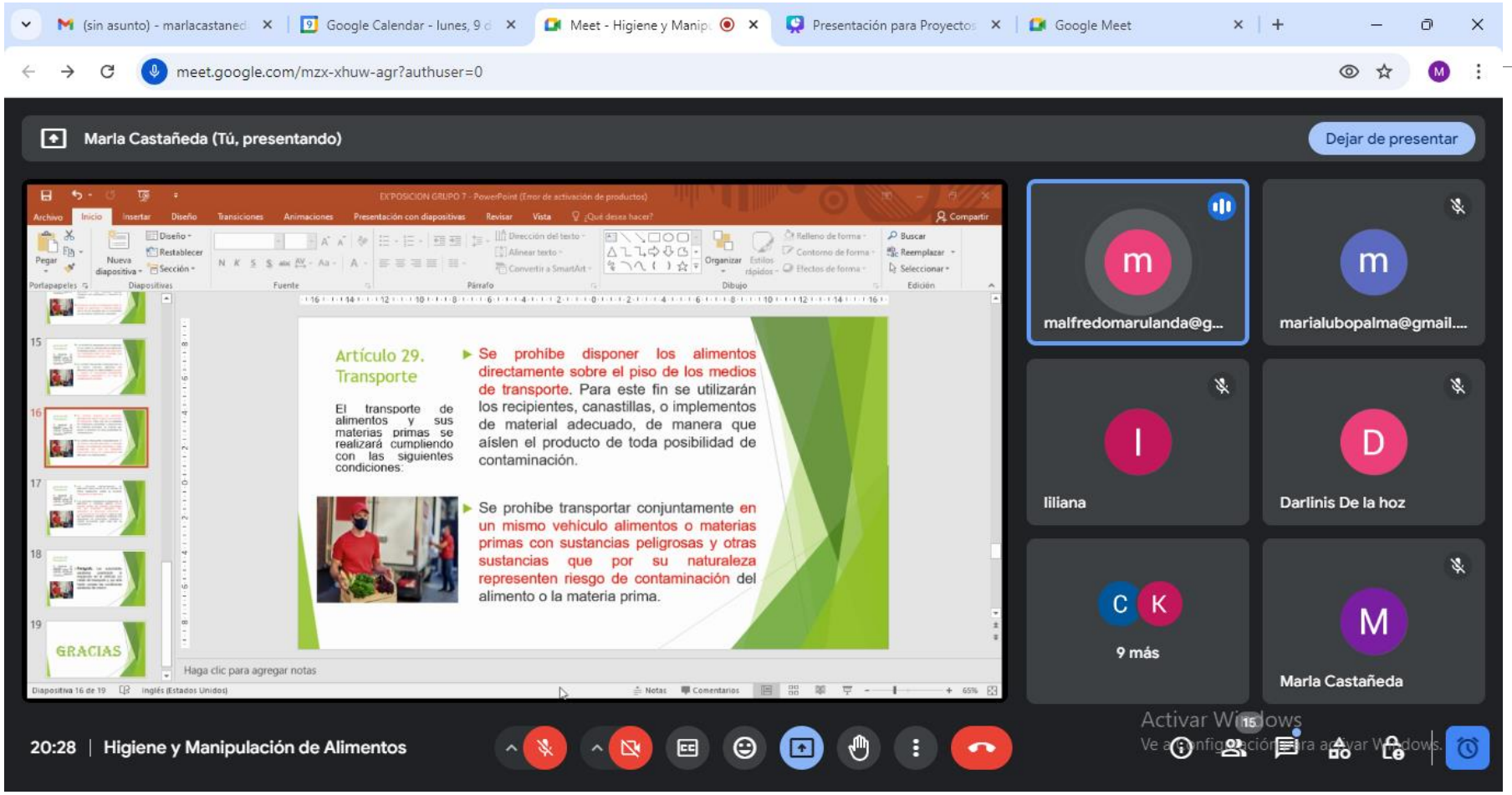


FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



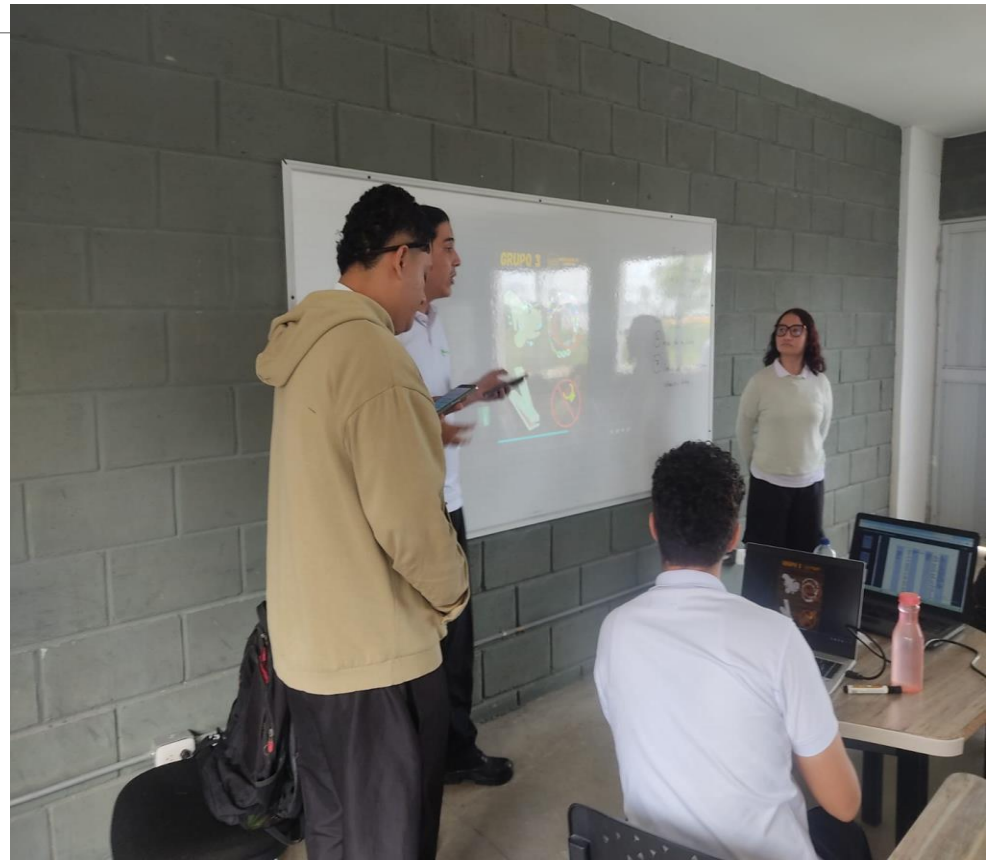
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 12





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 12





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 12

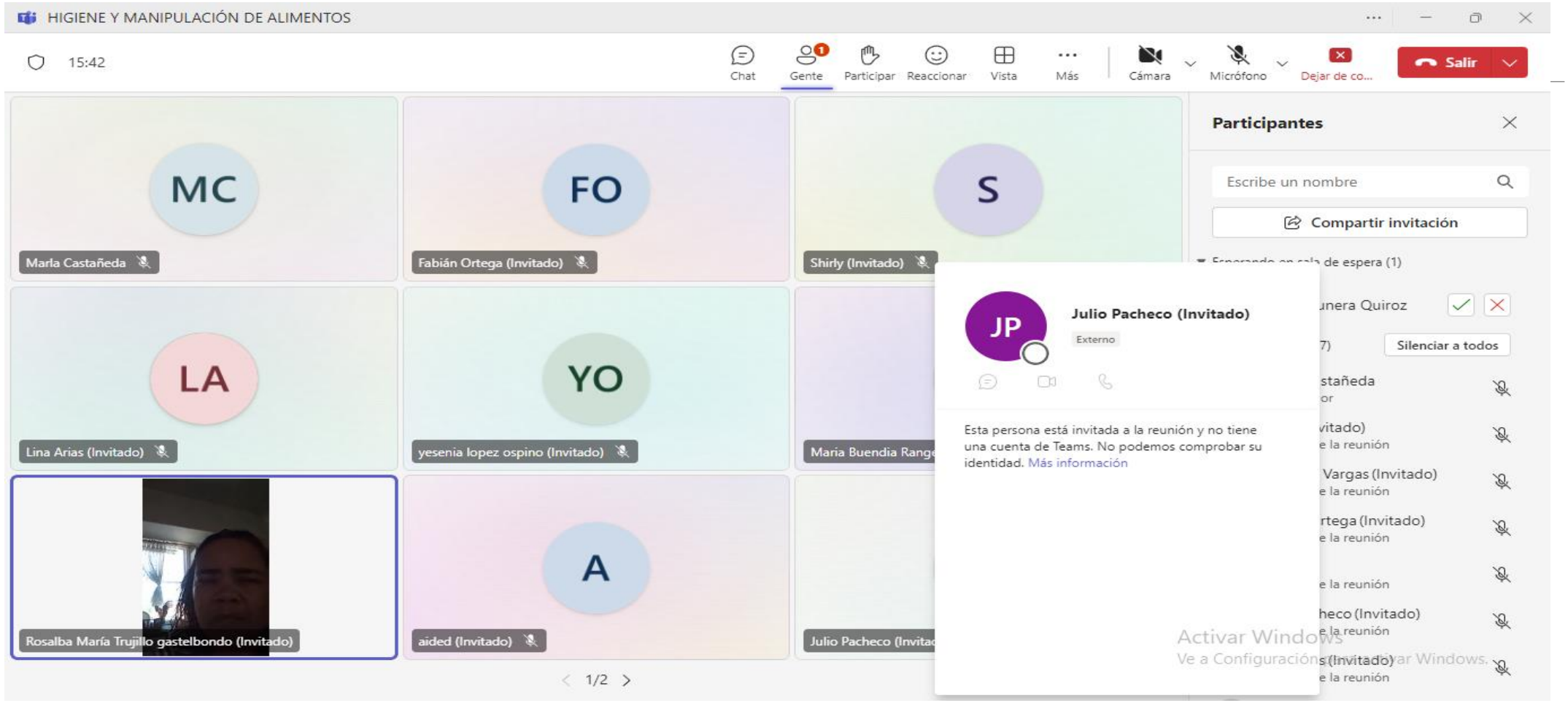




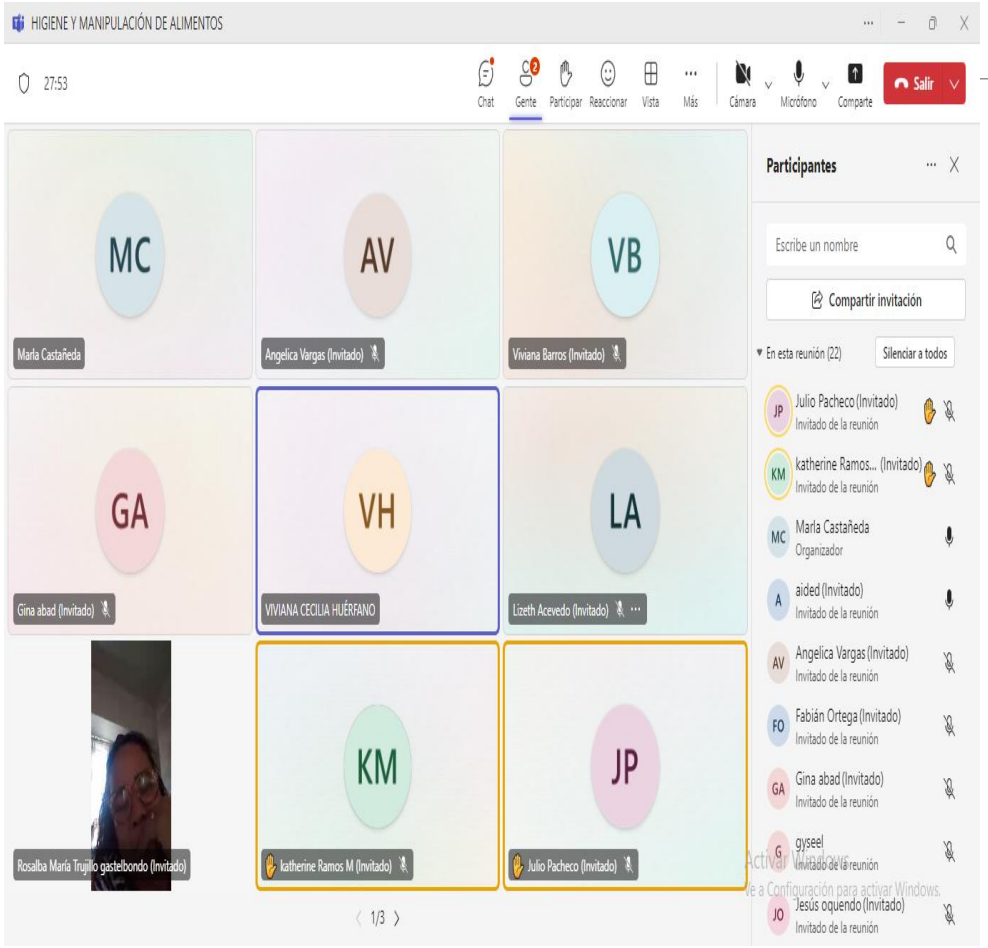
FICHA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS APRAT

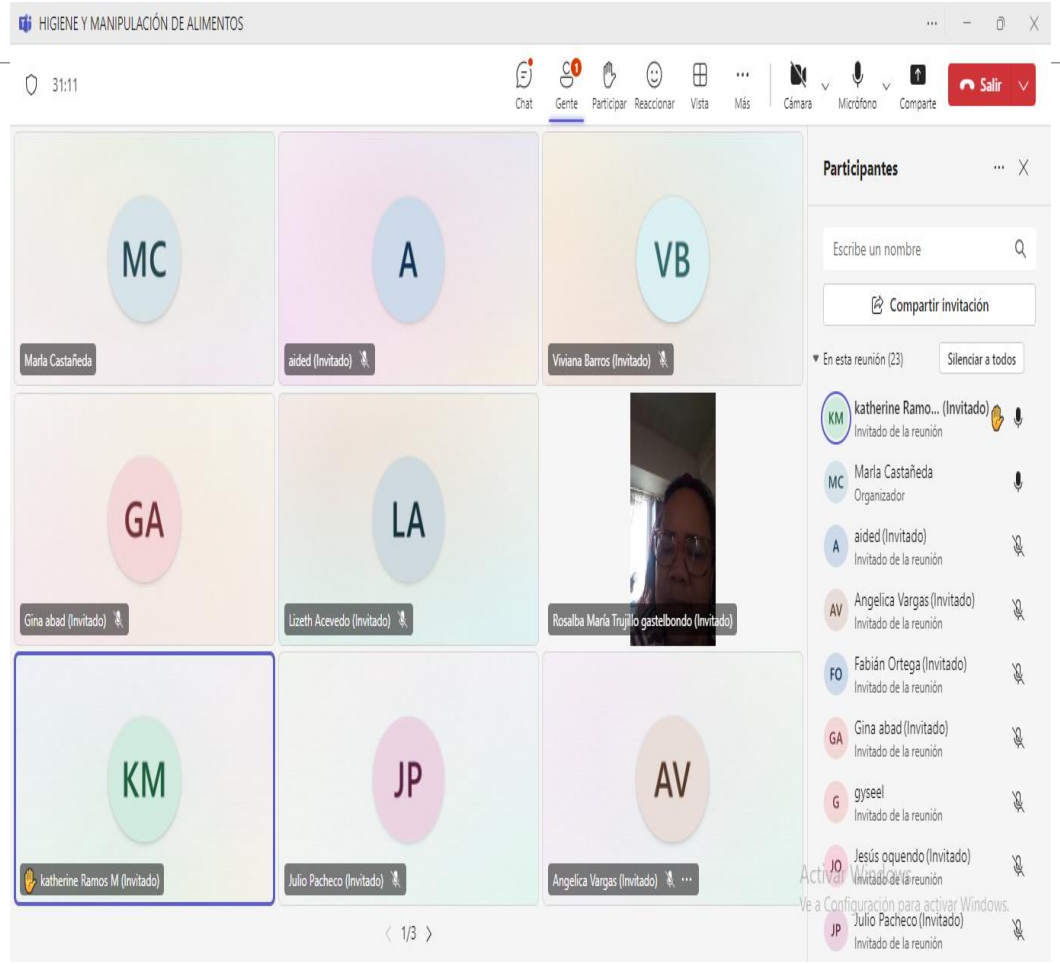
SEPT 12

FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPT 12 (VIERNES)

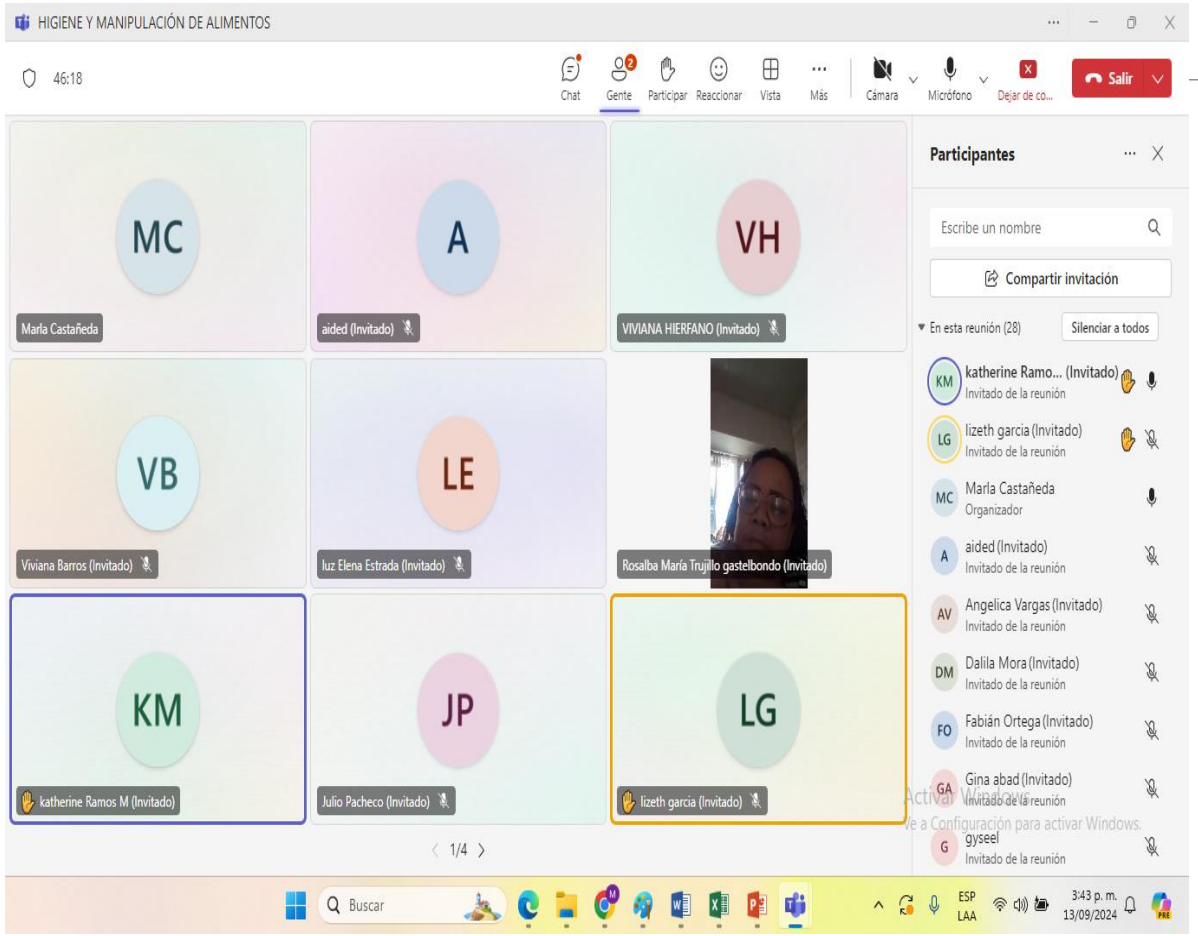


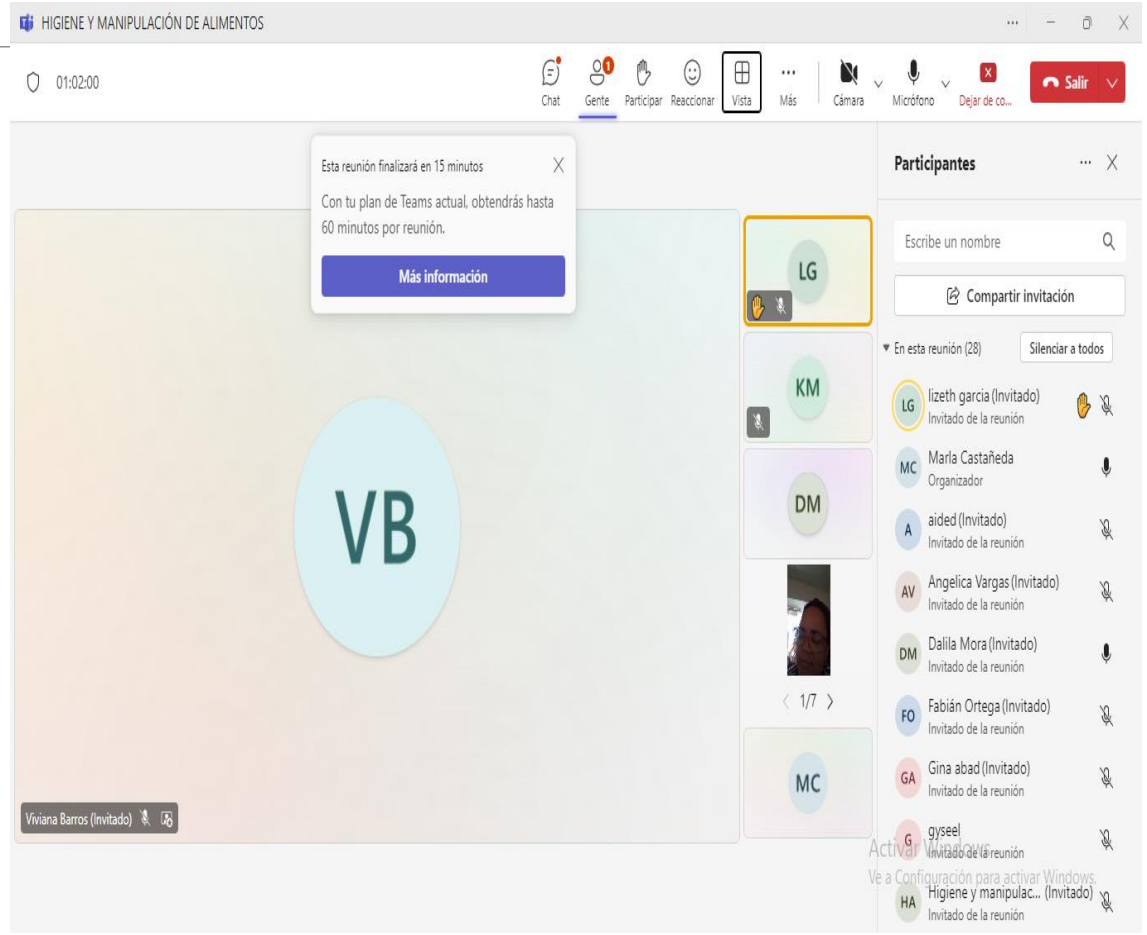
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPT 12 (VIERNES)



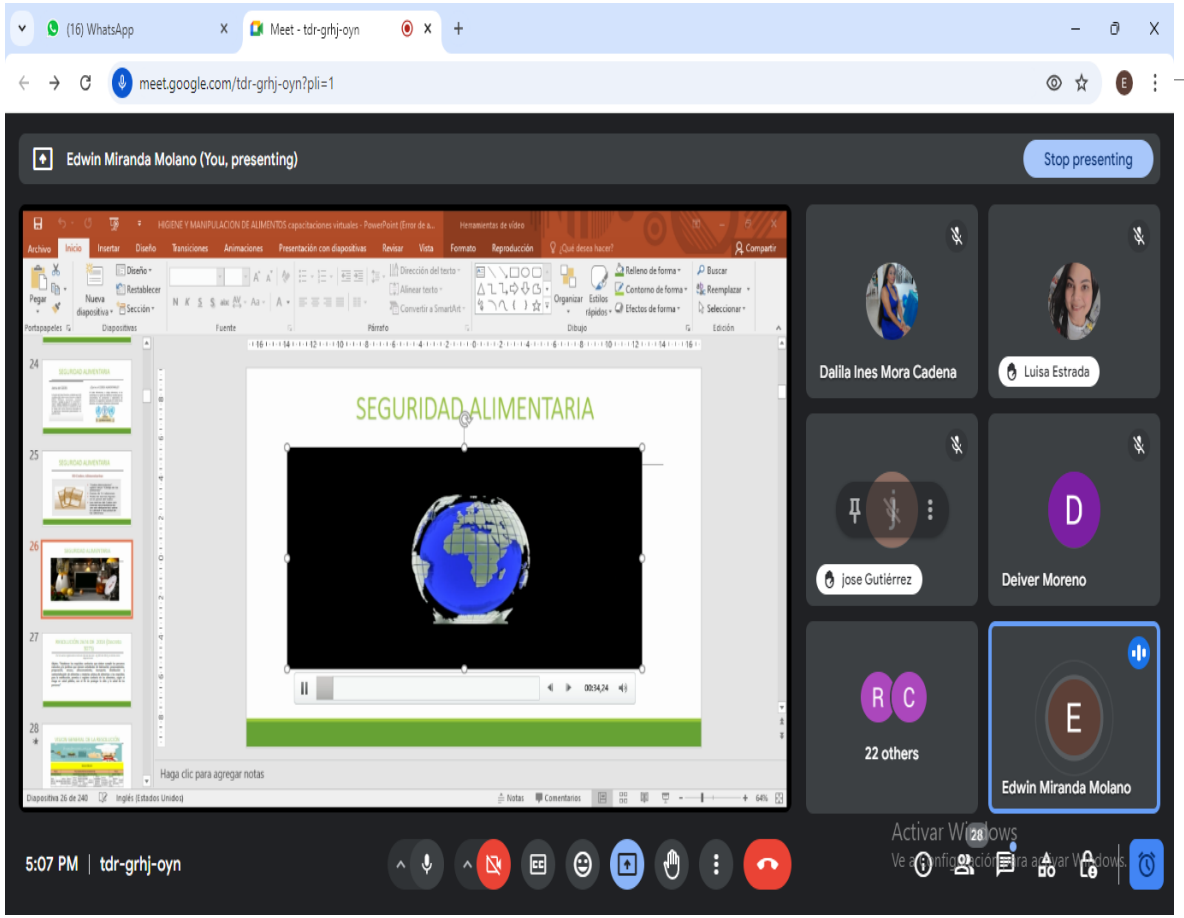


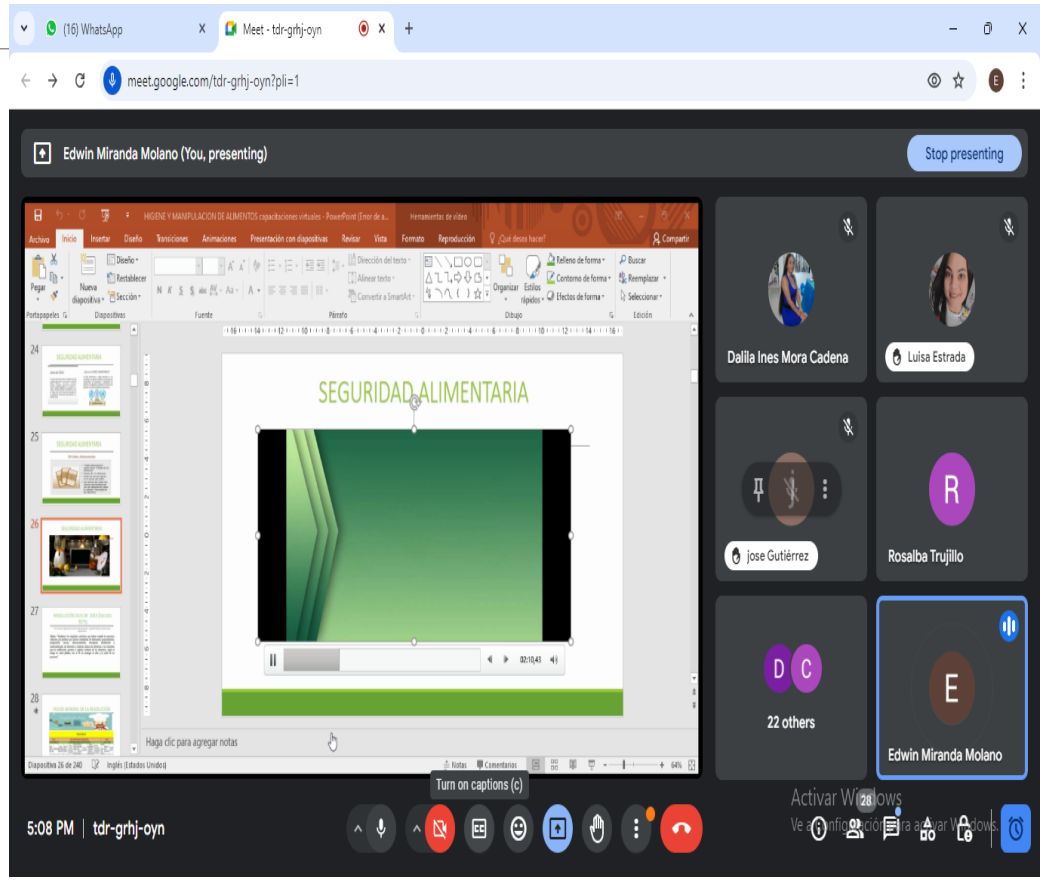
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPT 12 (VIERNES)



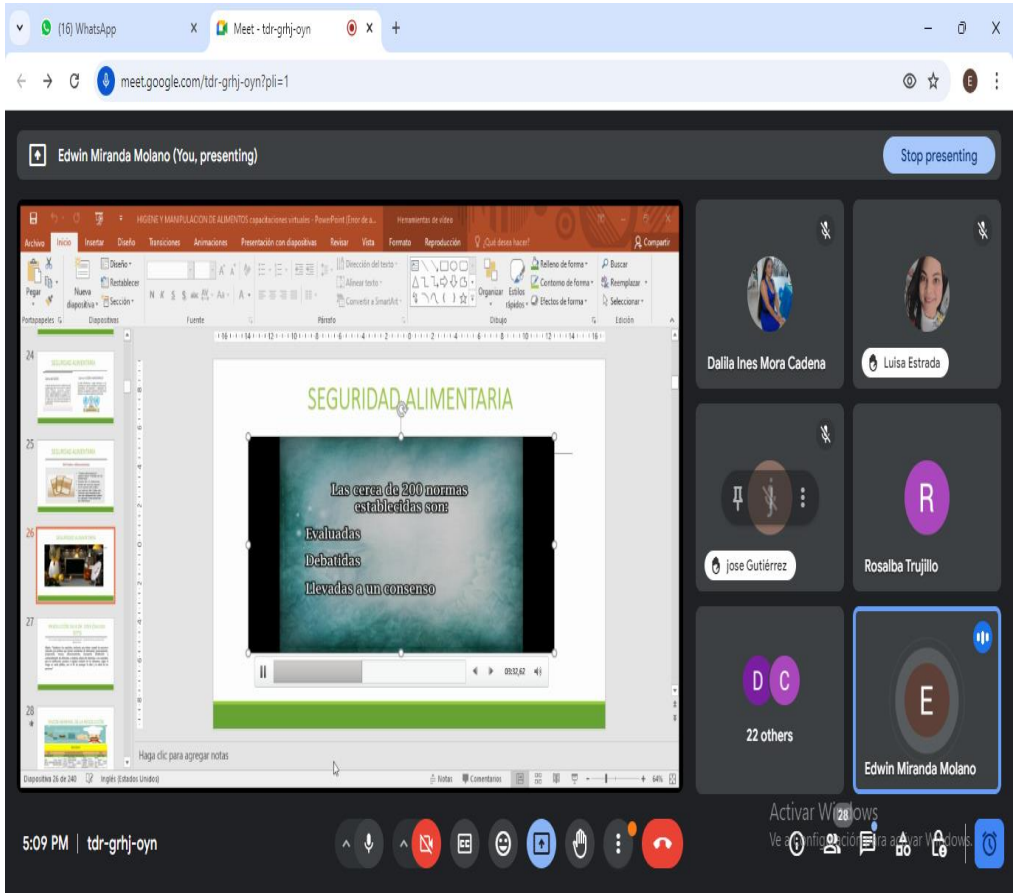


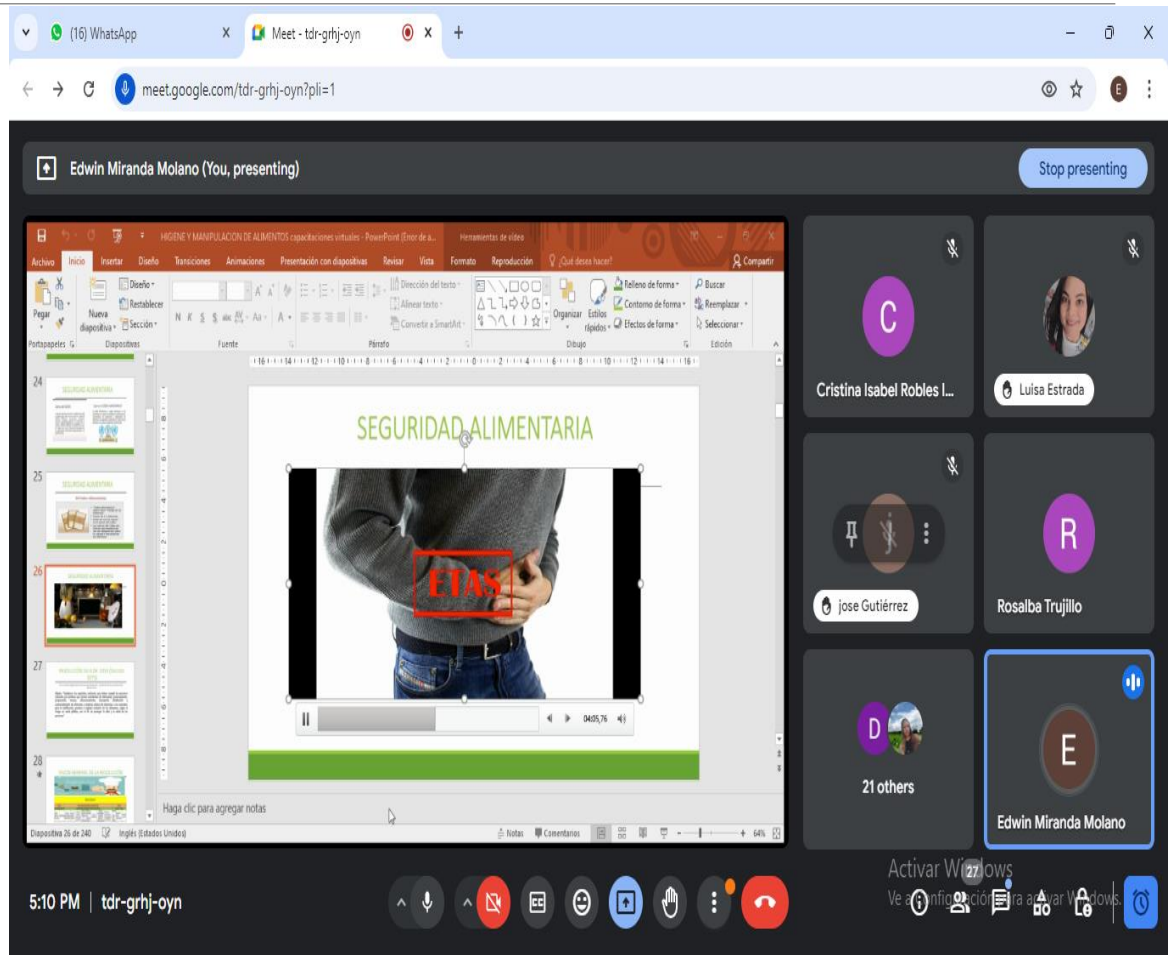
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPT 12 (VIERNES



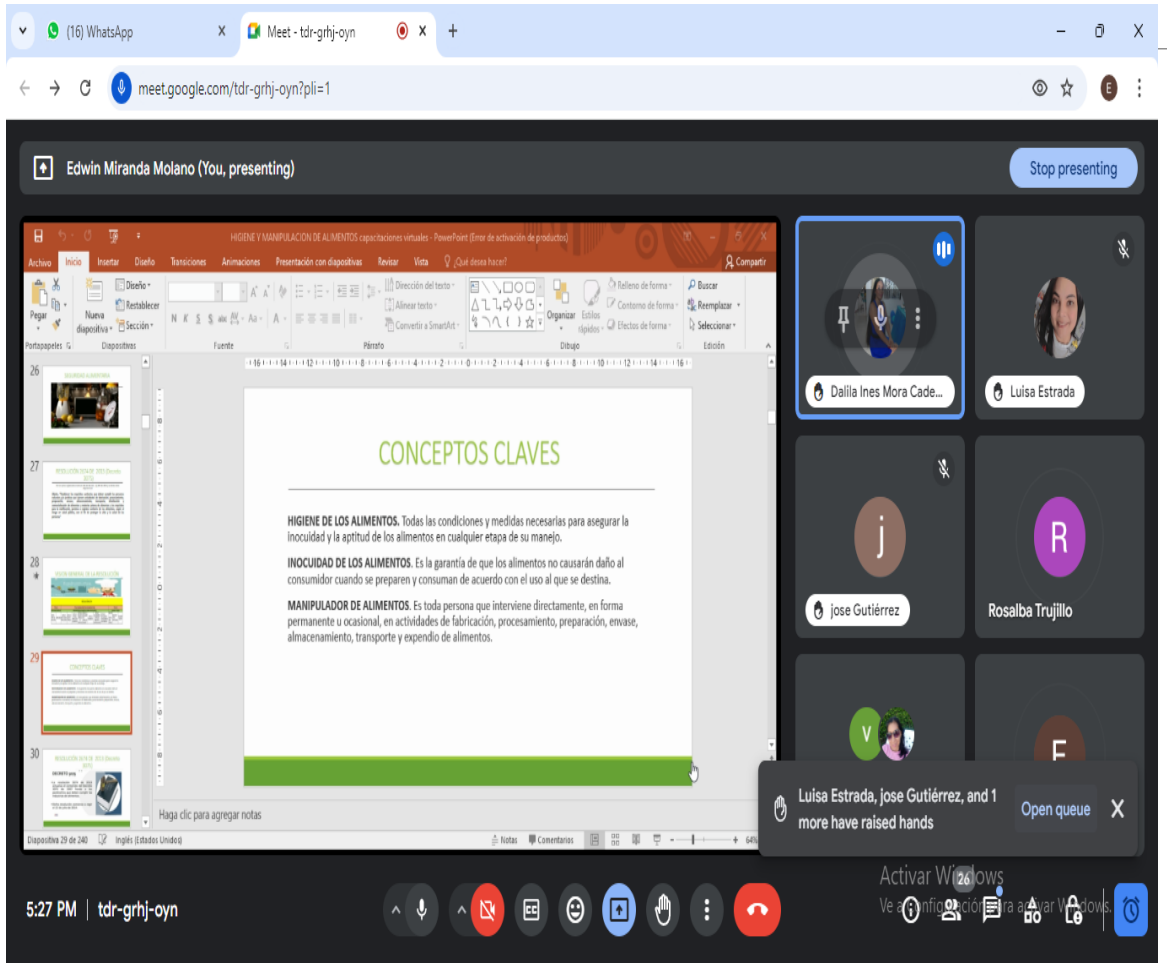


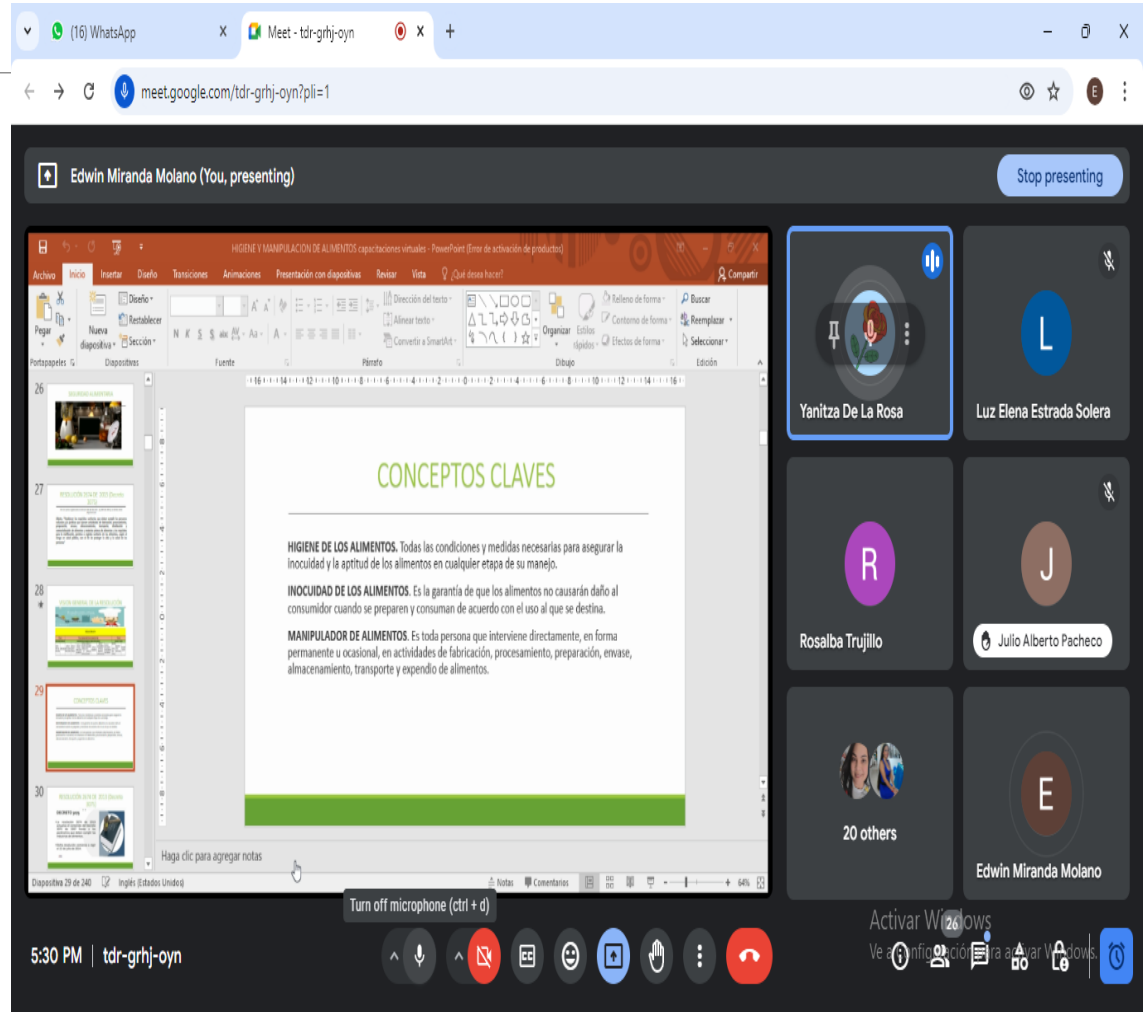
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPT 12 (VIERNES



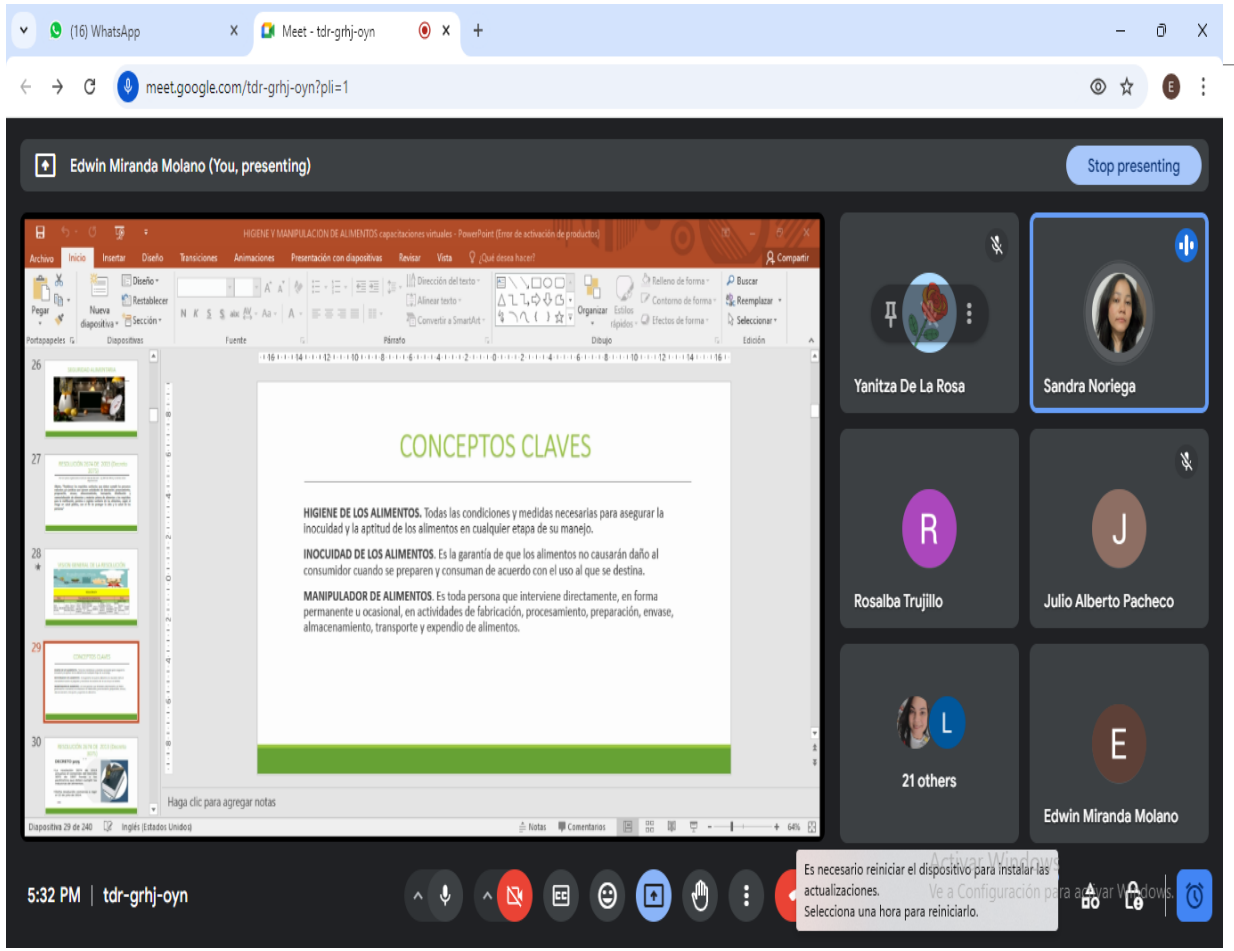


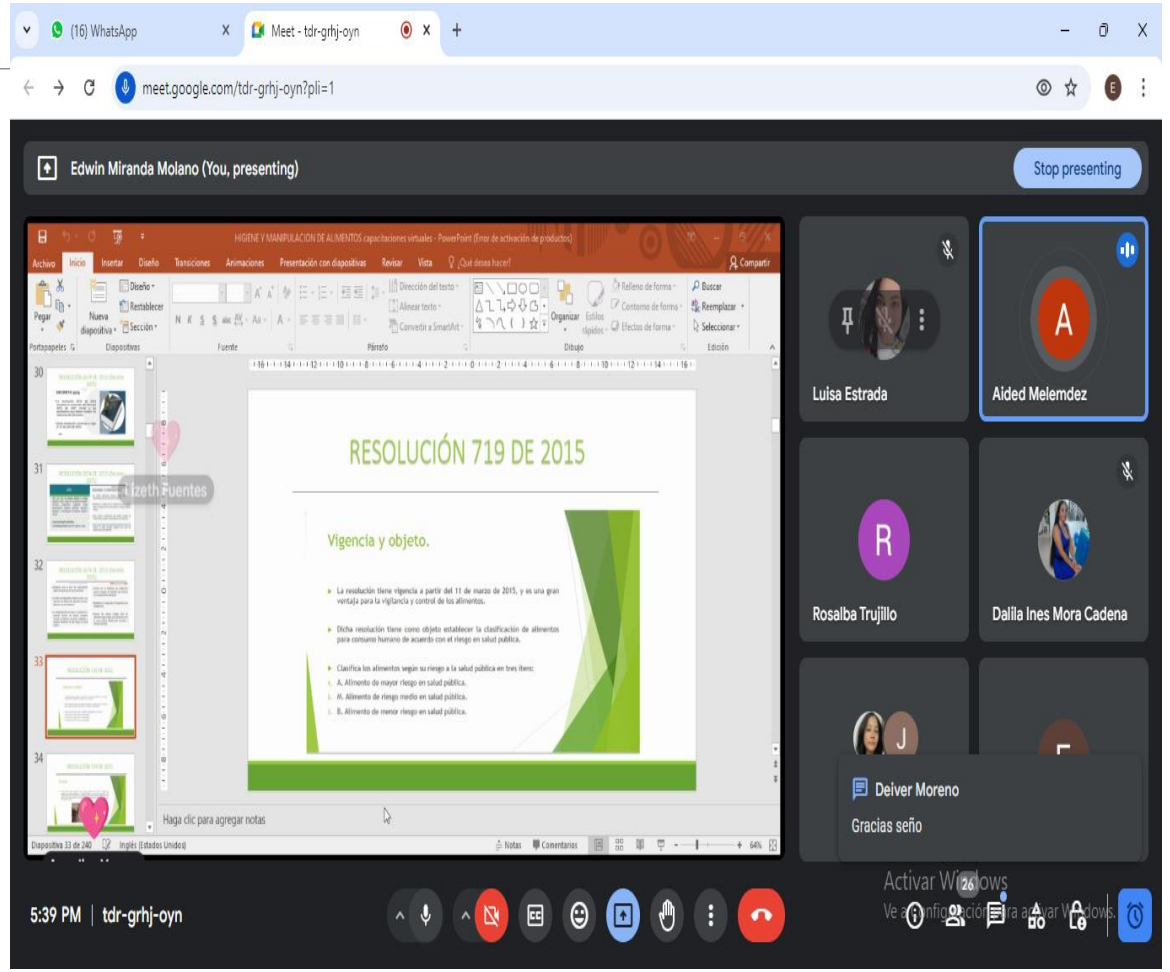
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPT 12 (VIERNES





FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPT 12 (VIERNES

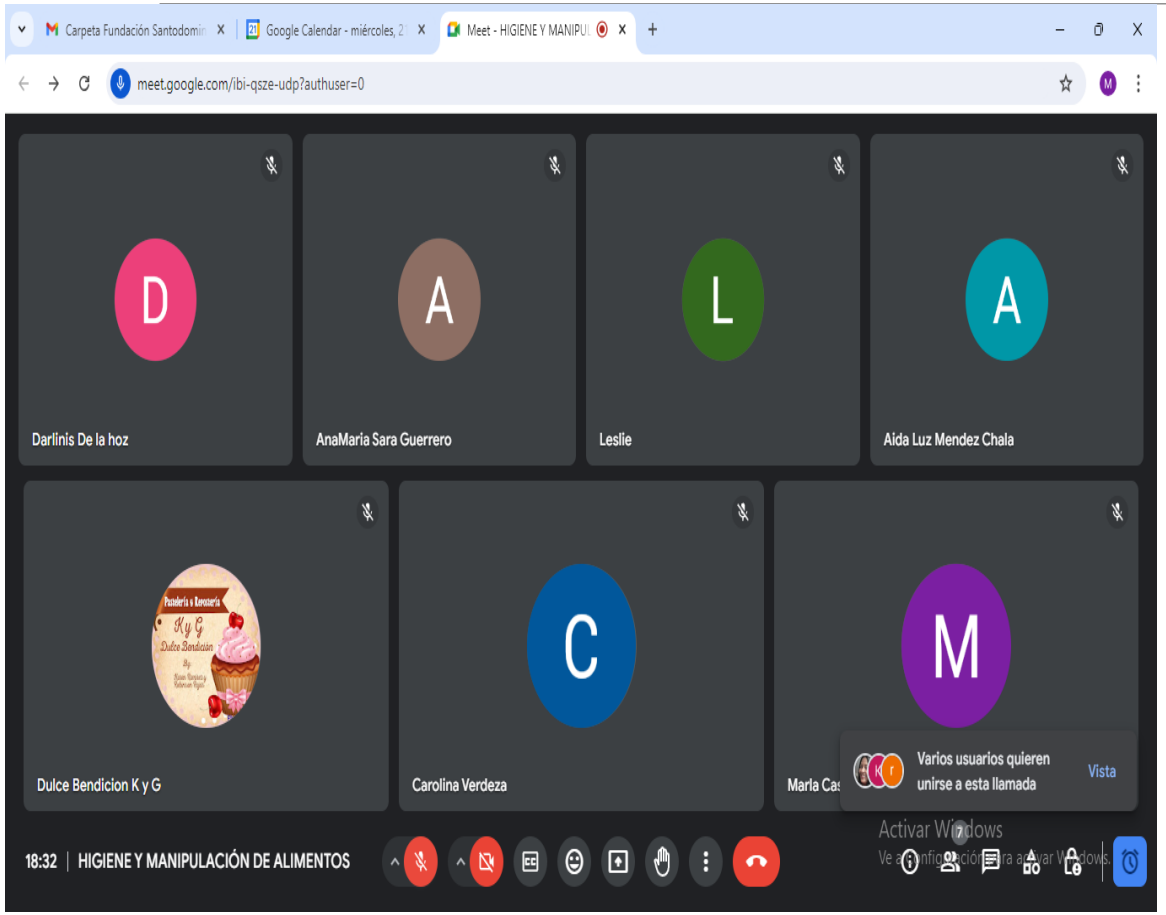


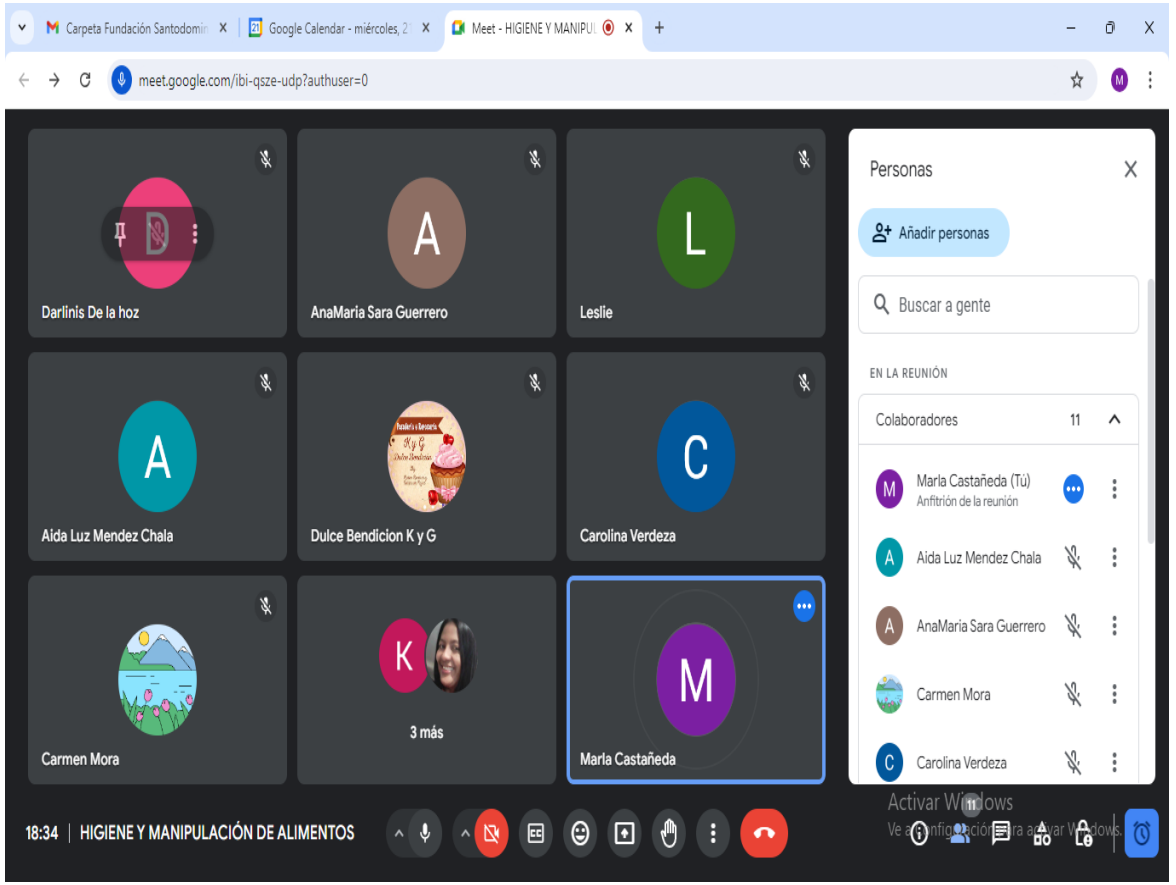


FICHA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TORTAS Y MAS

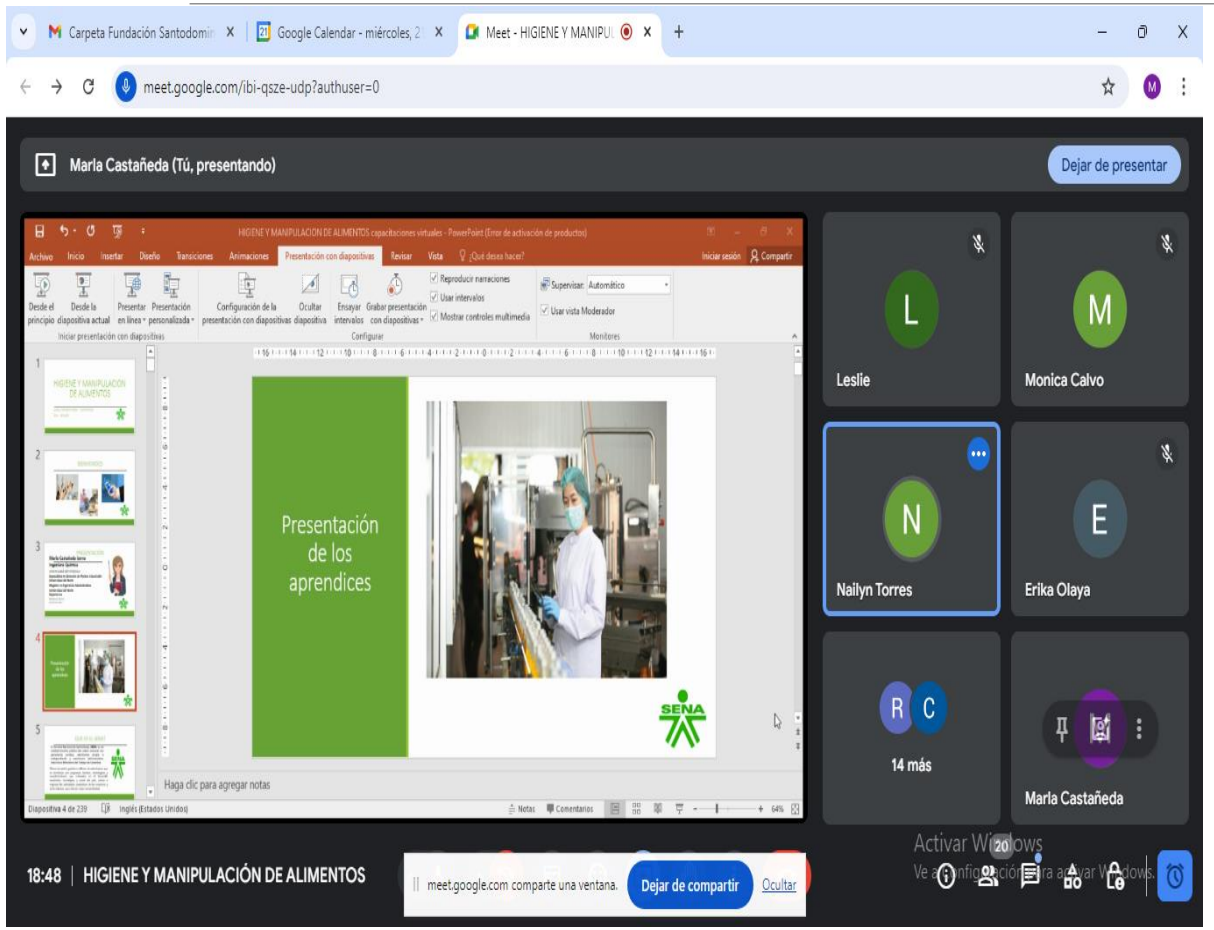
AGOSTO - SEPTIEMBRE

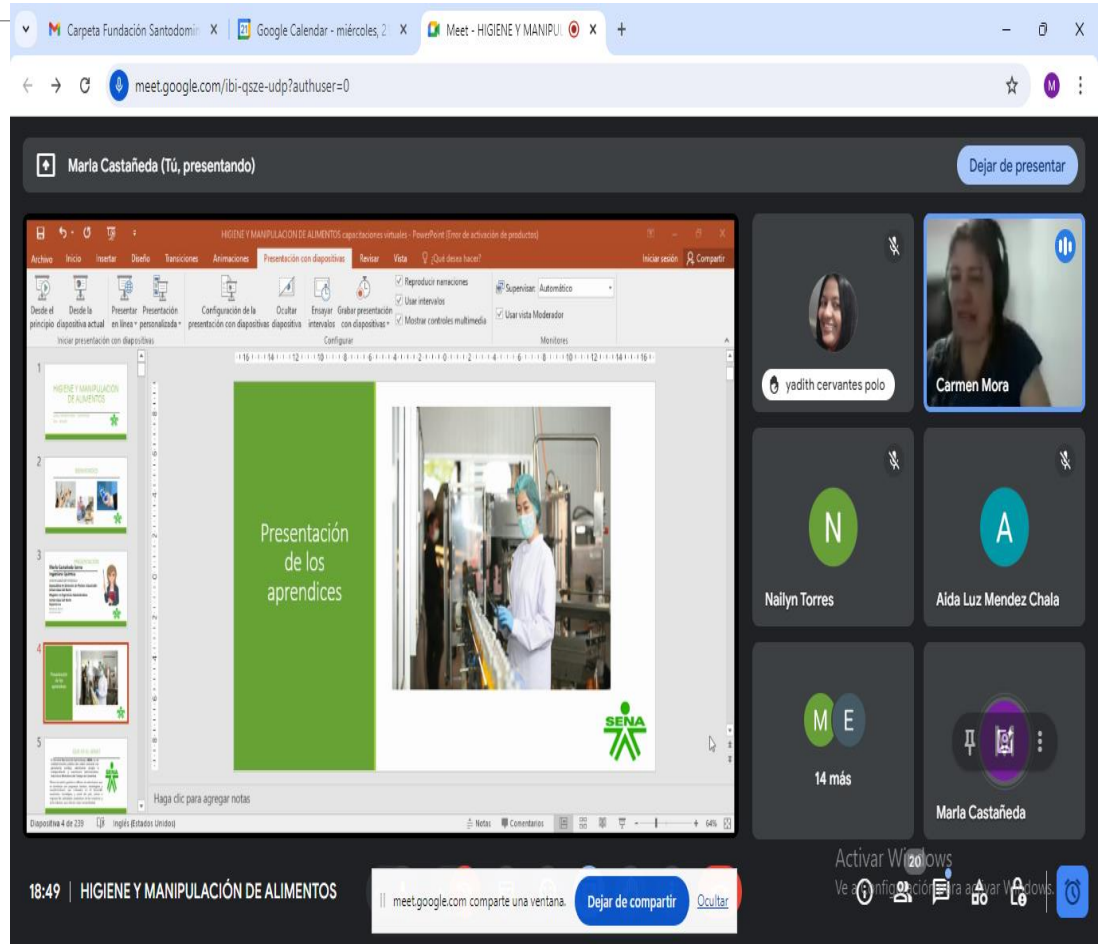
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 21 – TORTAS Y MAS



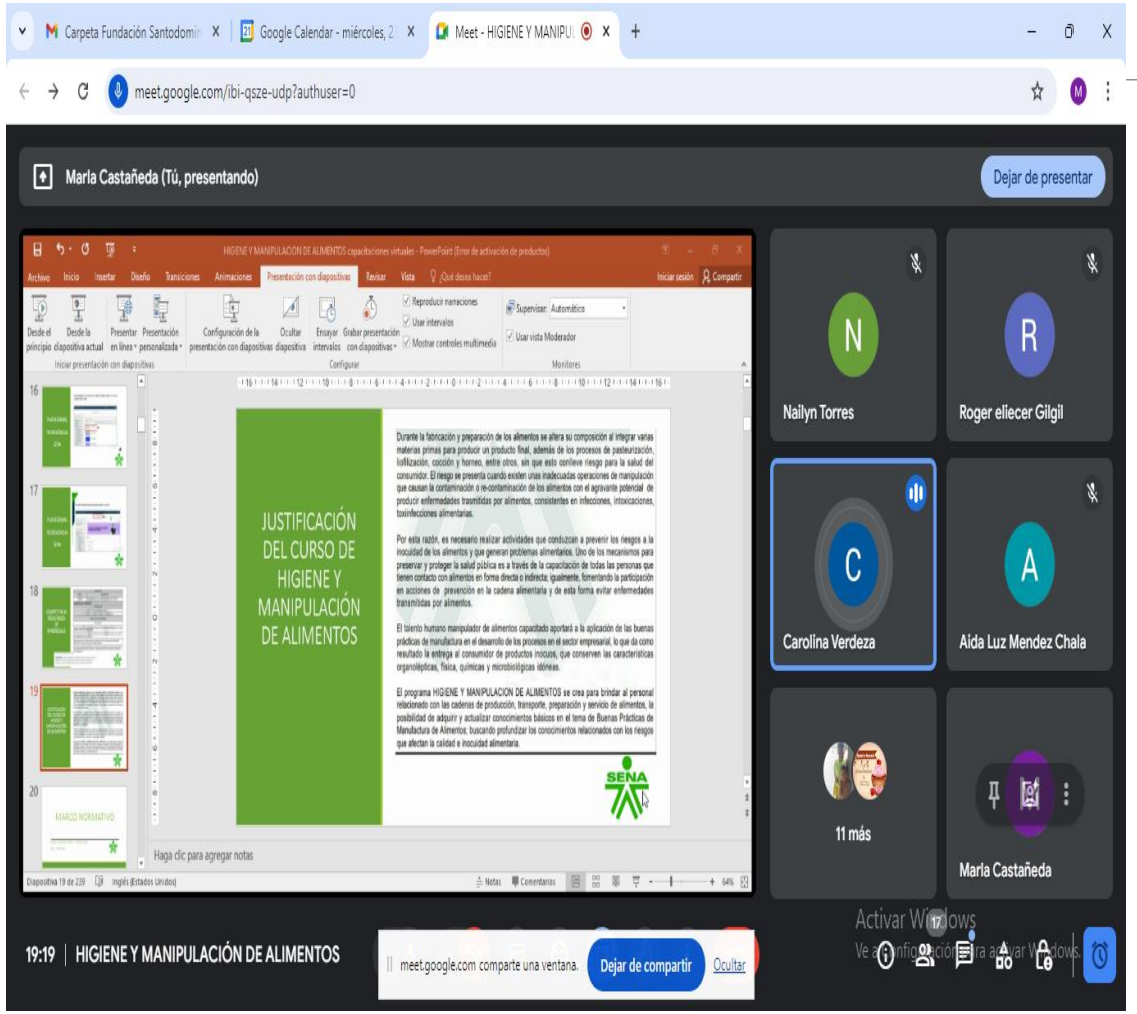


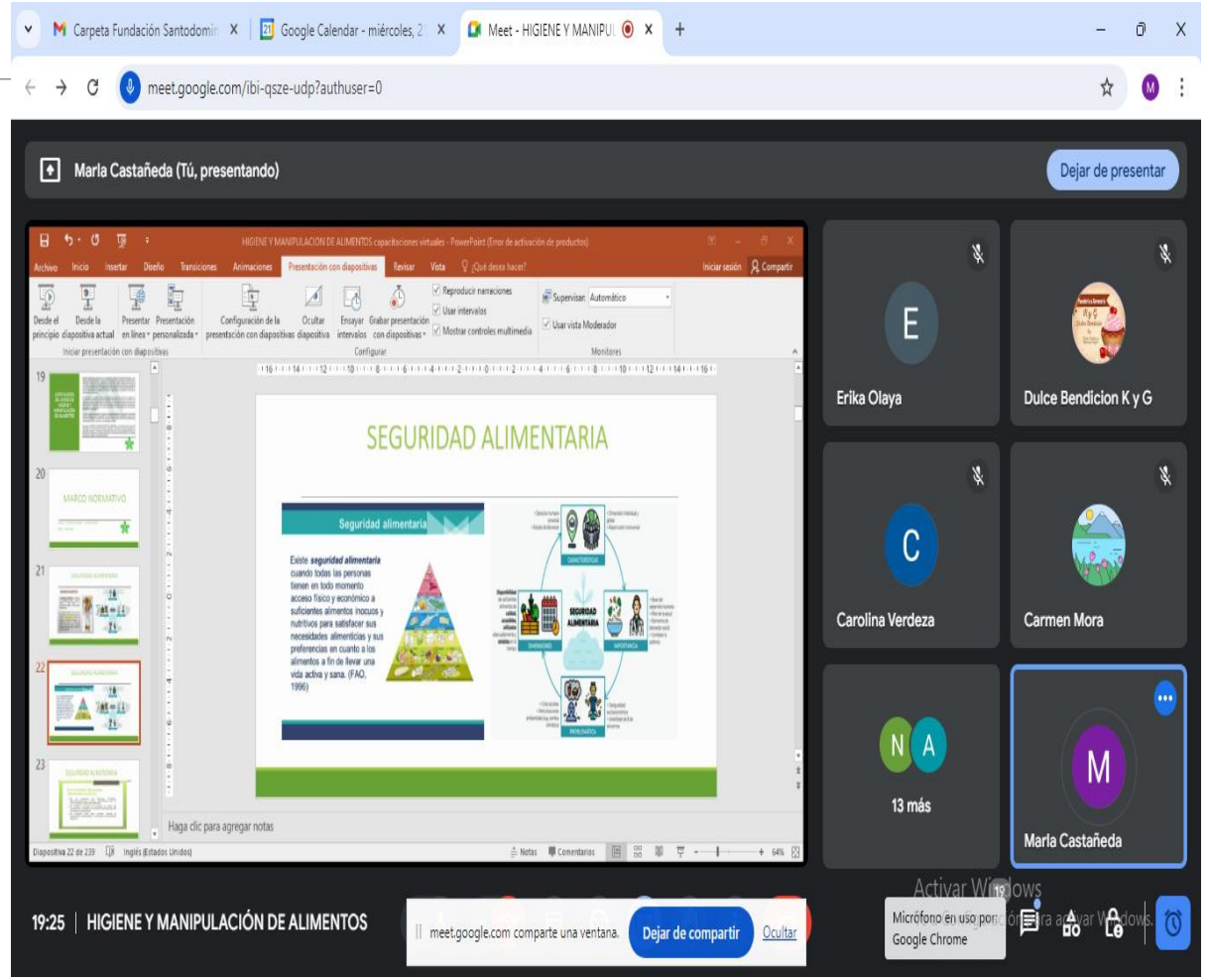
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 21



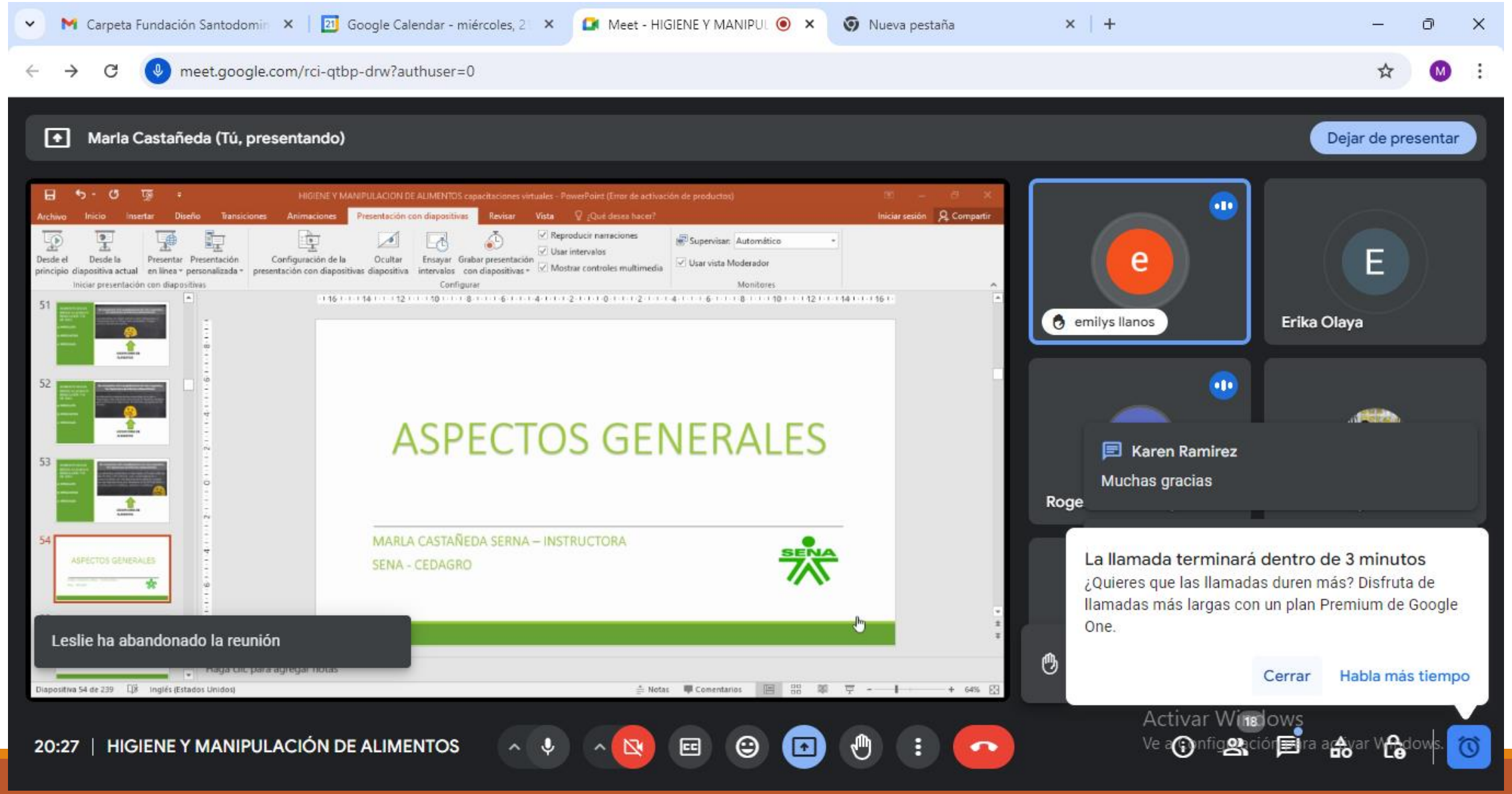


FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 21

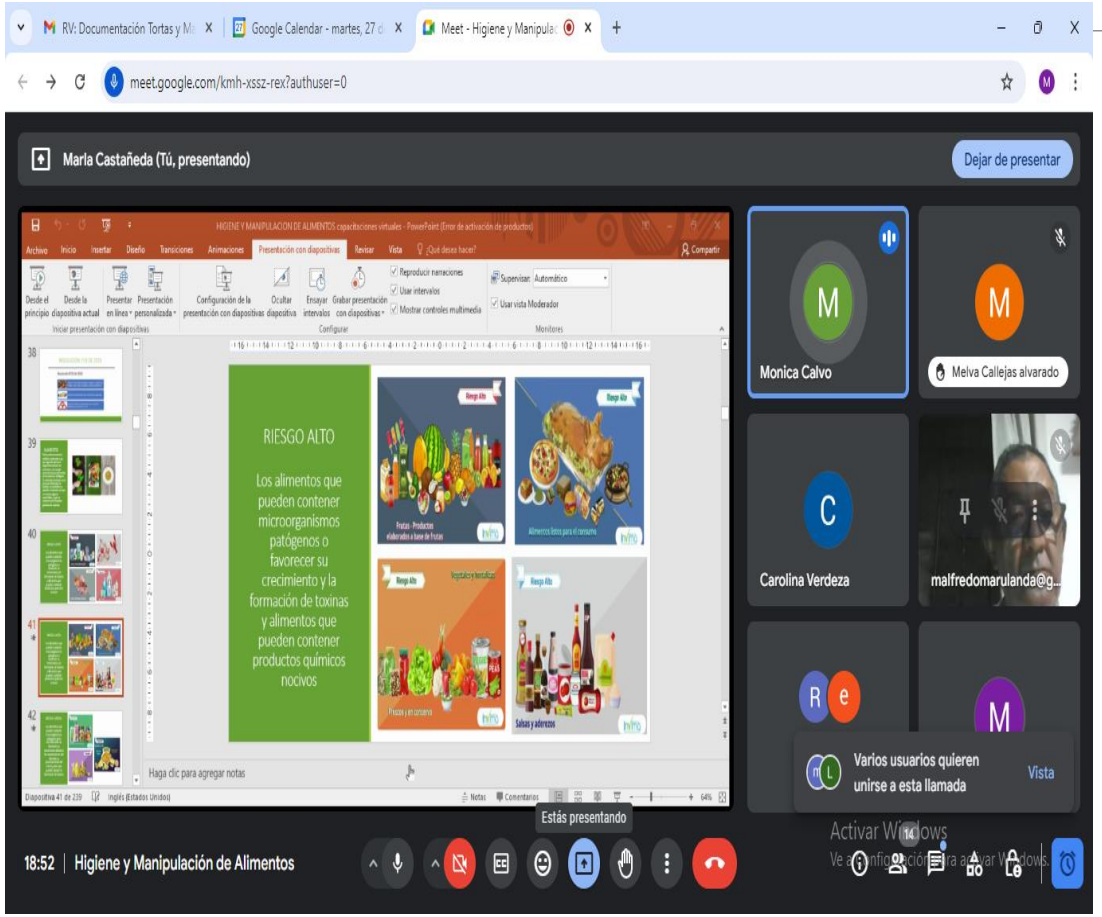


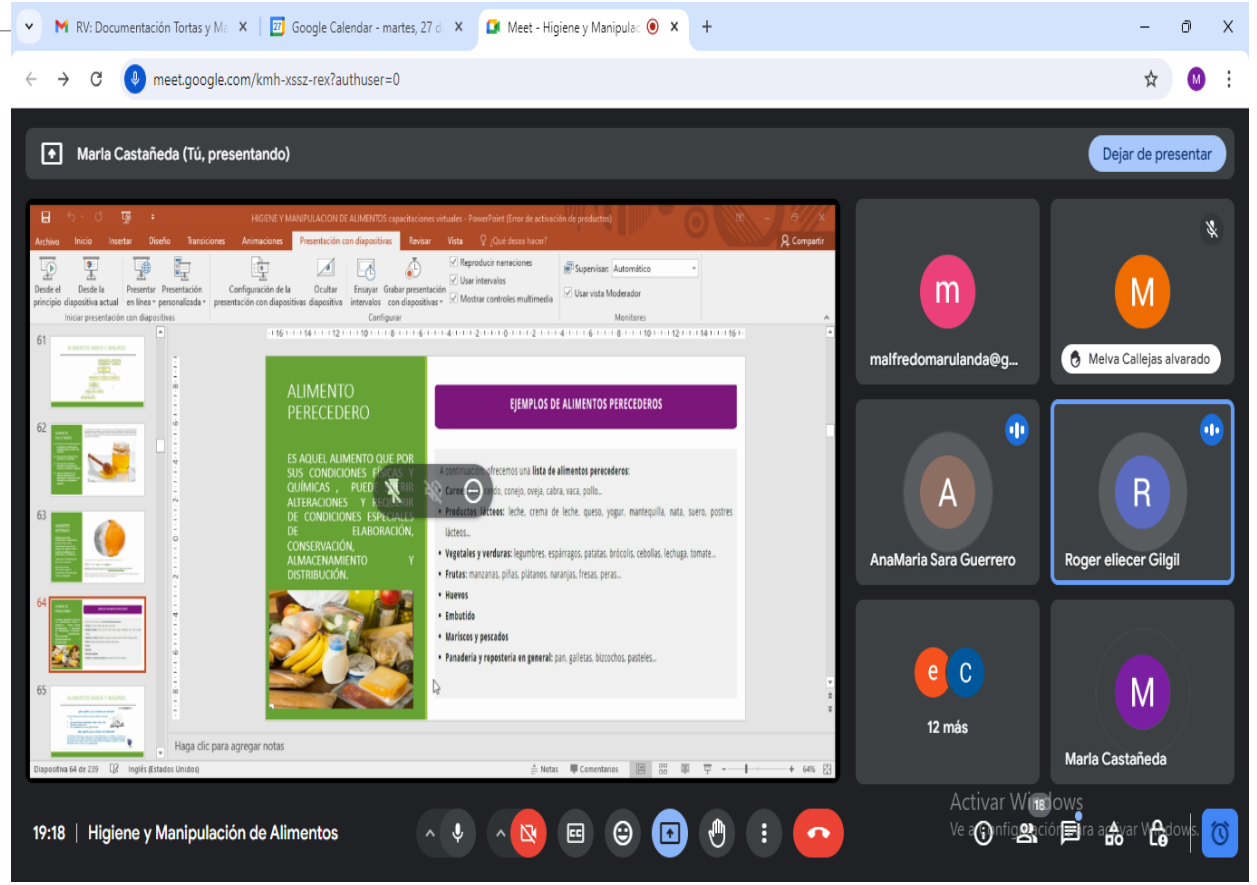


FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 21

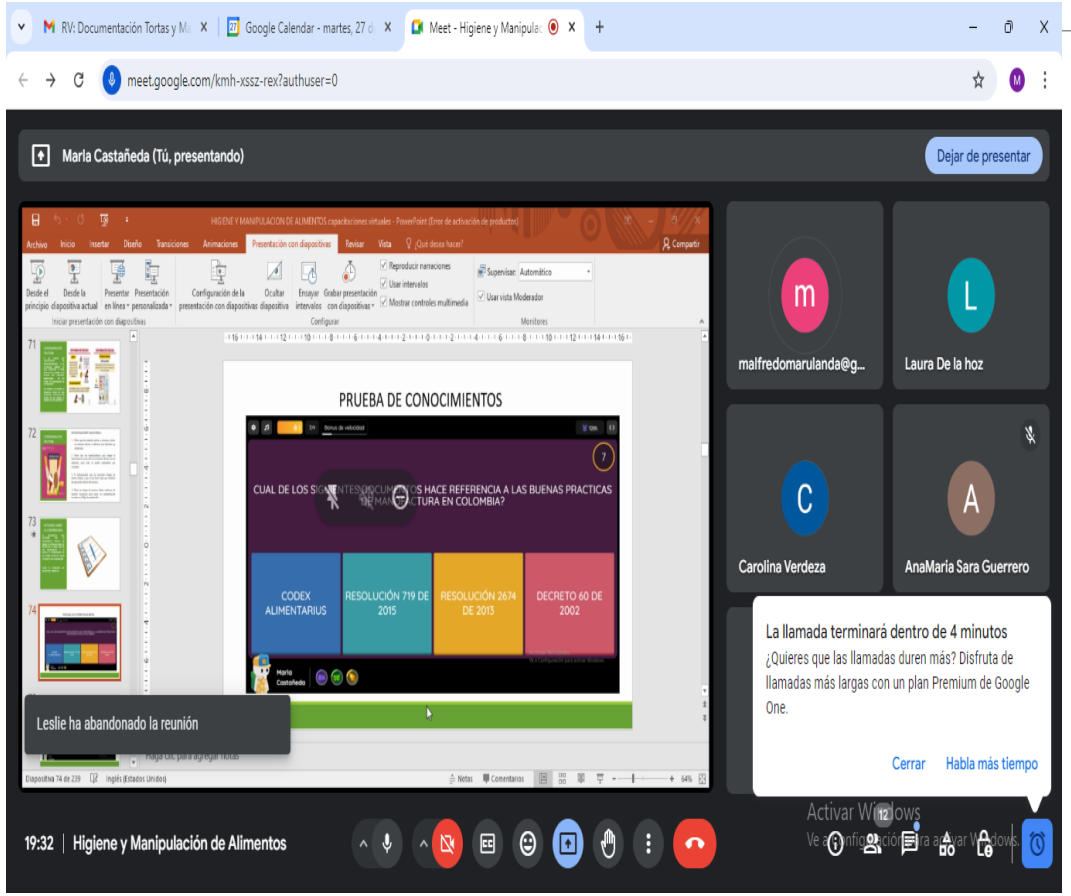


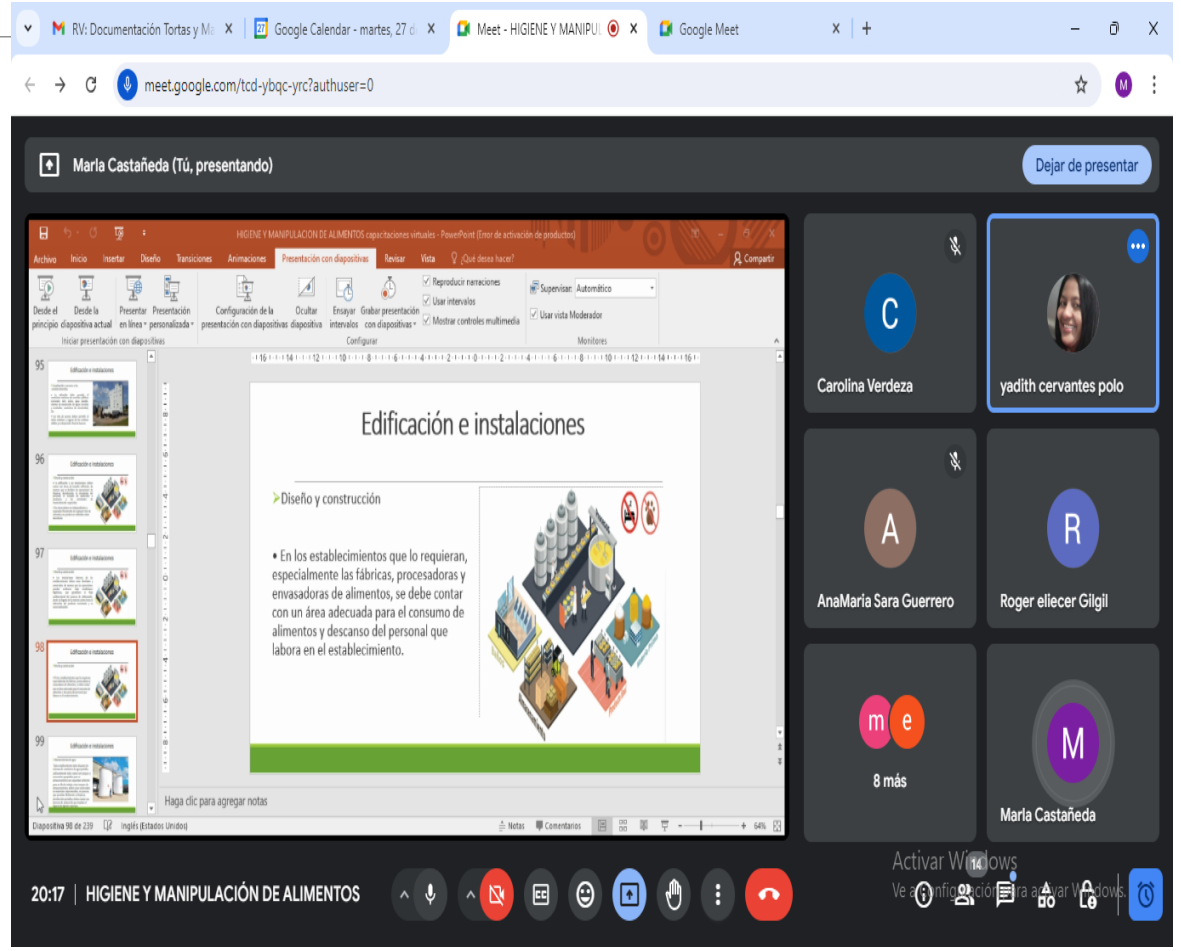
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 26



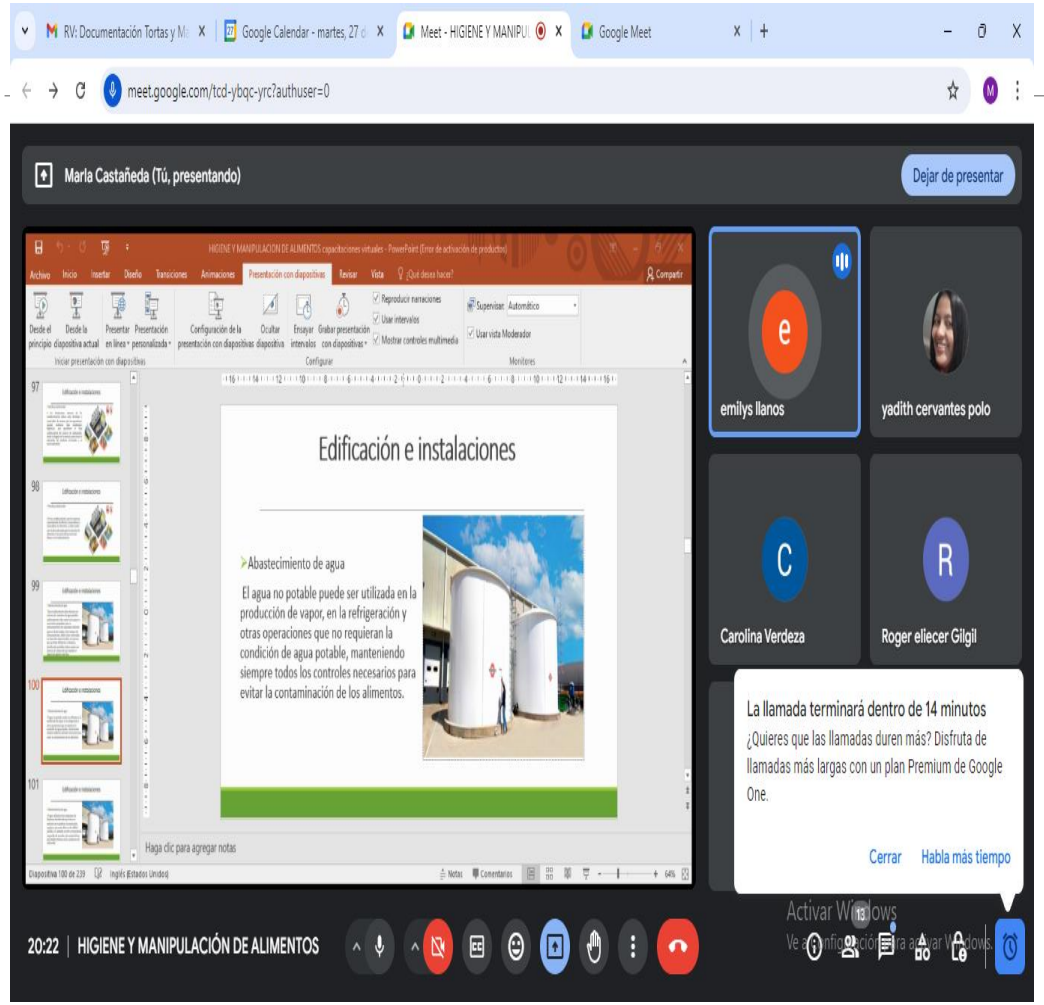


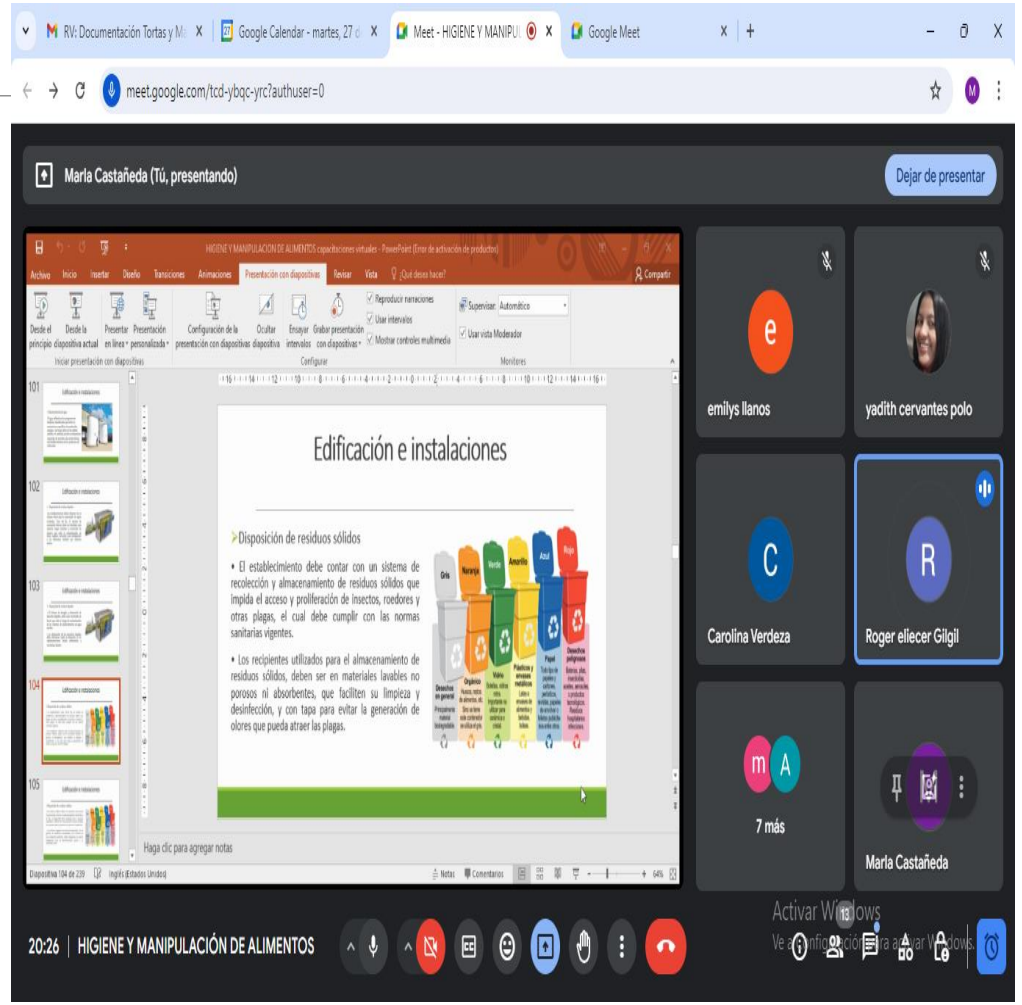
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 26



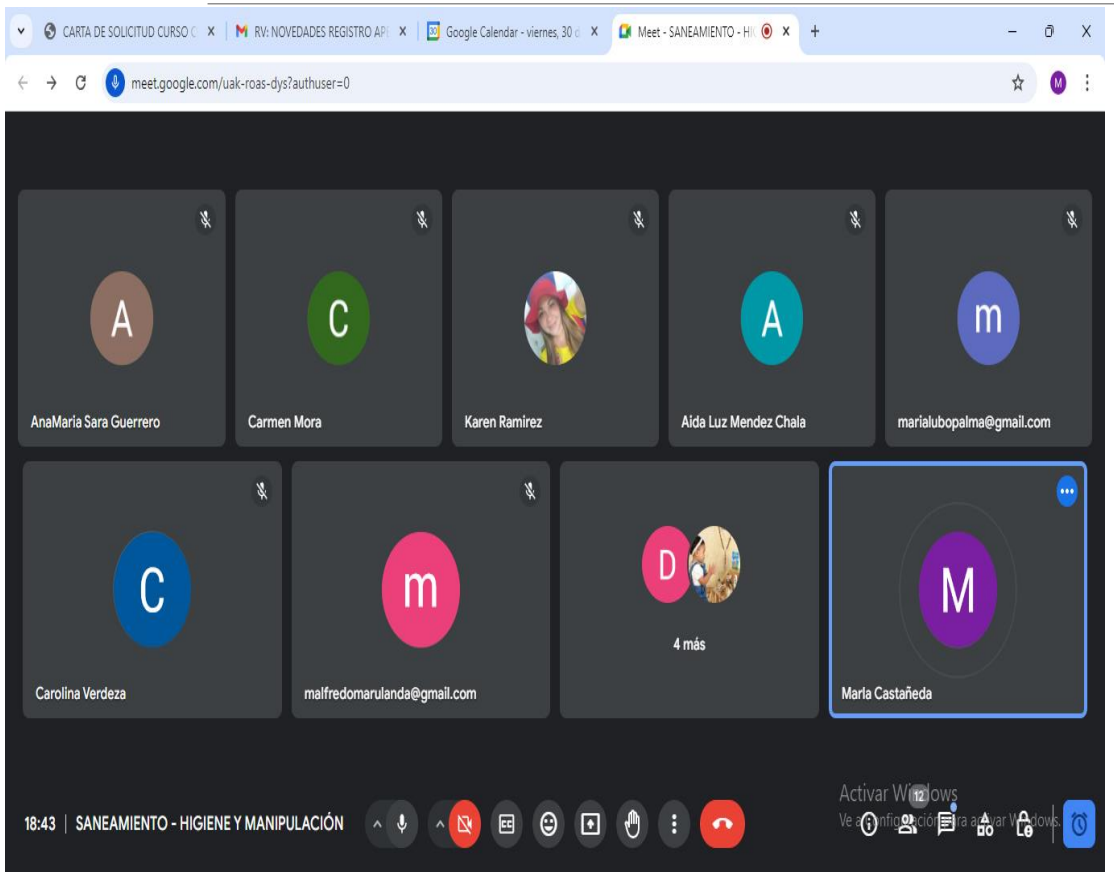


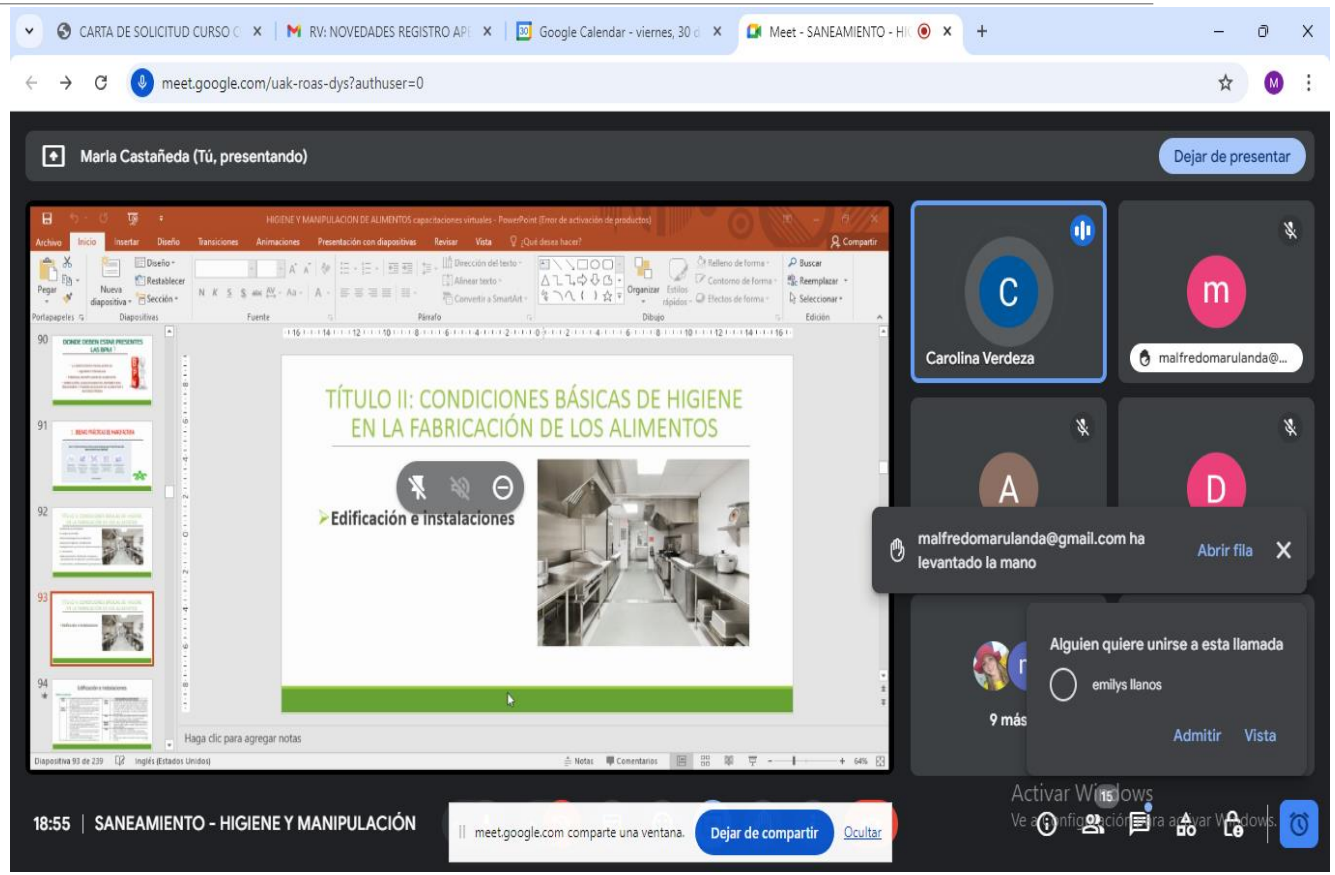
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 26



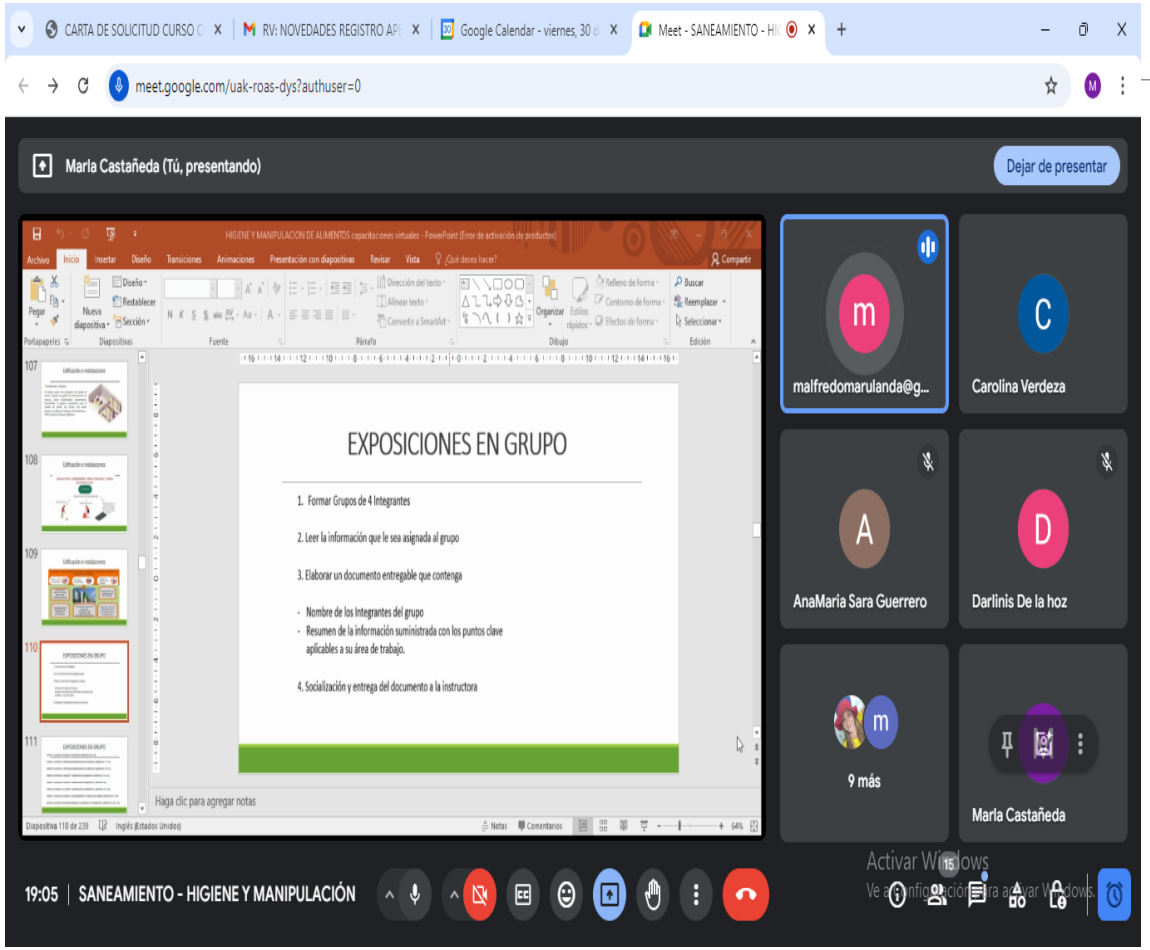


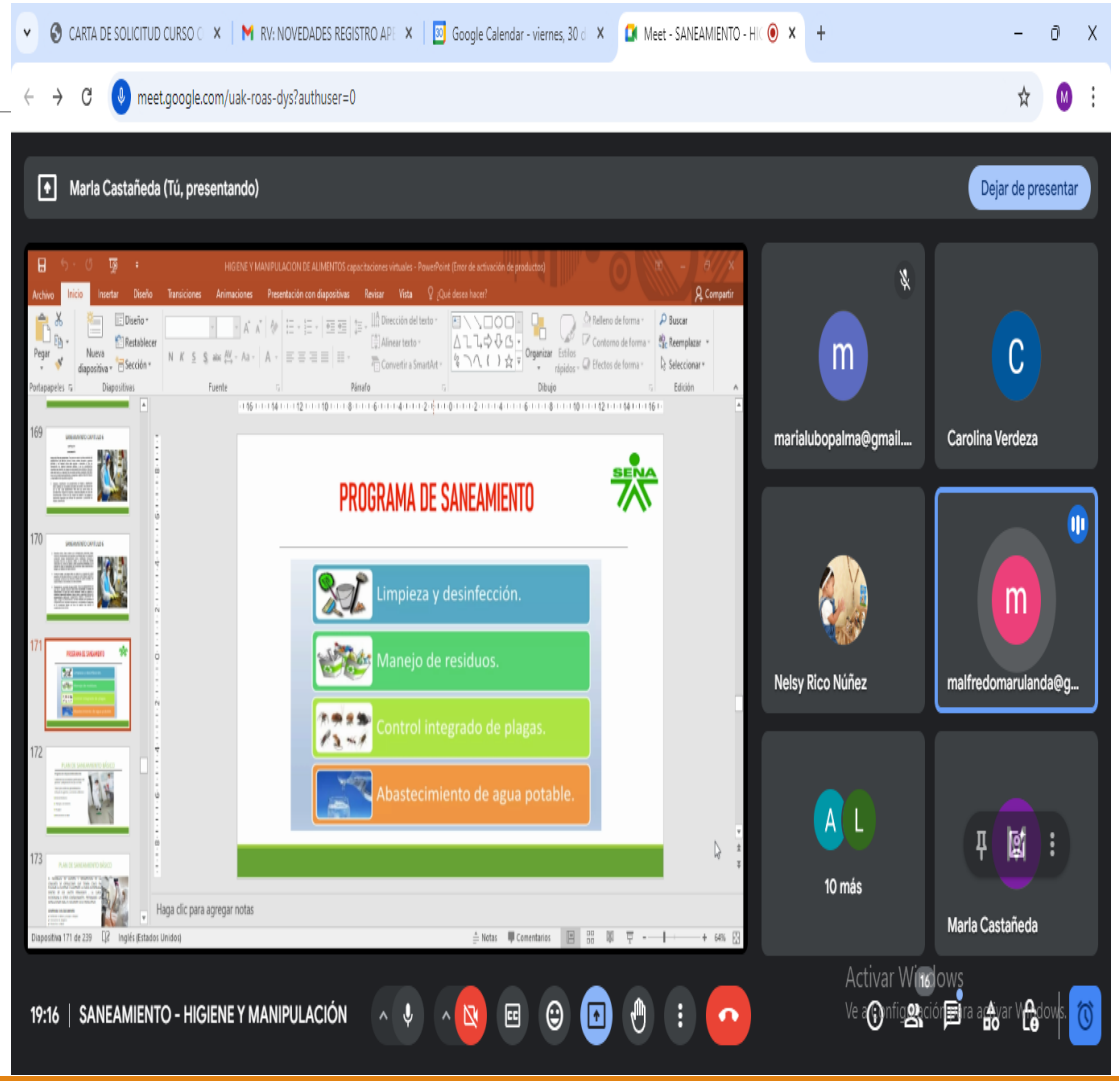
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 30



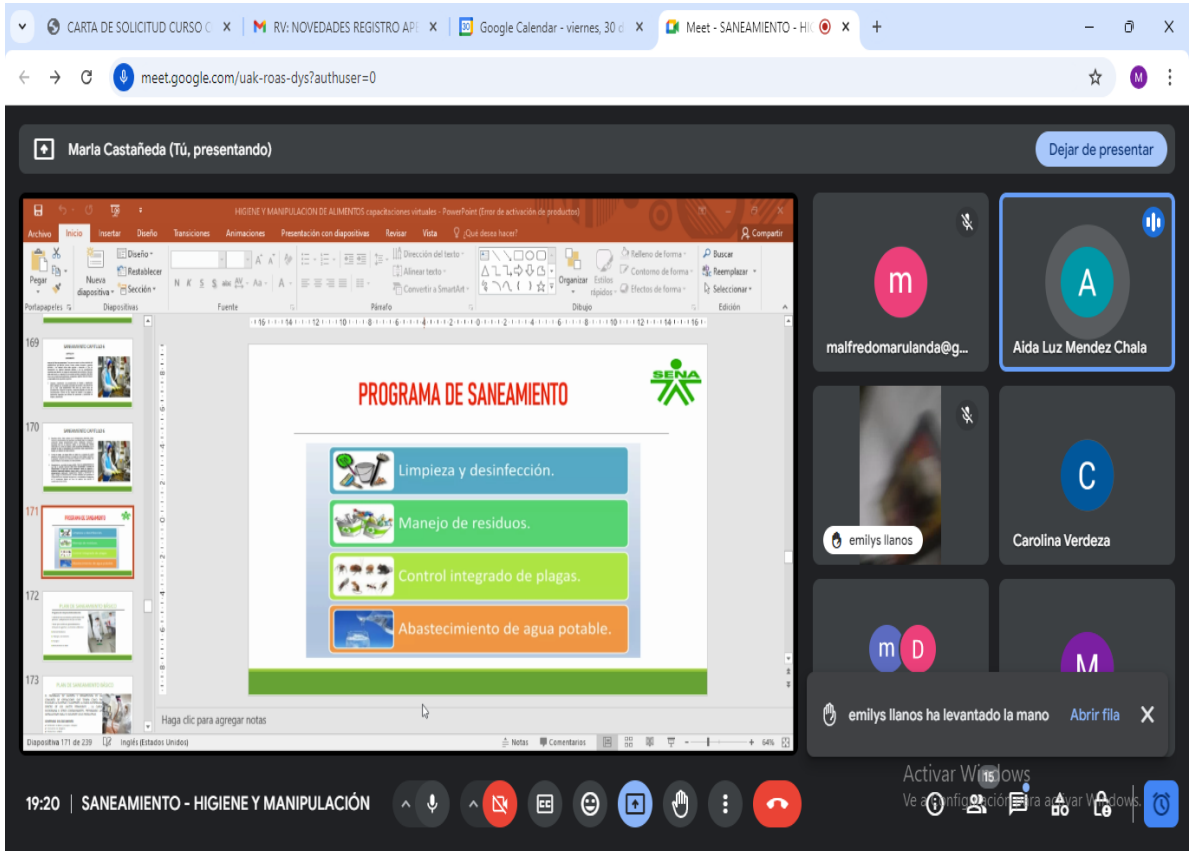


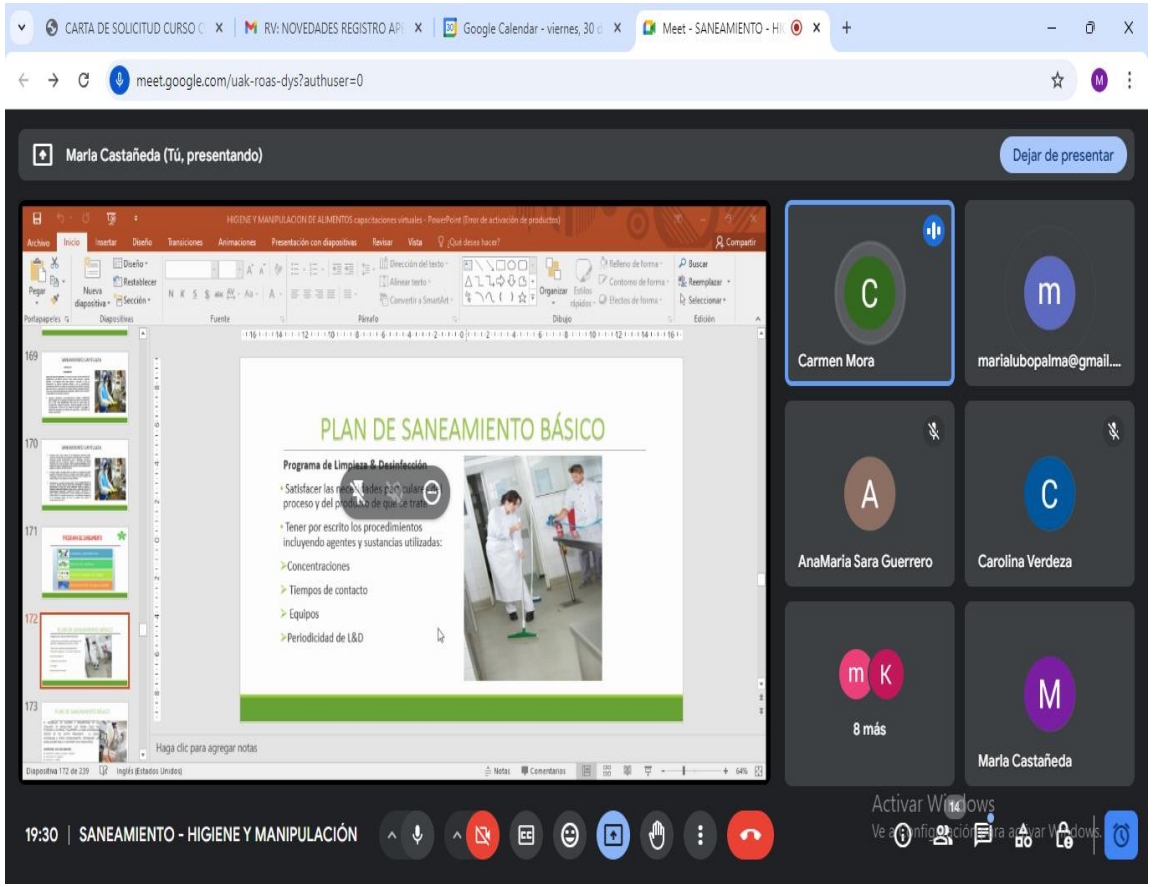
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 30



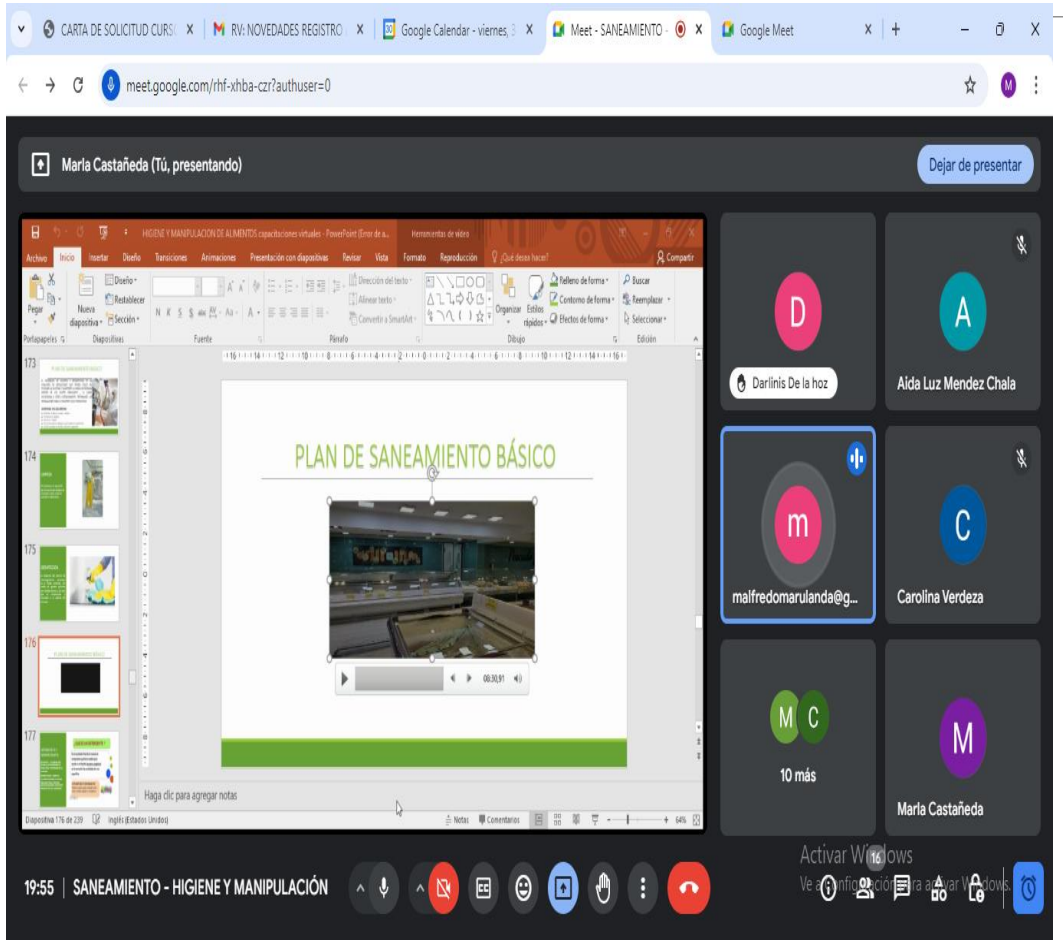


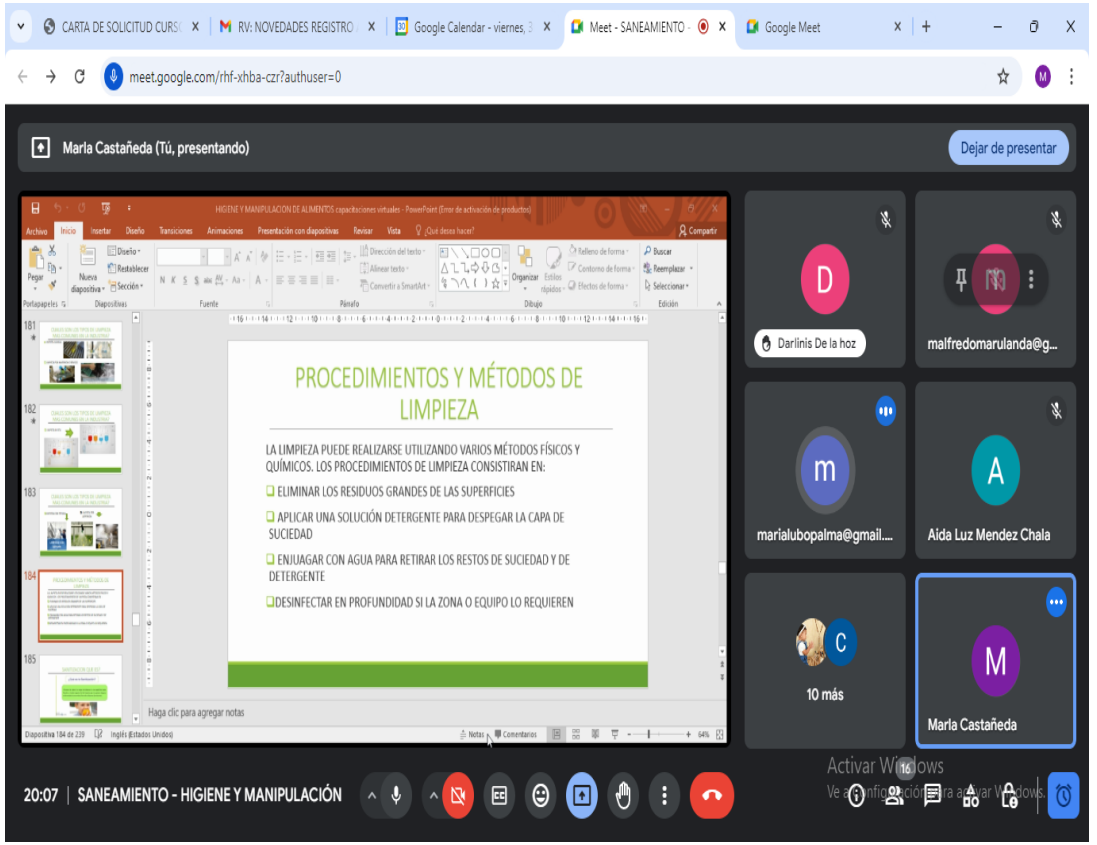
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 30



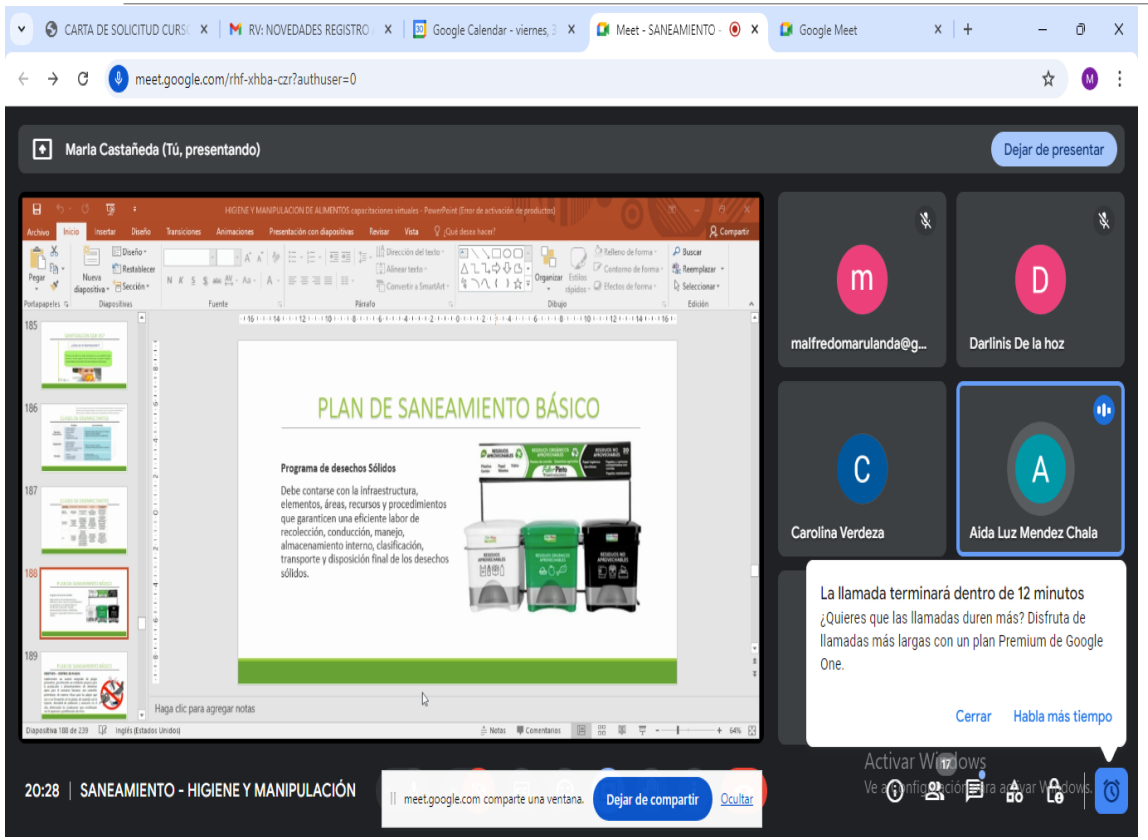


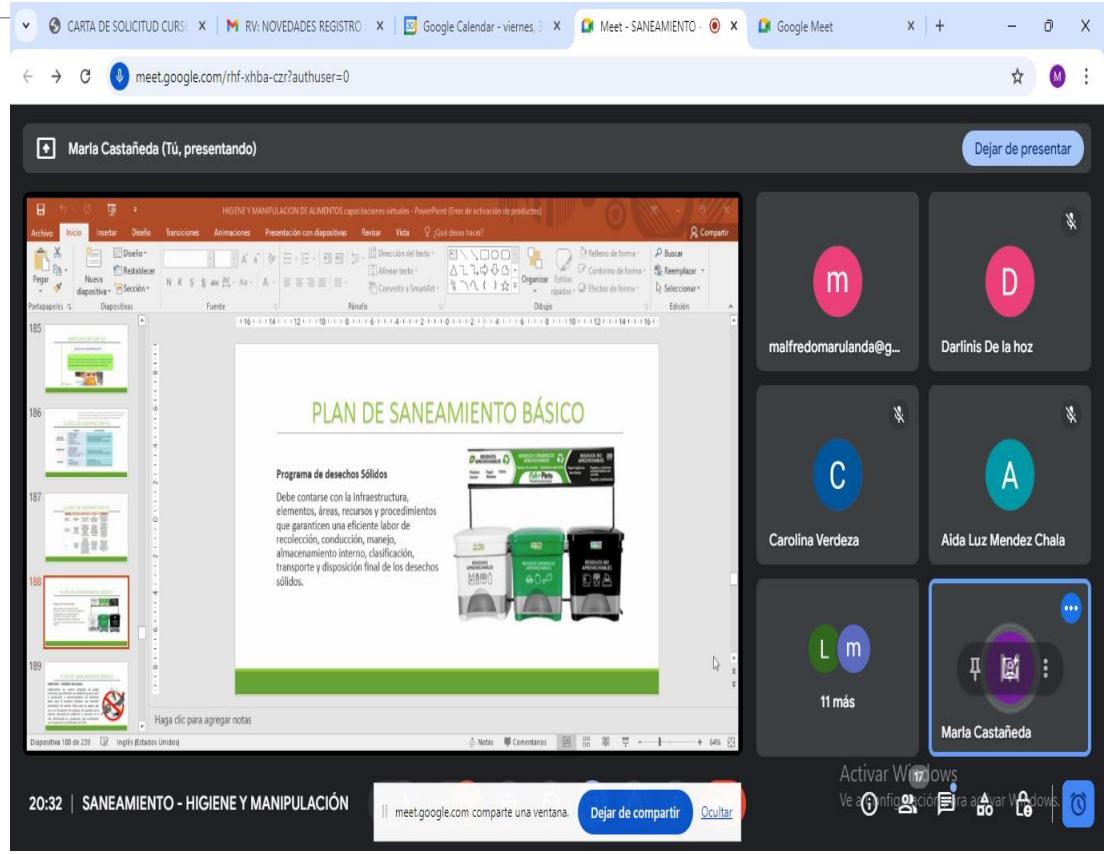
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 30



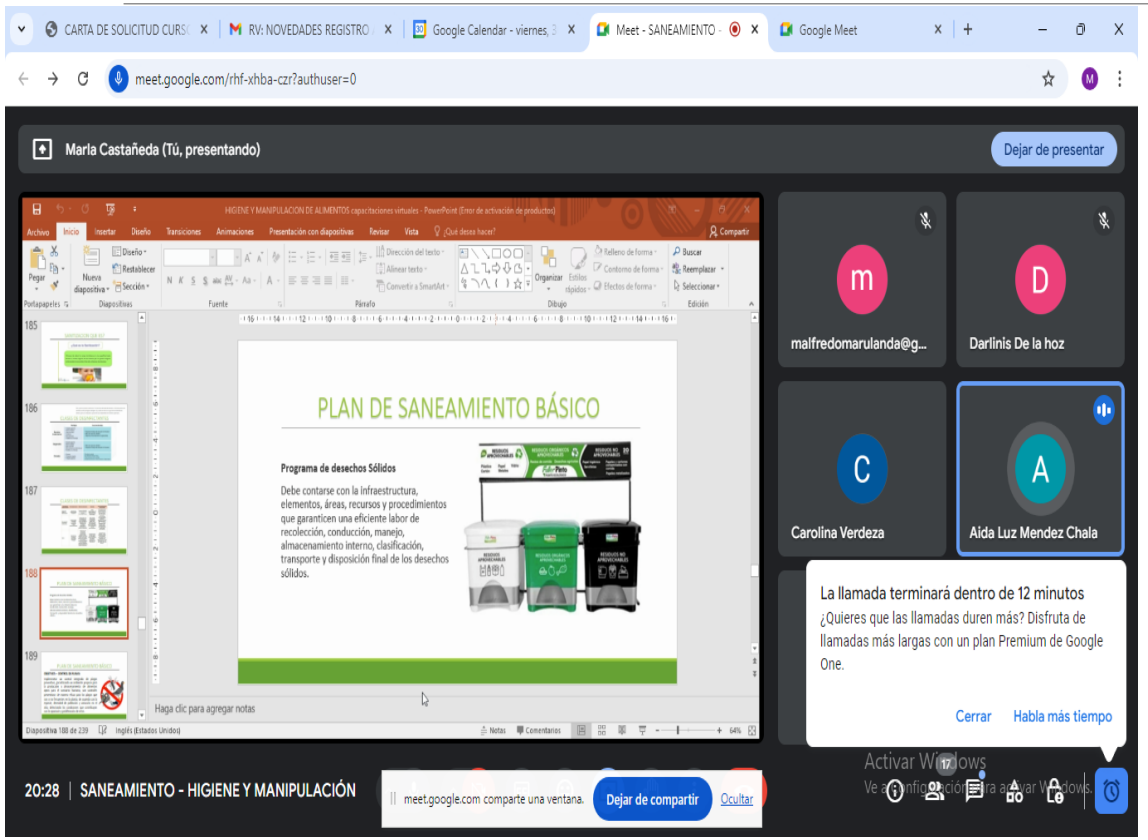


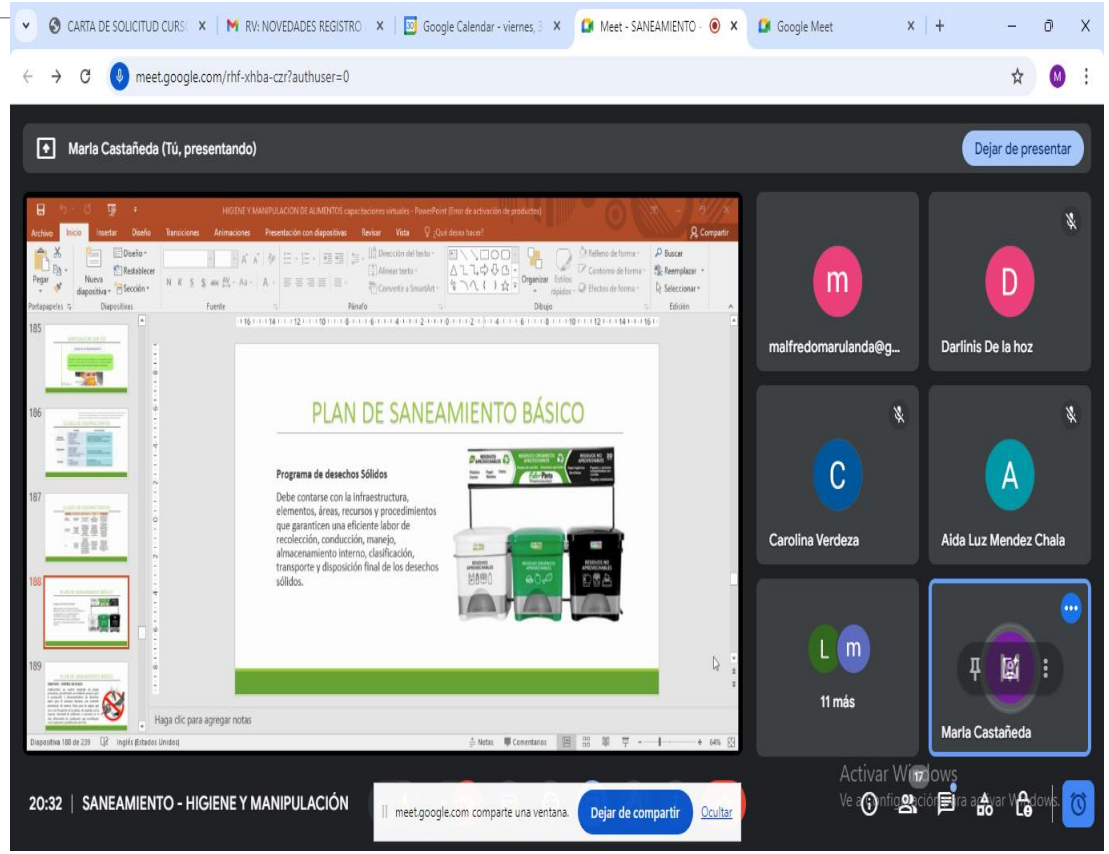
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 30



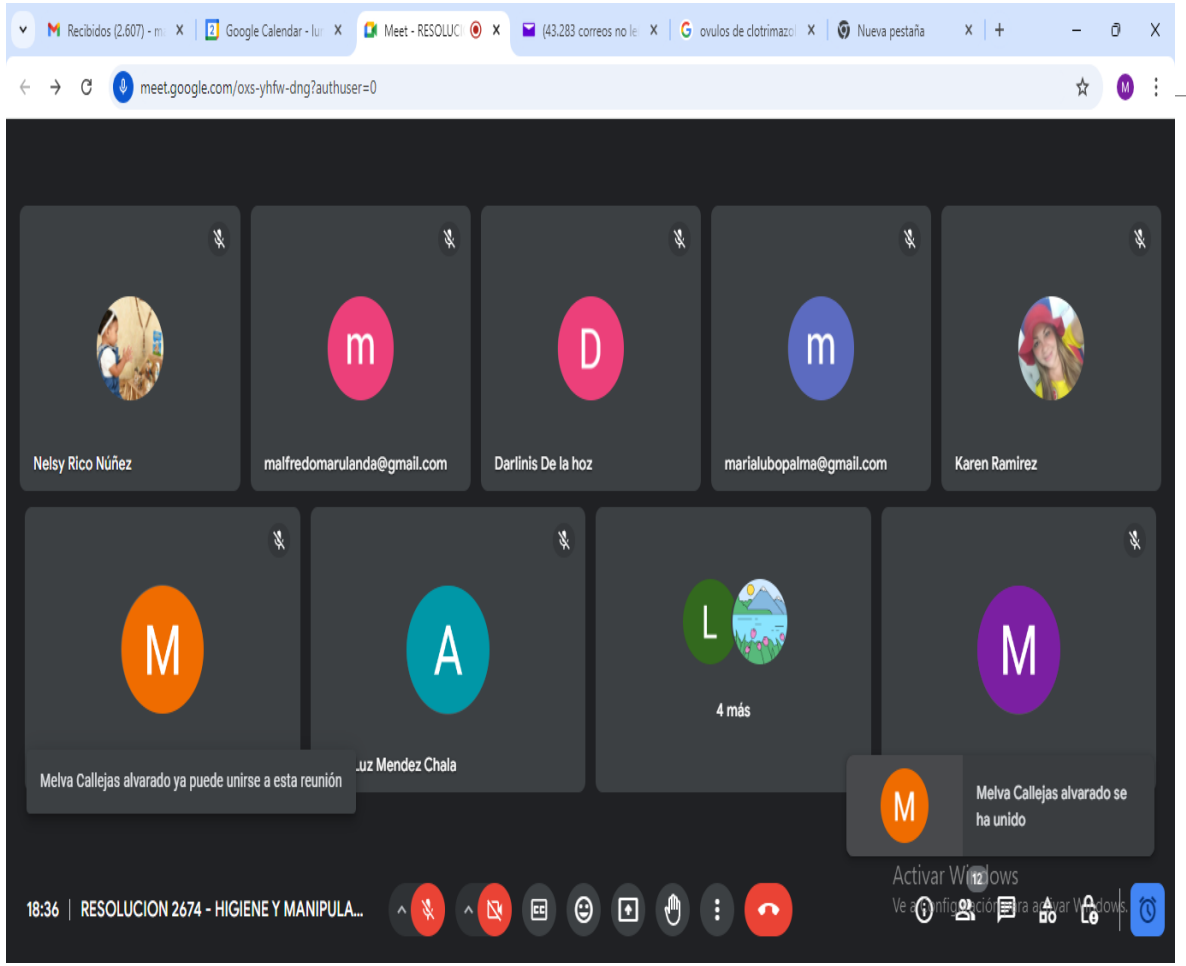


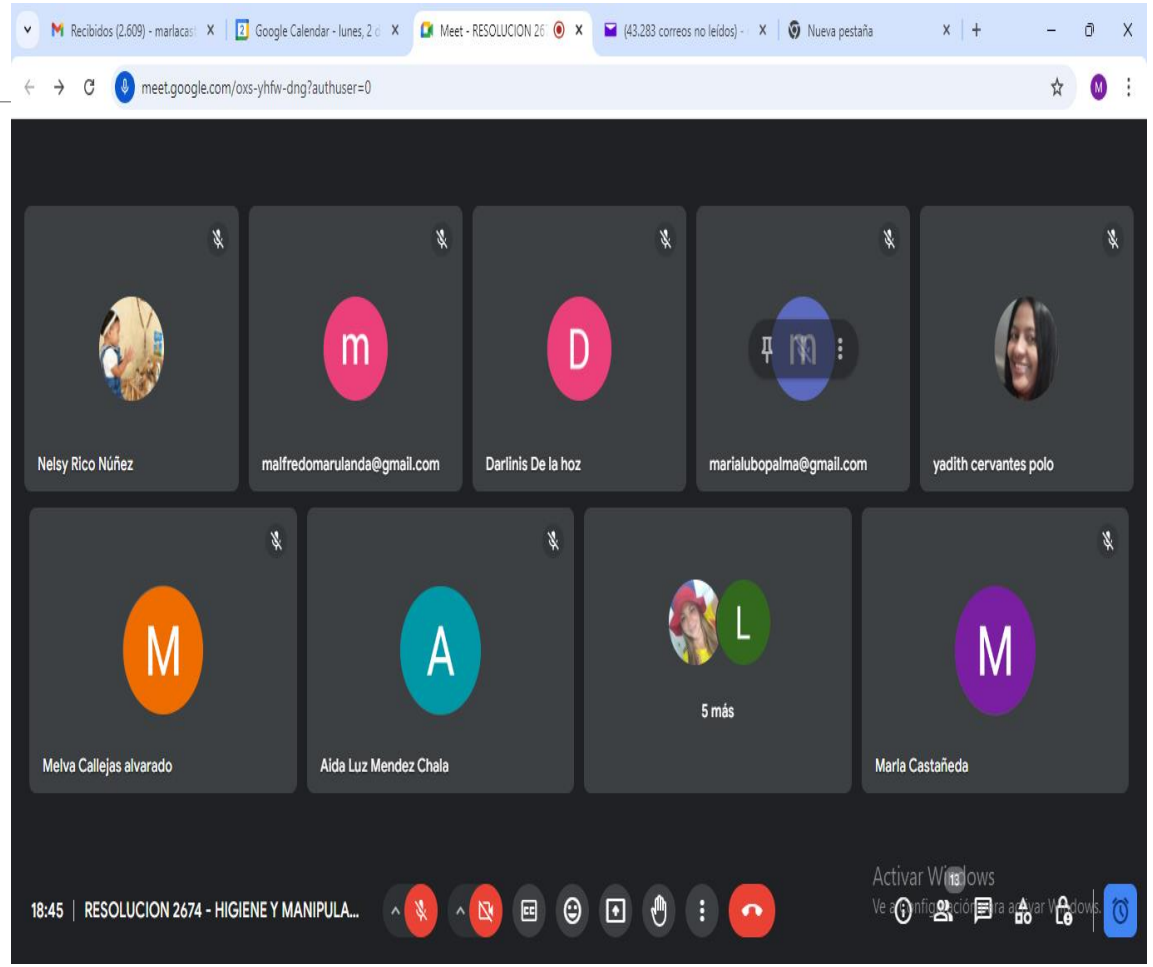
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN AGOSTO 30



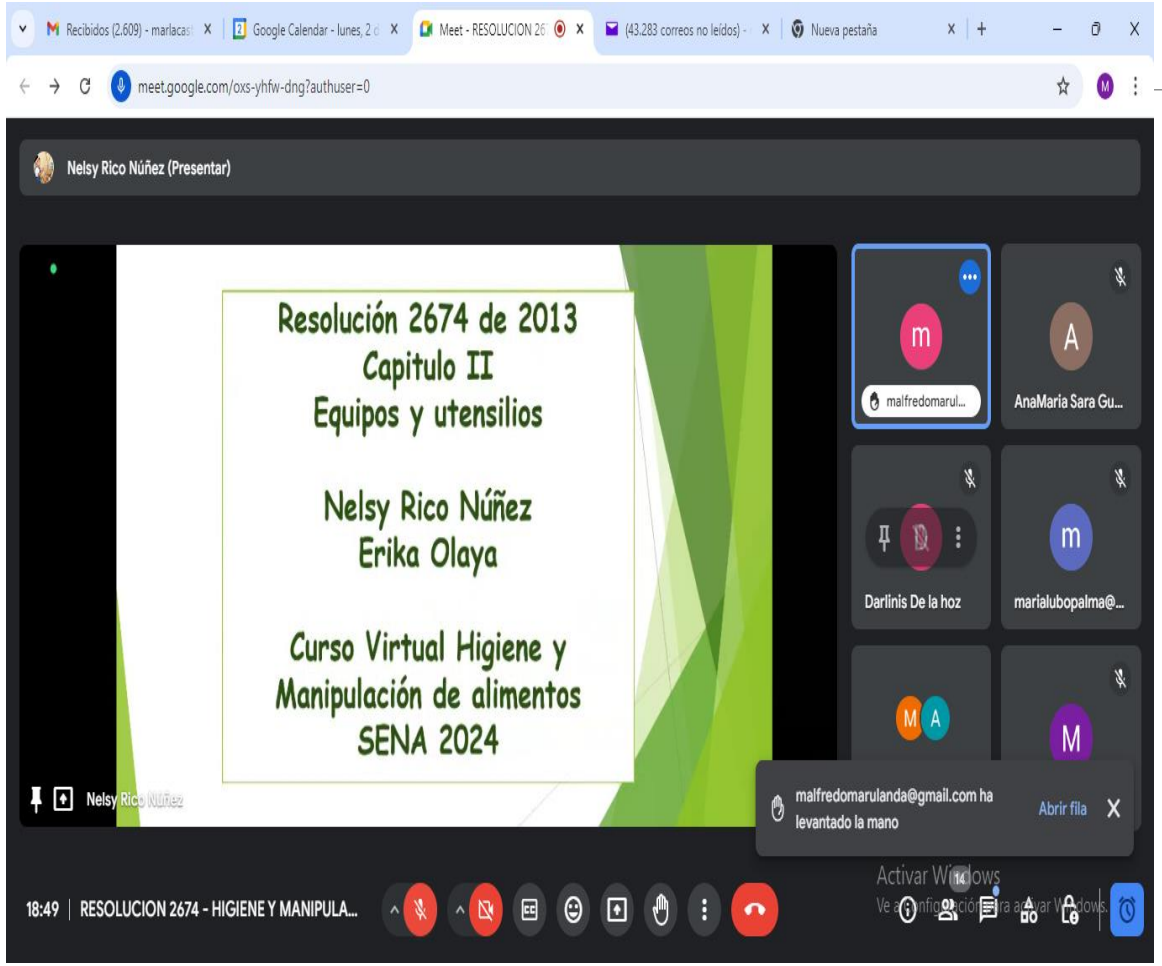


FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 2





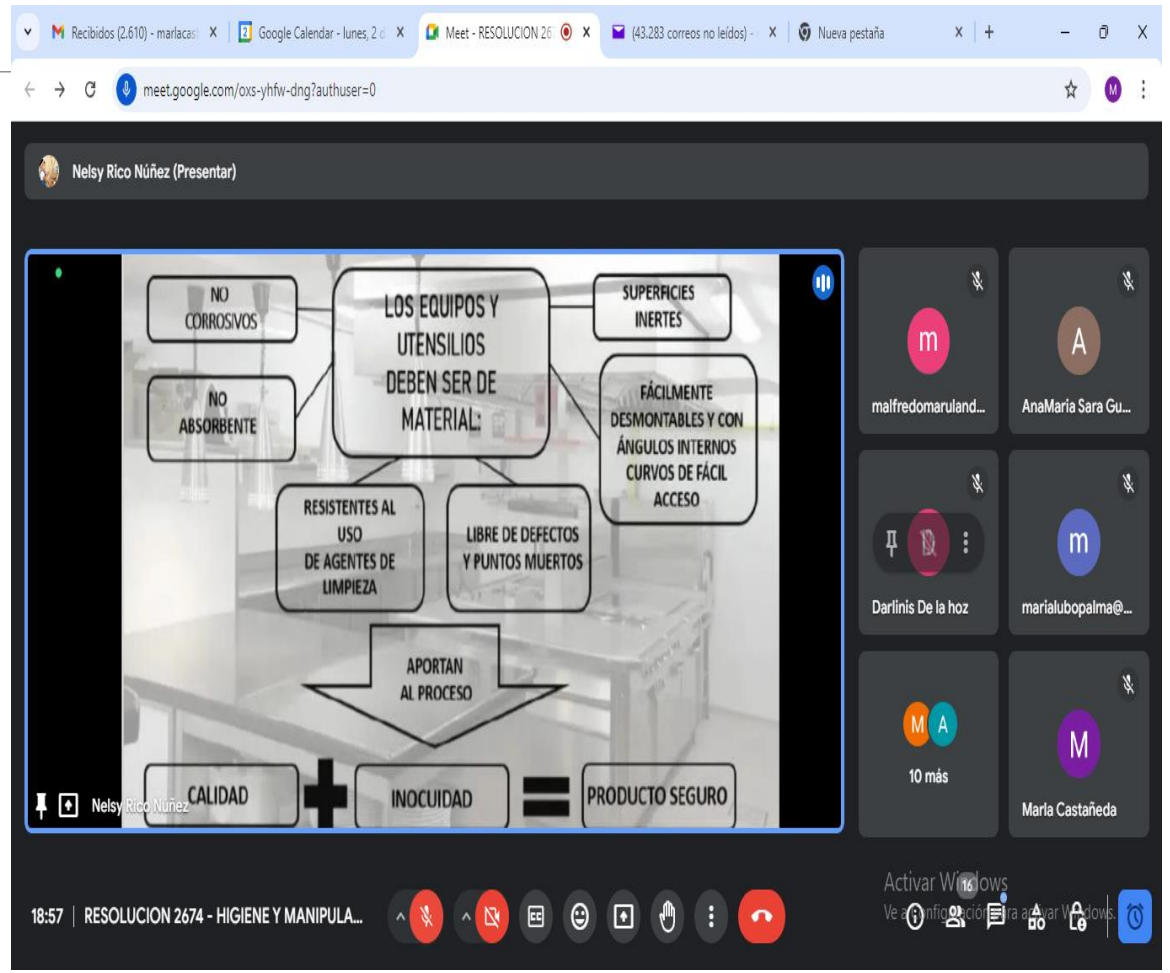
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 2





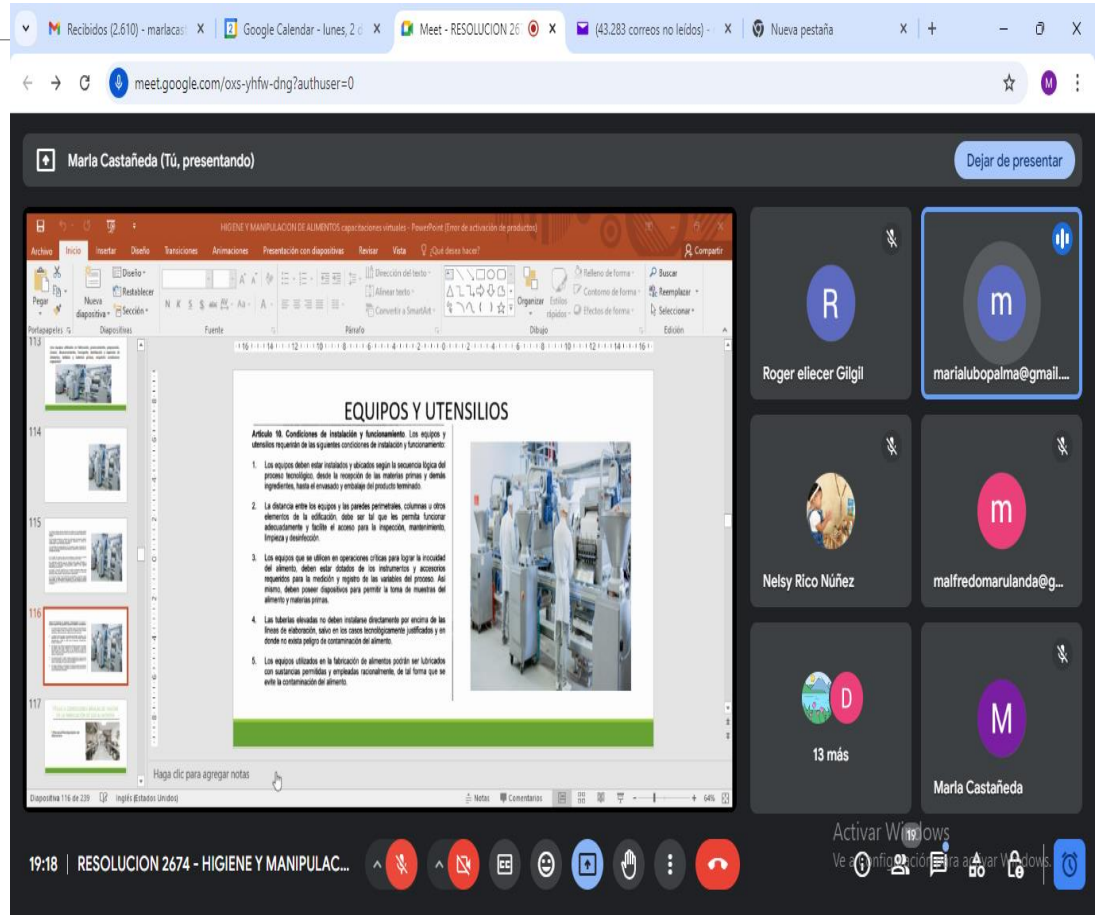
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 2



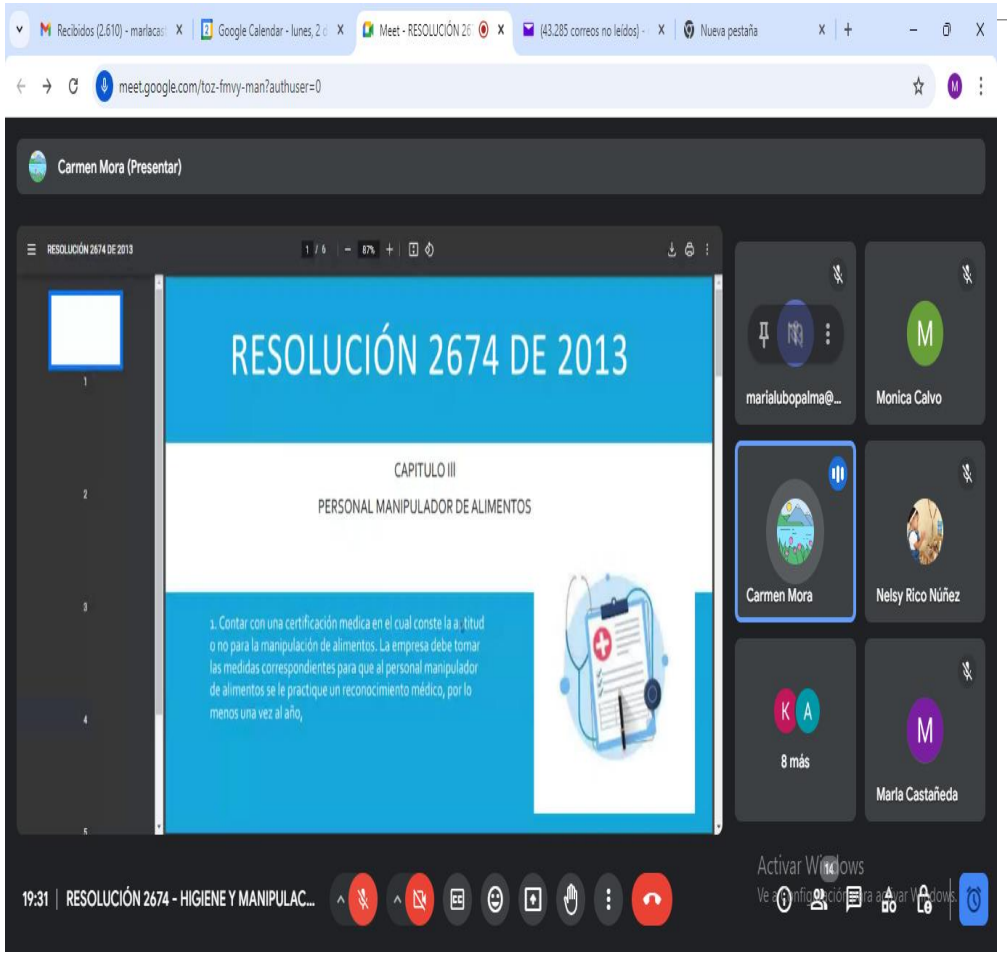


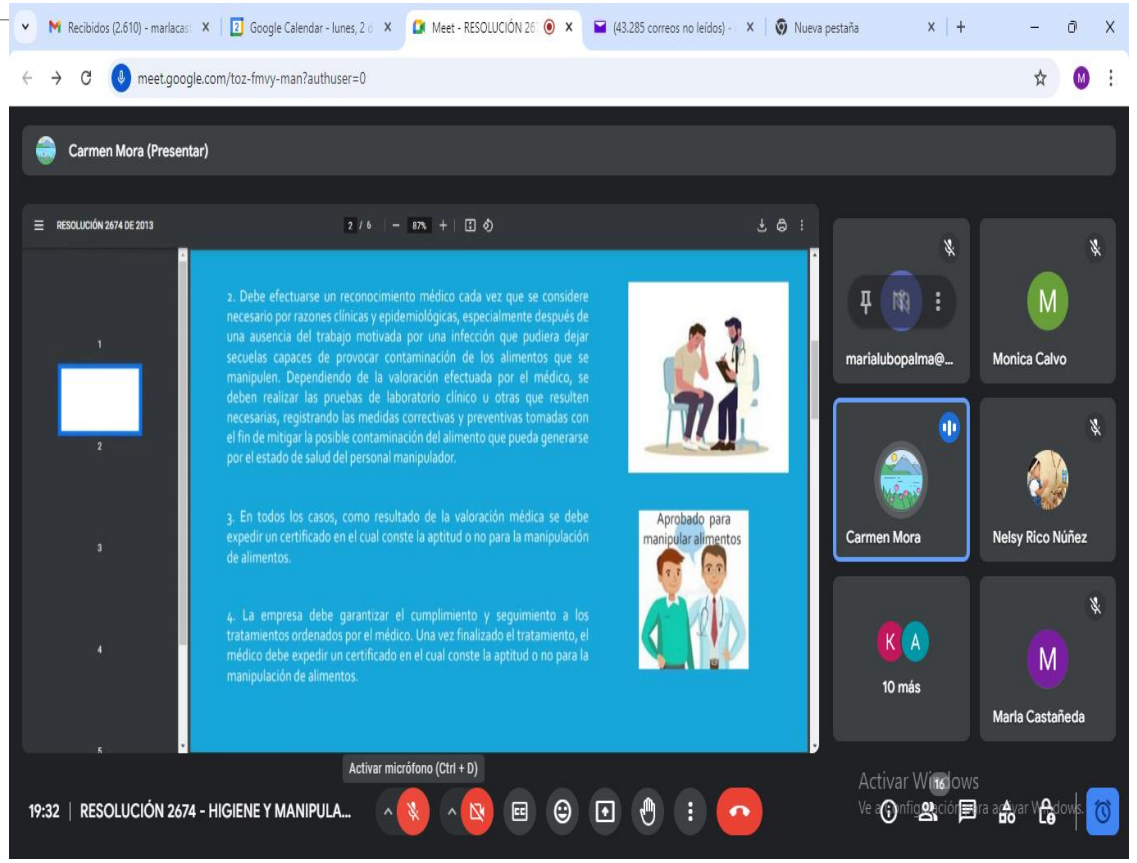
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 2





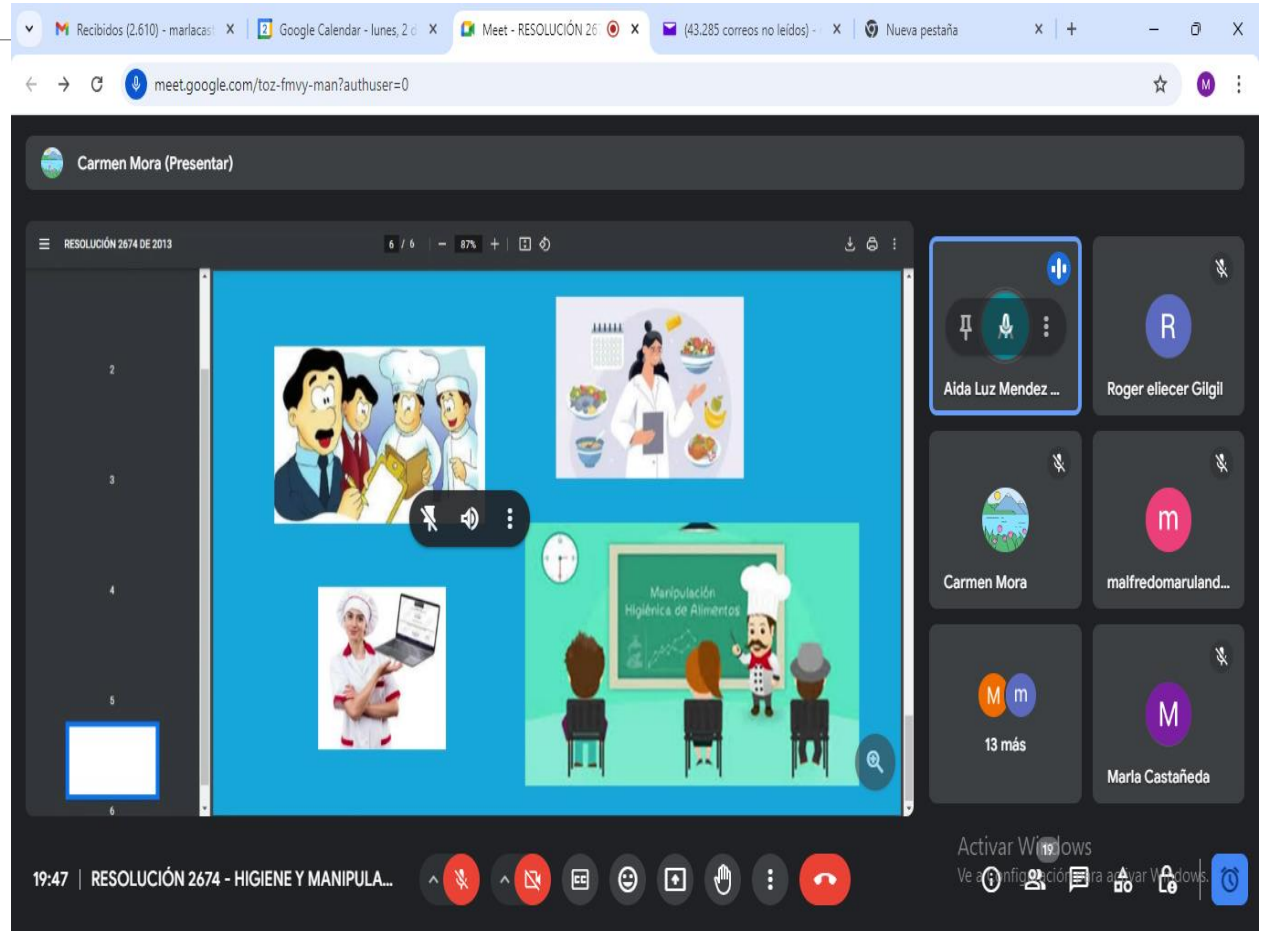
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 2



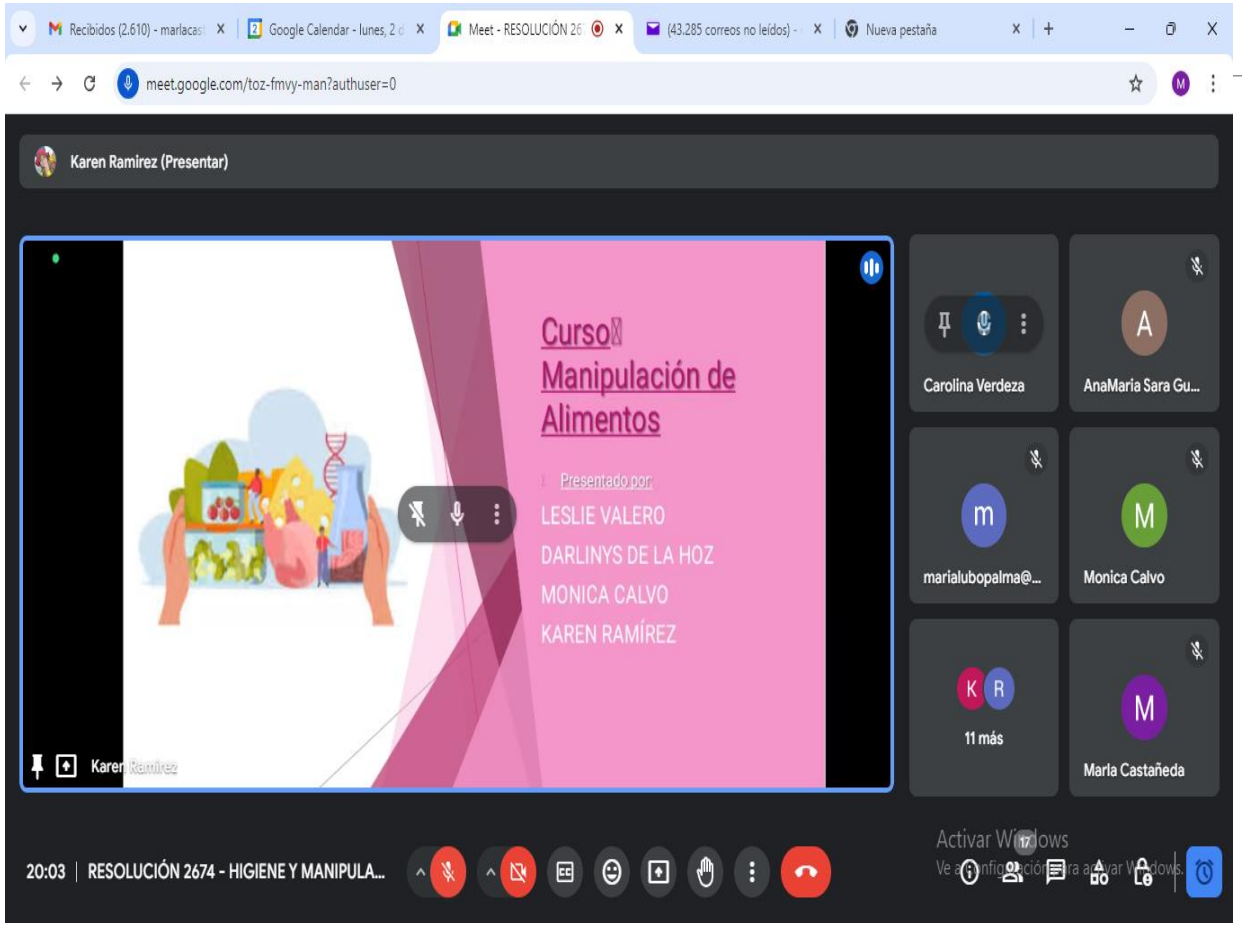


FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 2



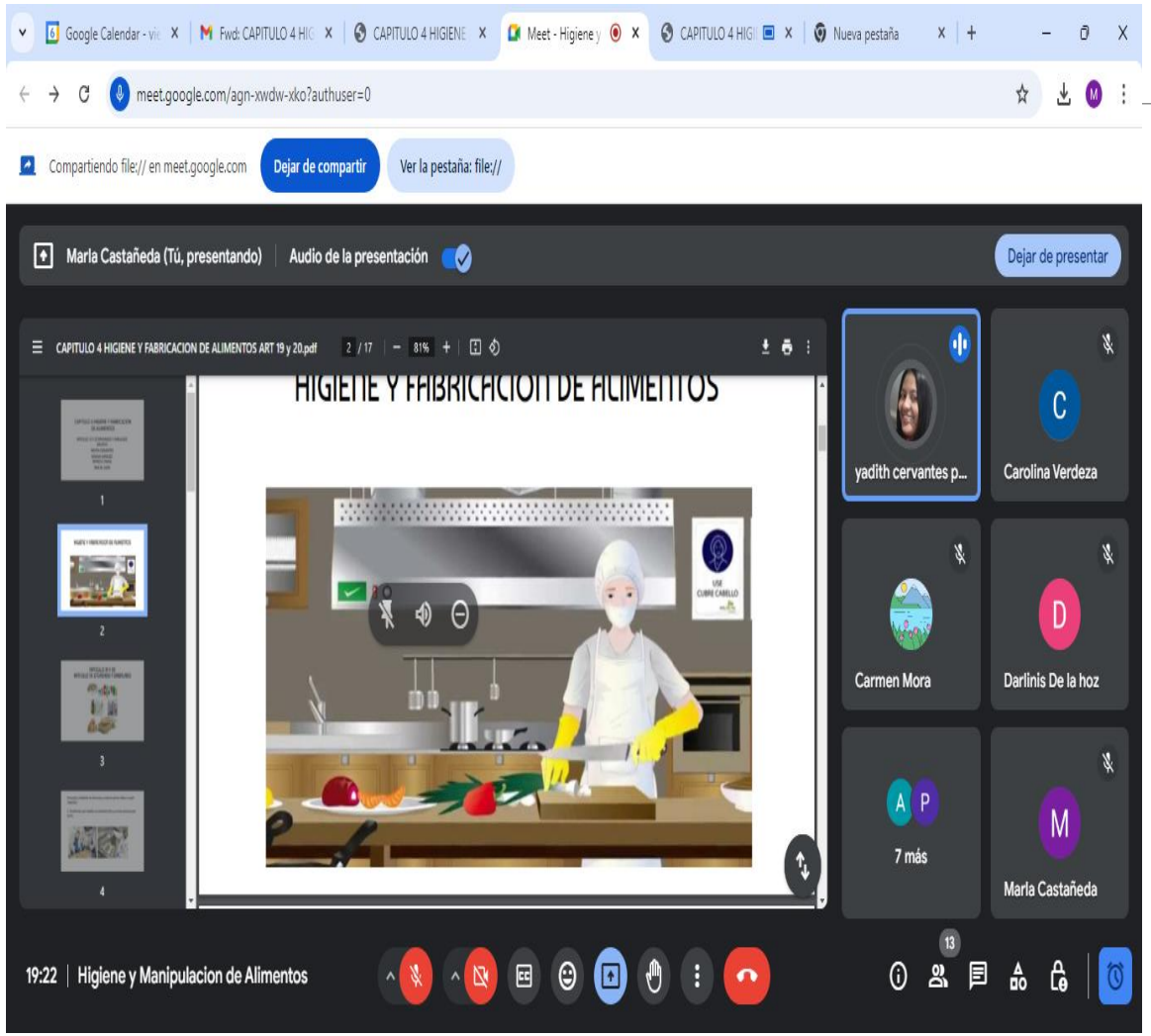


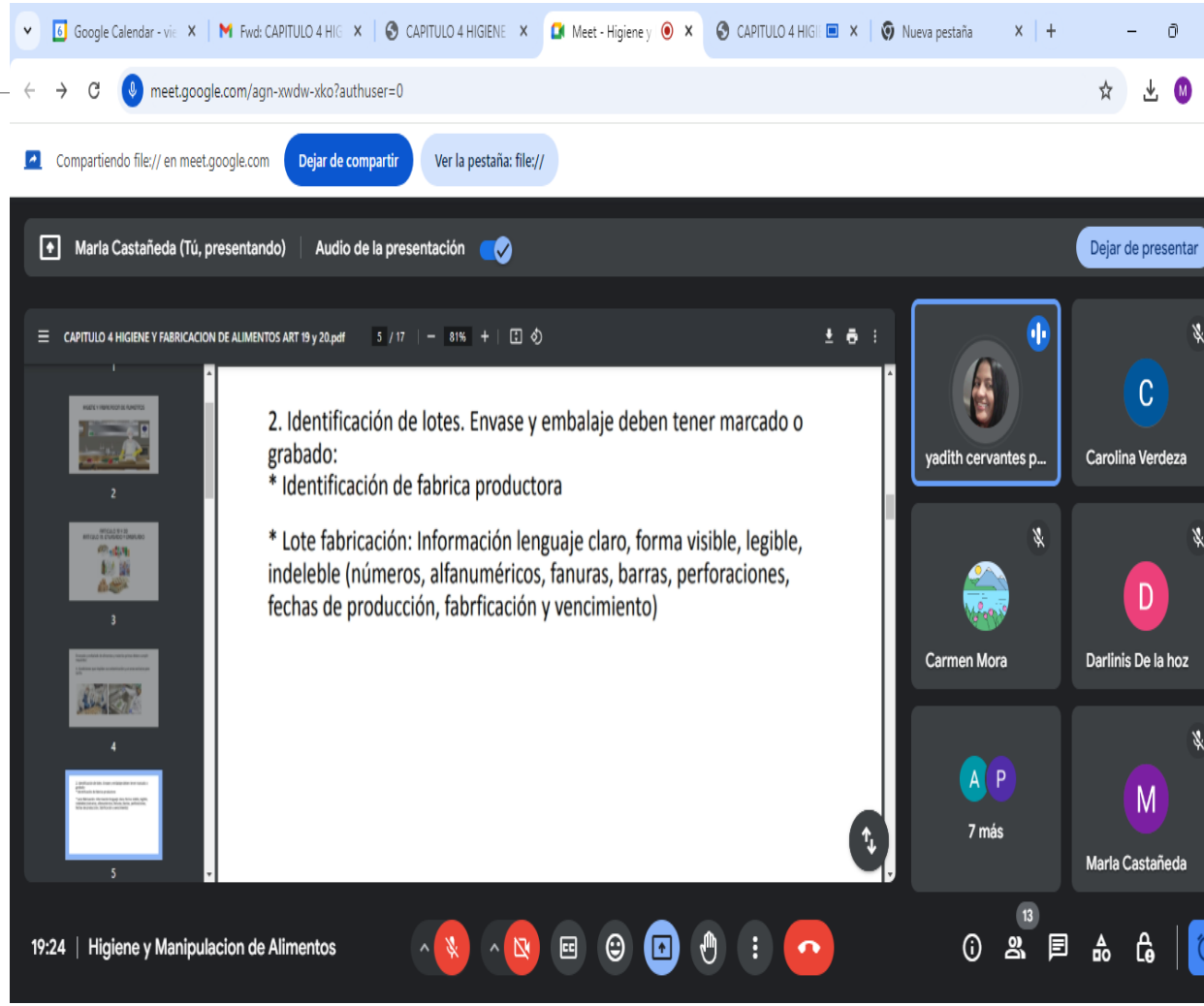
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 2



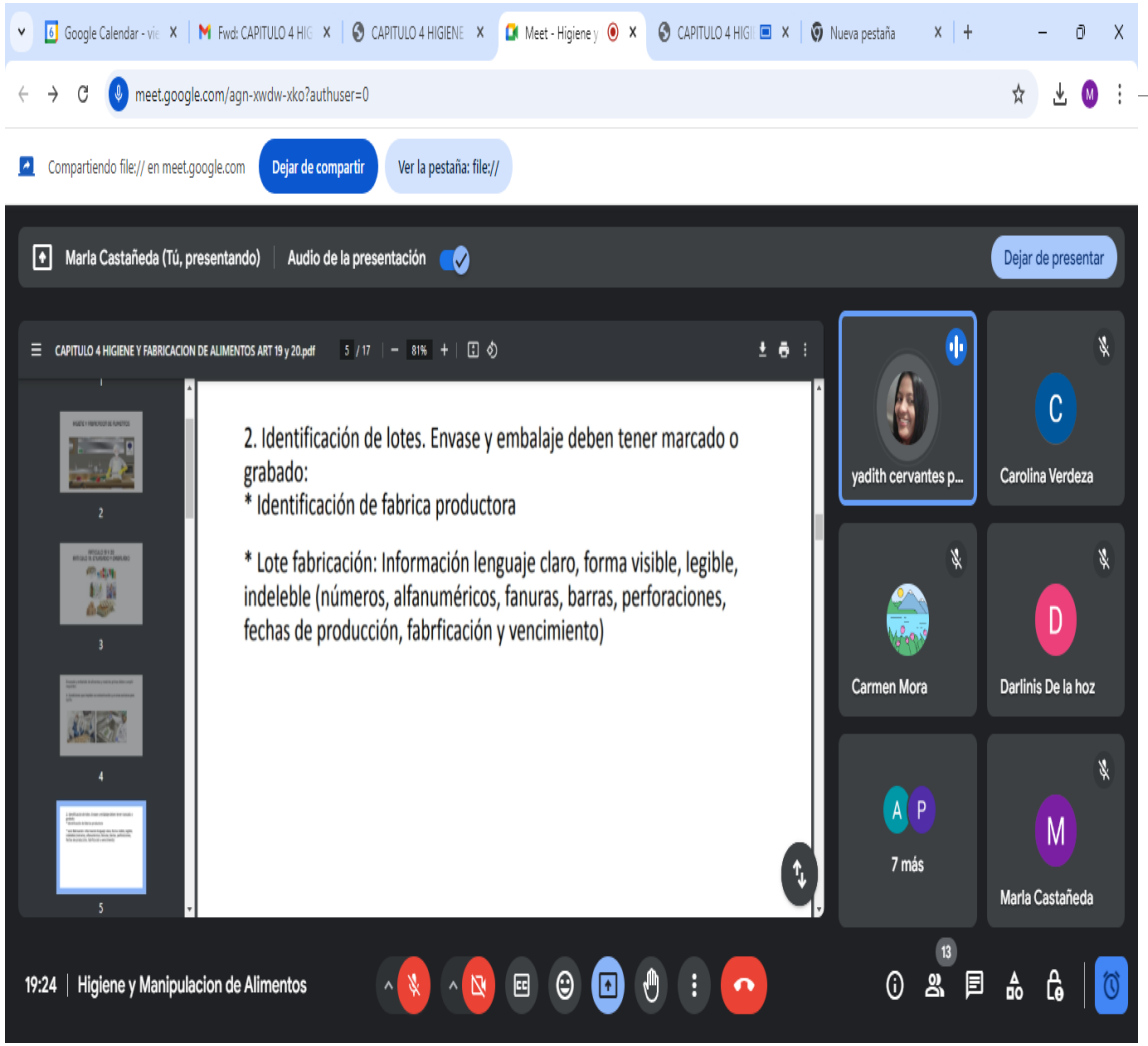


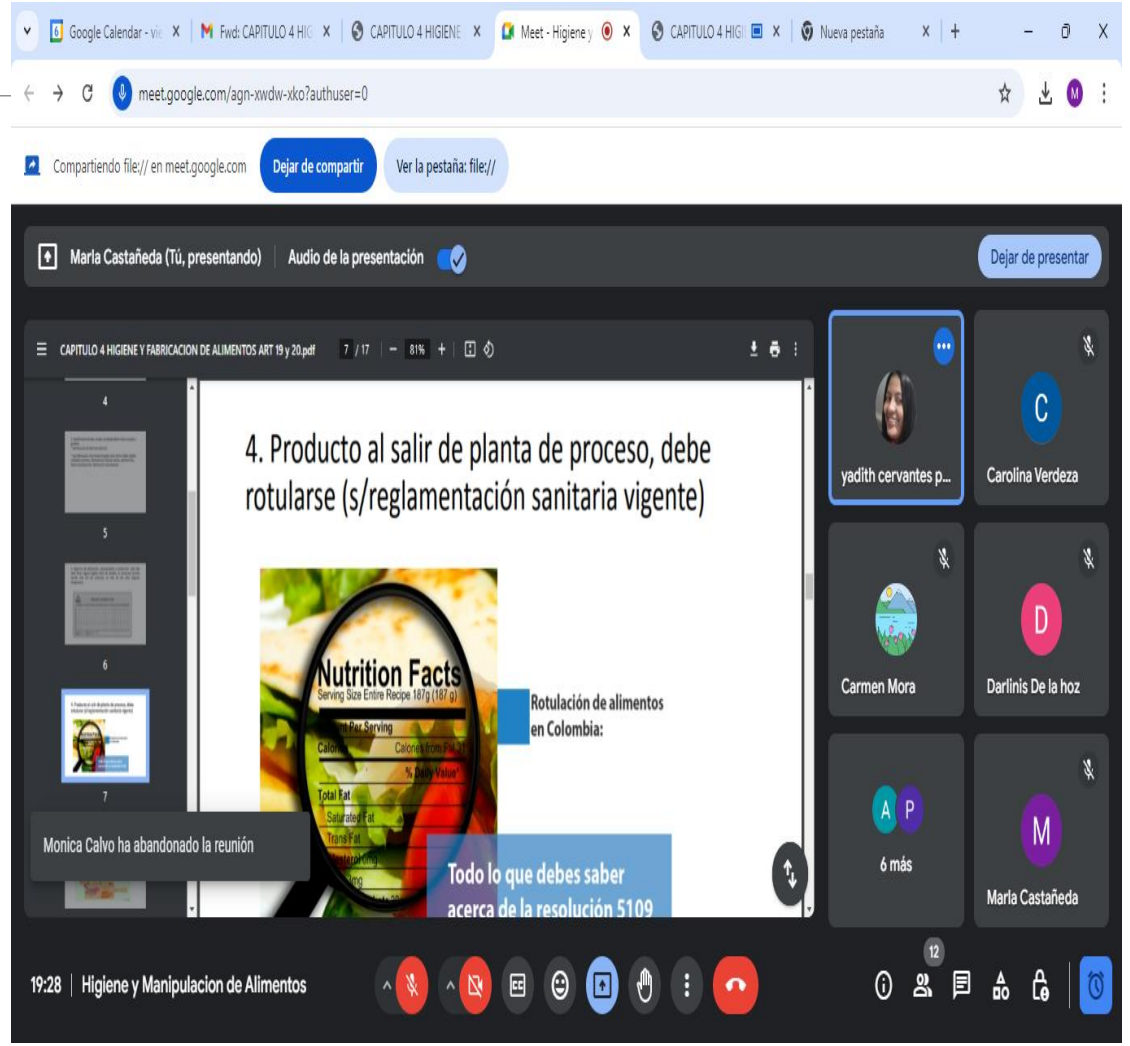
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 6



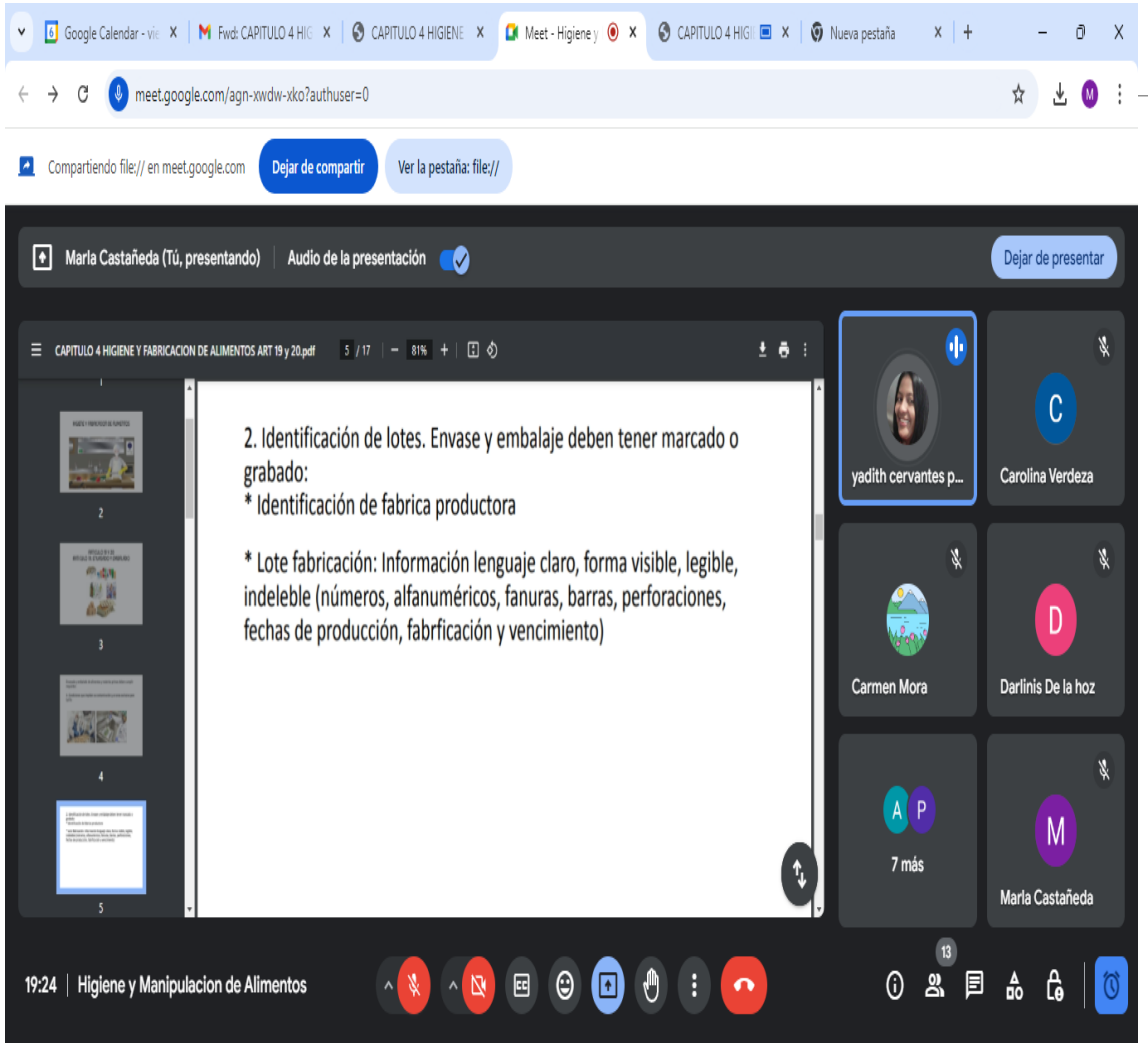


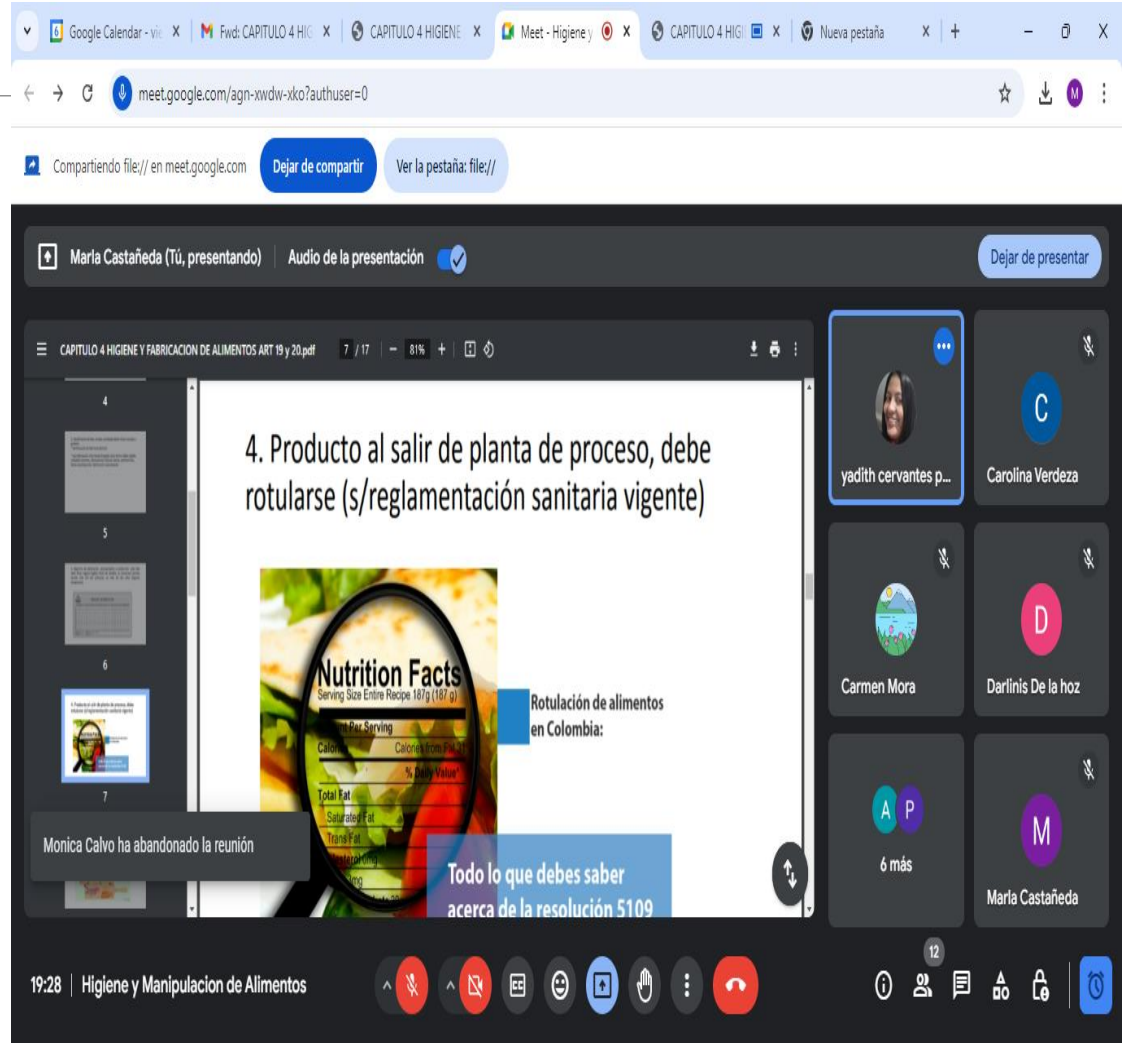
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 6



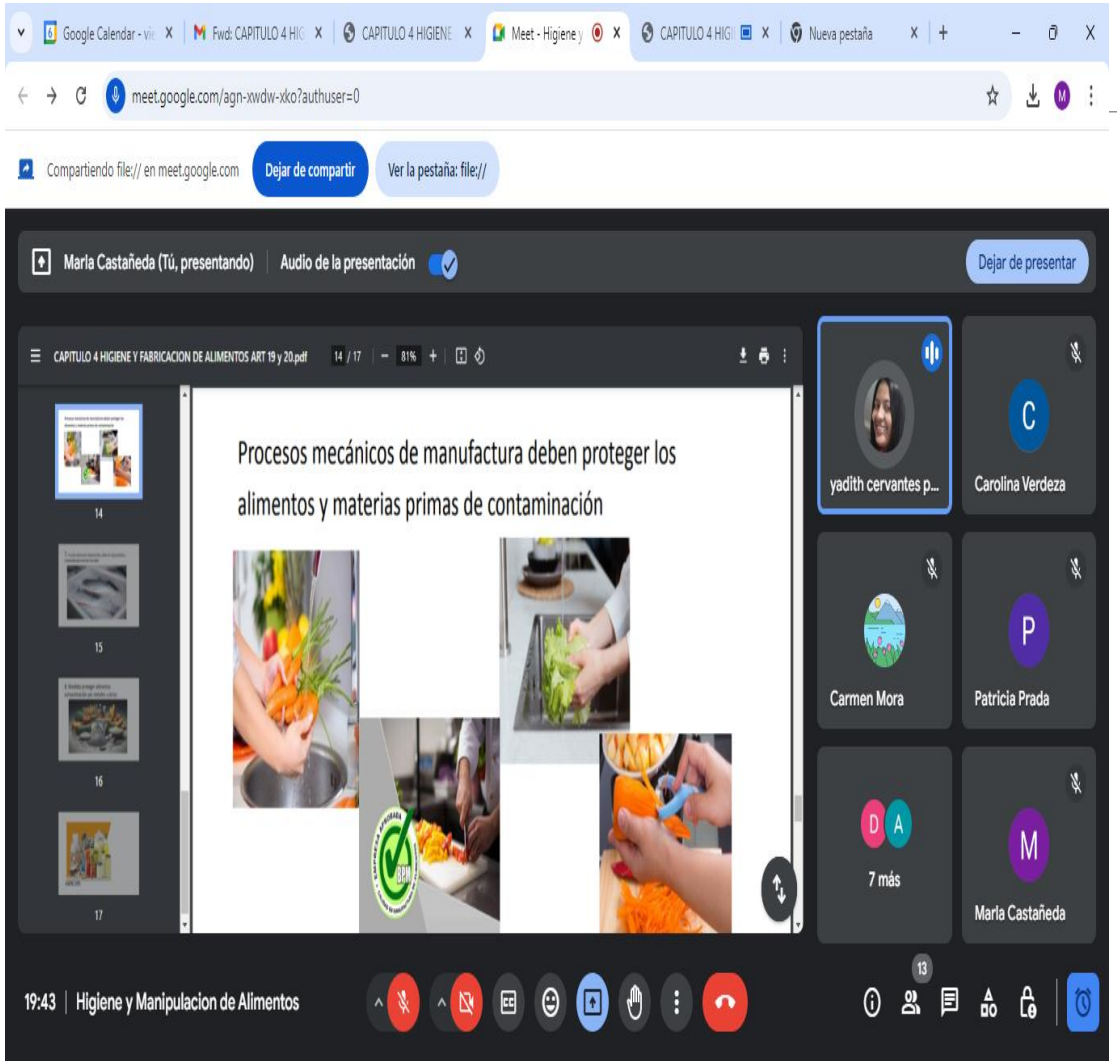


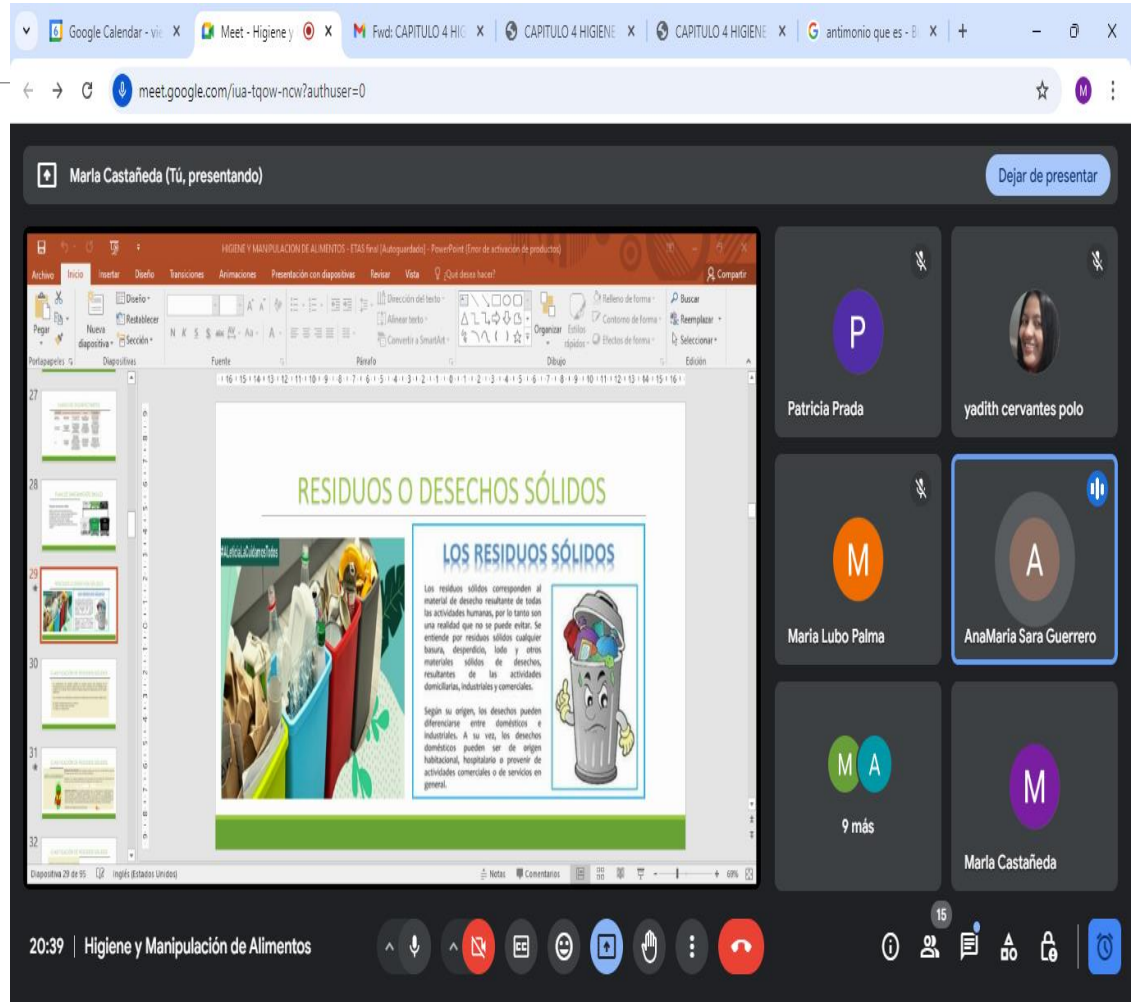
FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 6



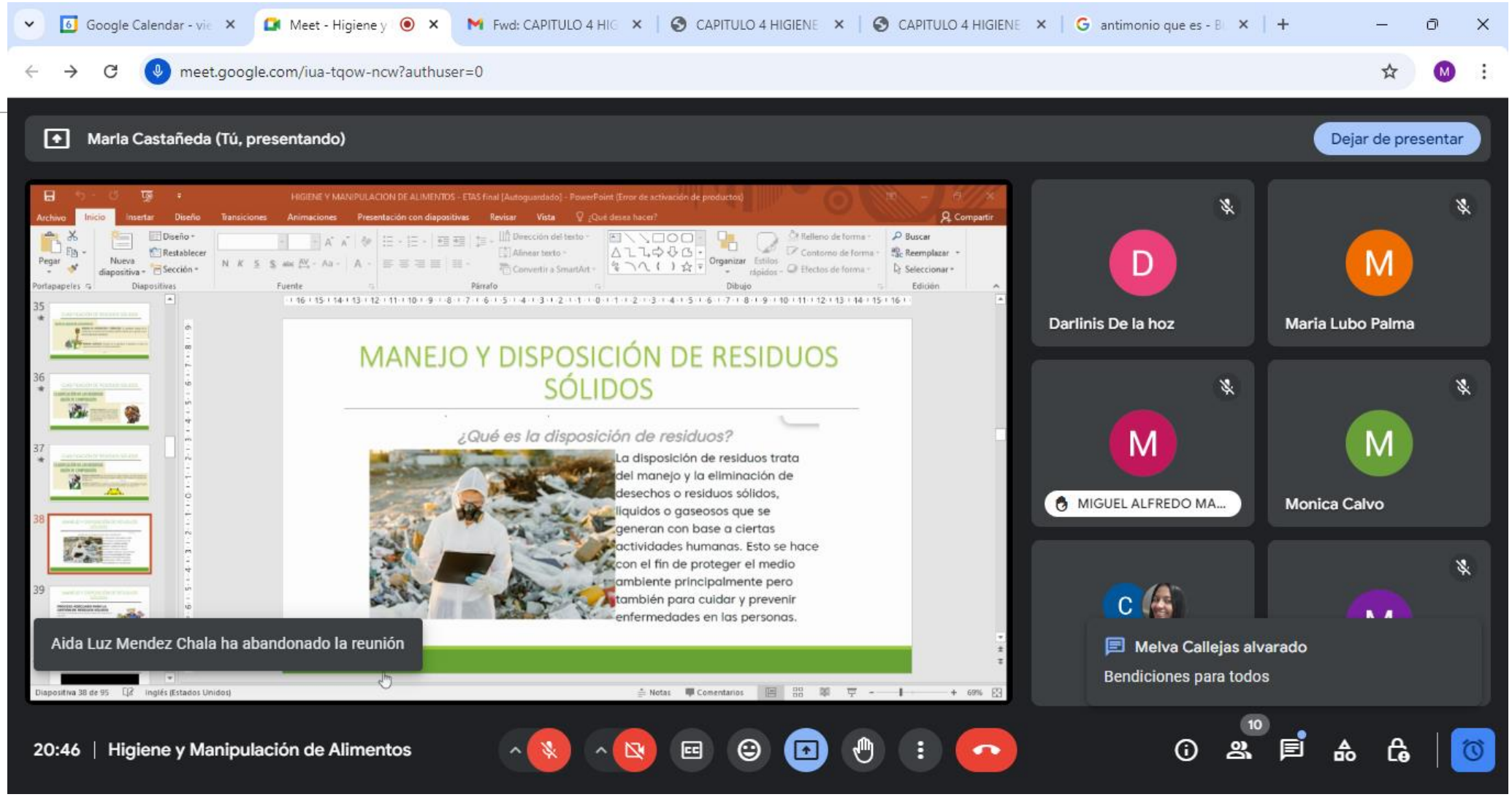


FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 6

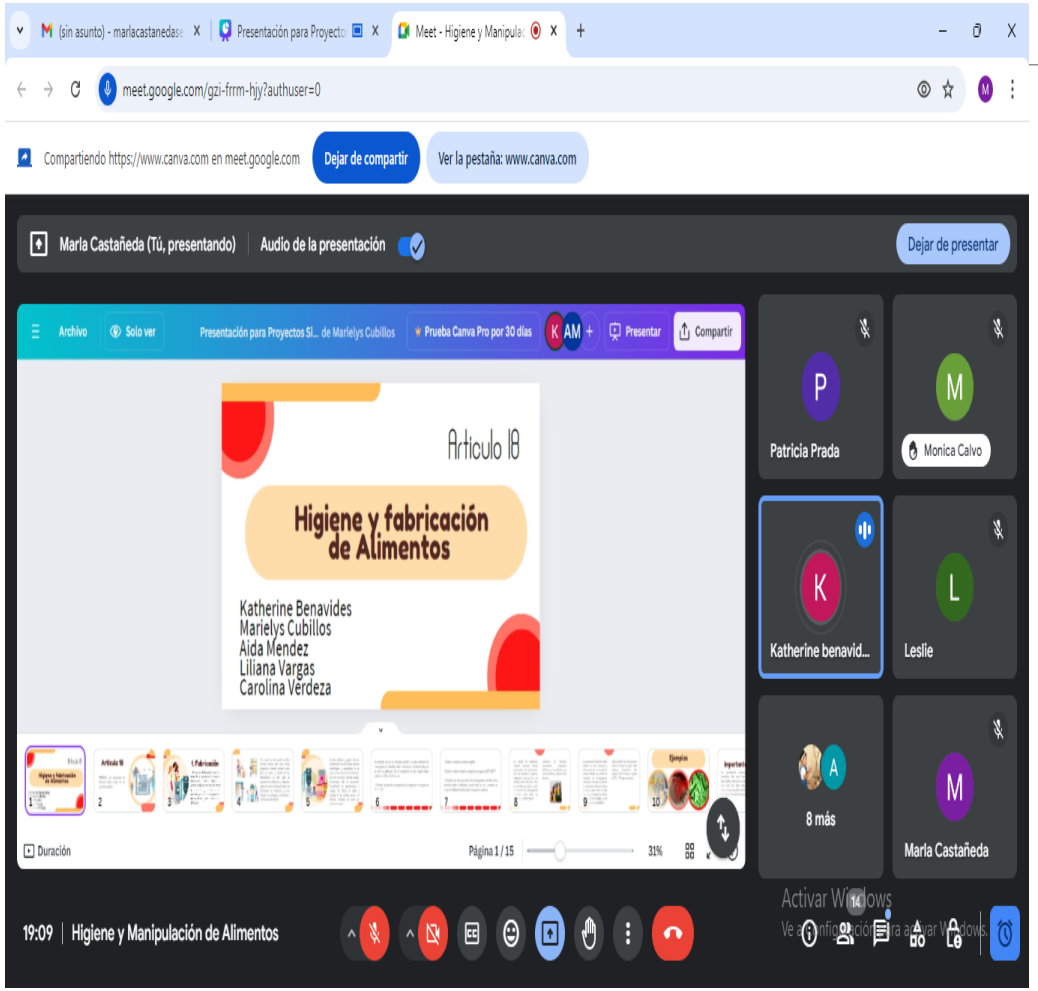


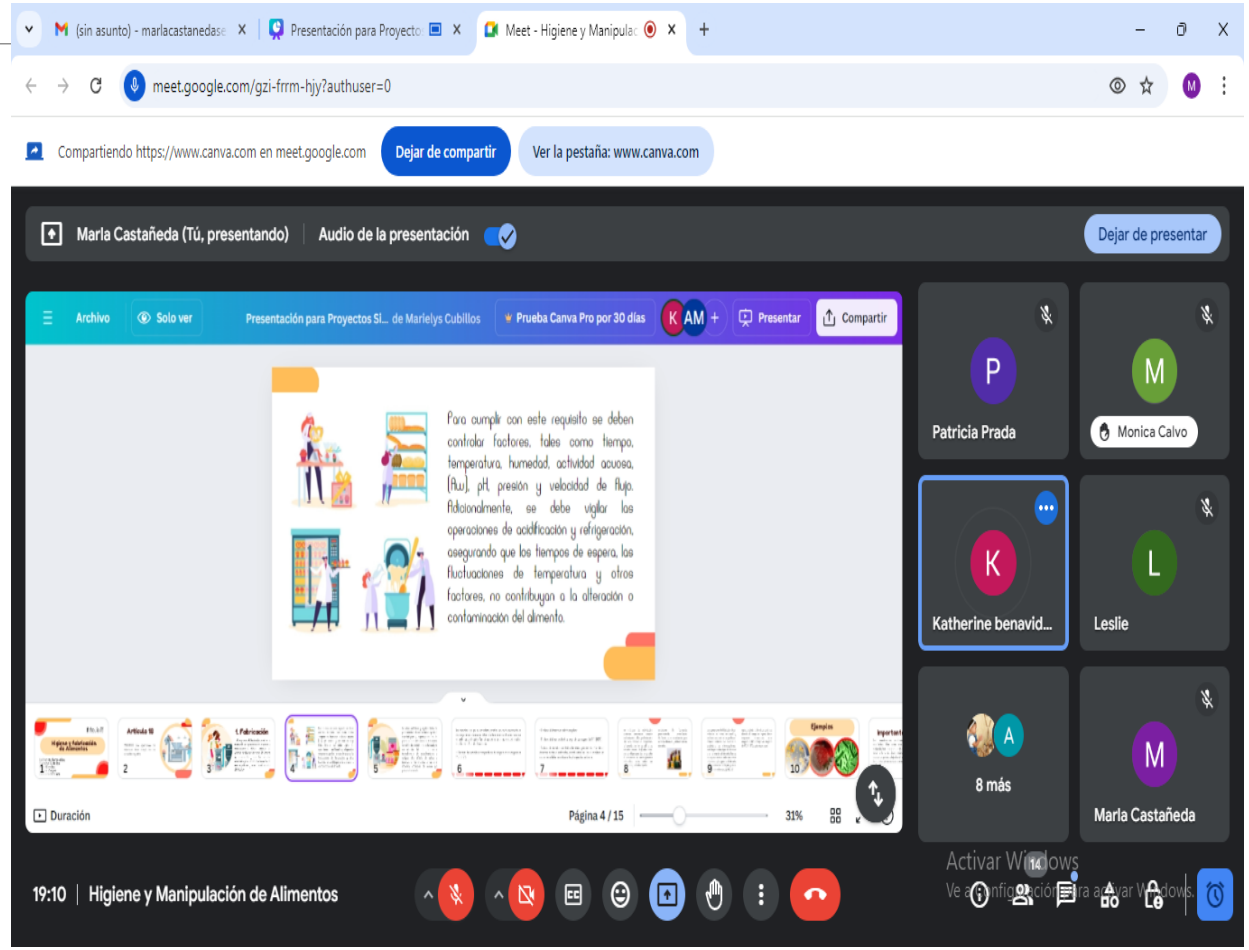


FOTOS DE LA FORMACIÓN EN SEPTIEMBRE 6

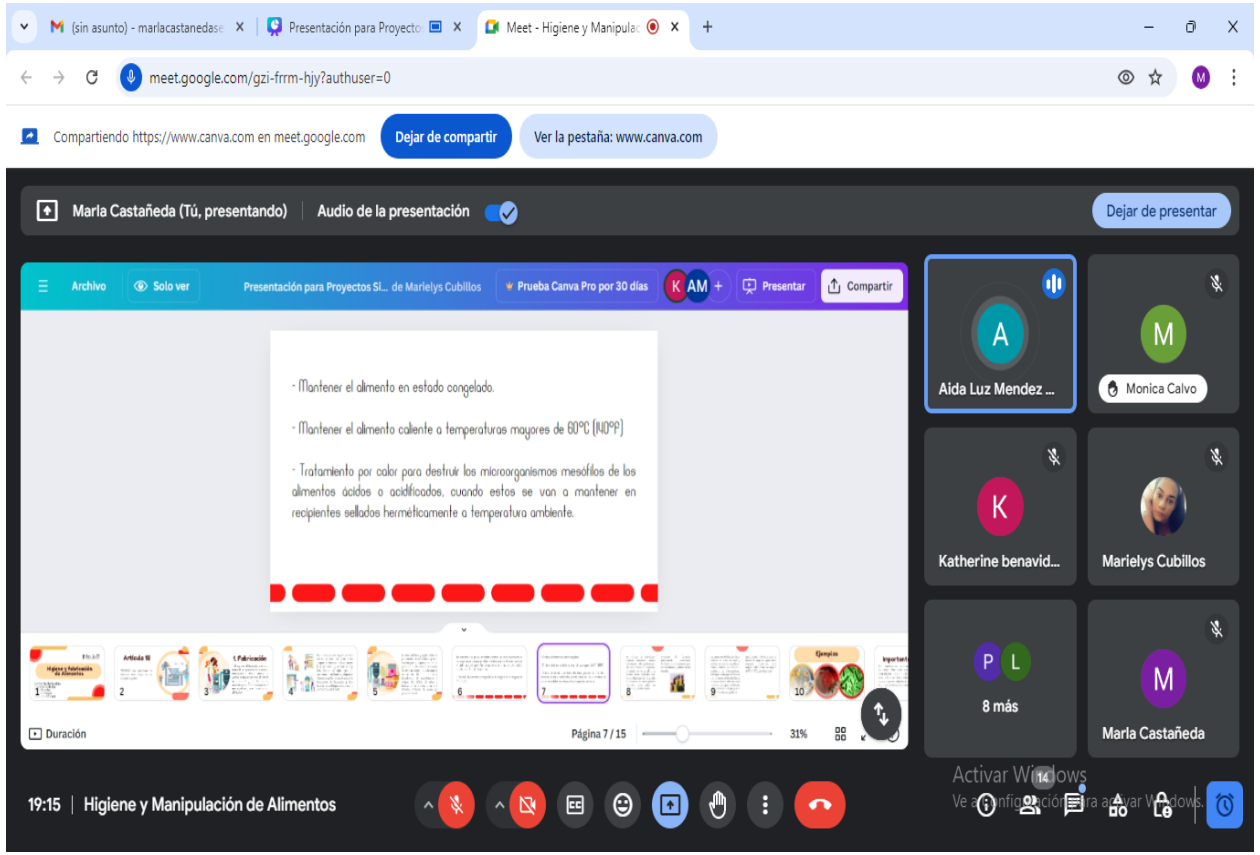


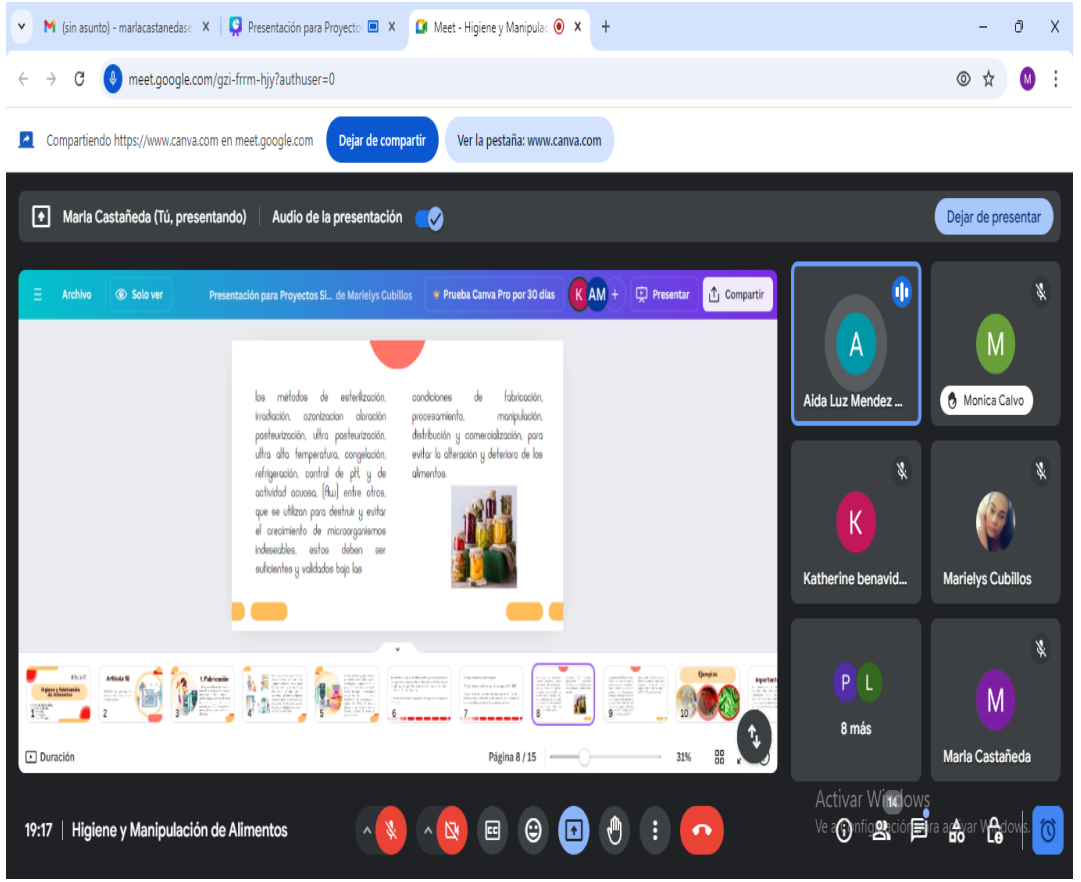
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



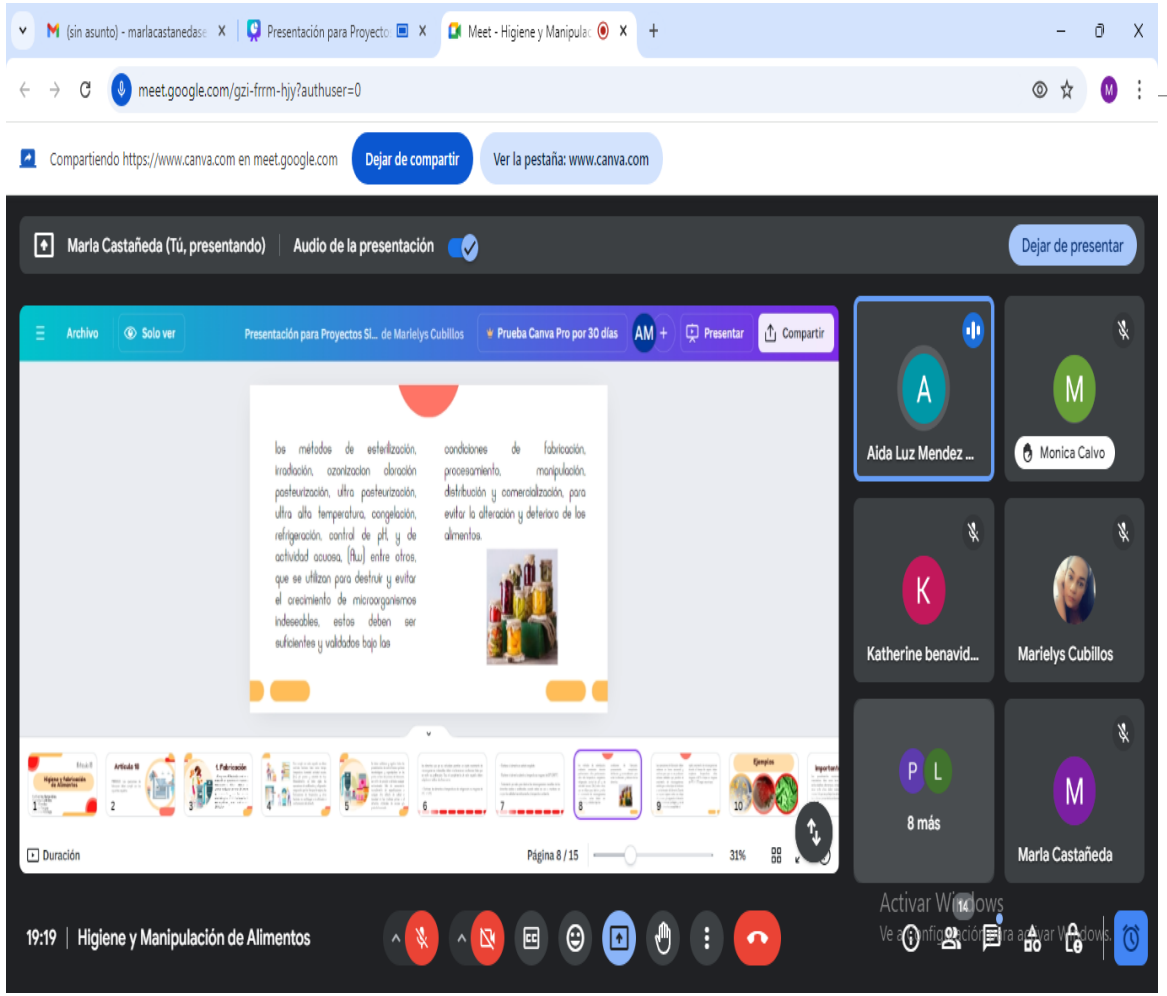


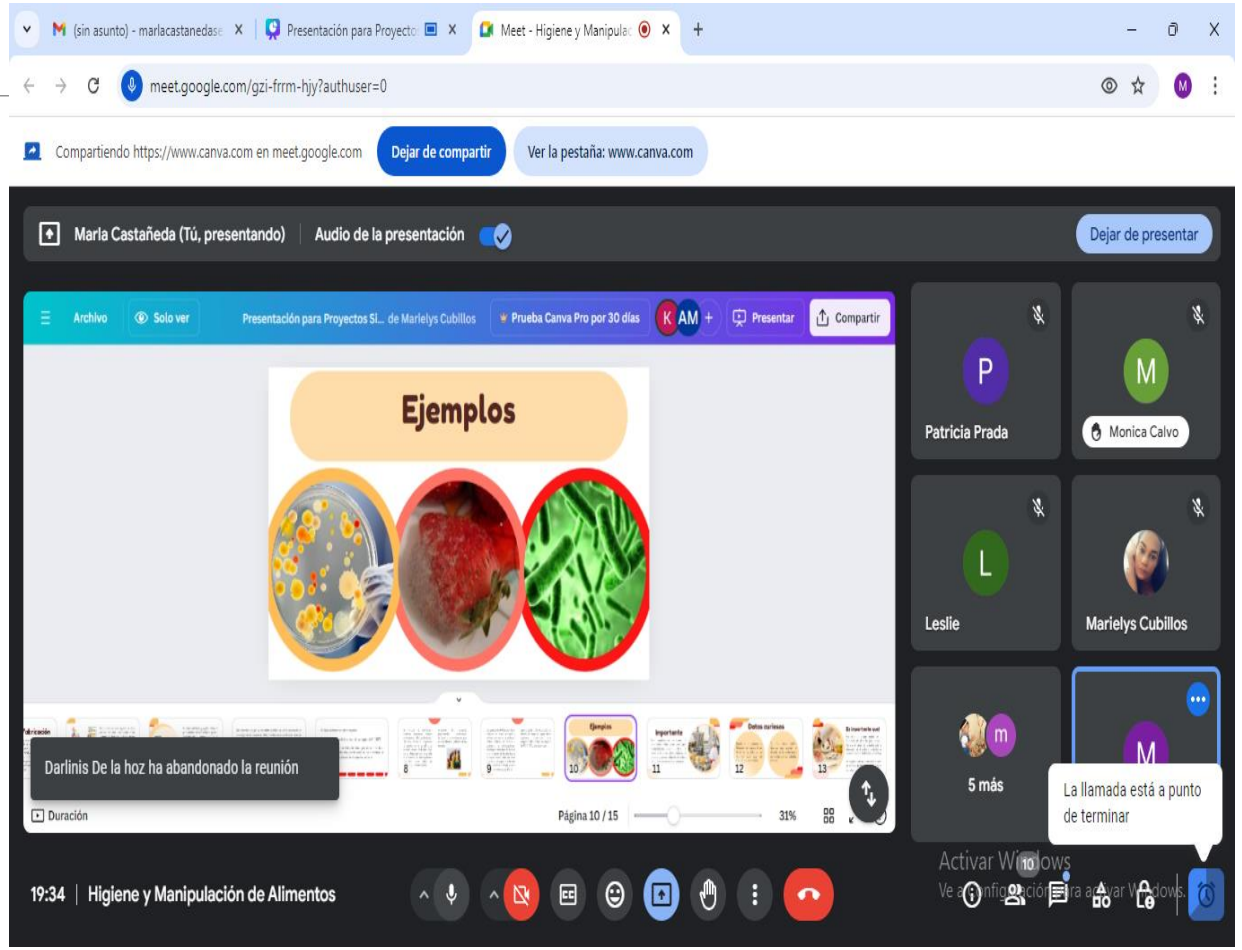
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



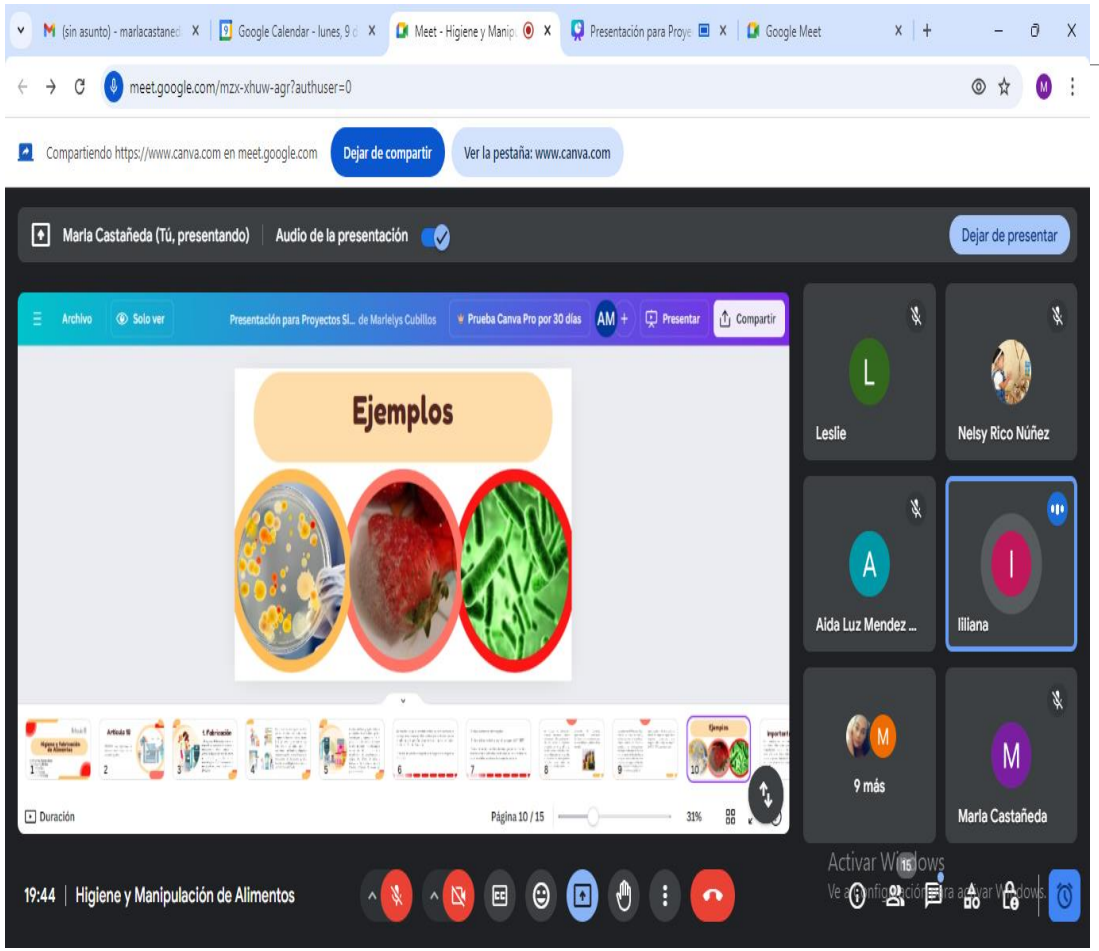


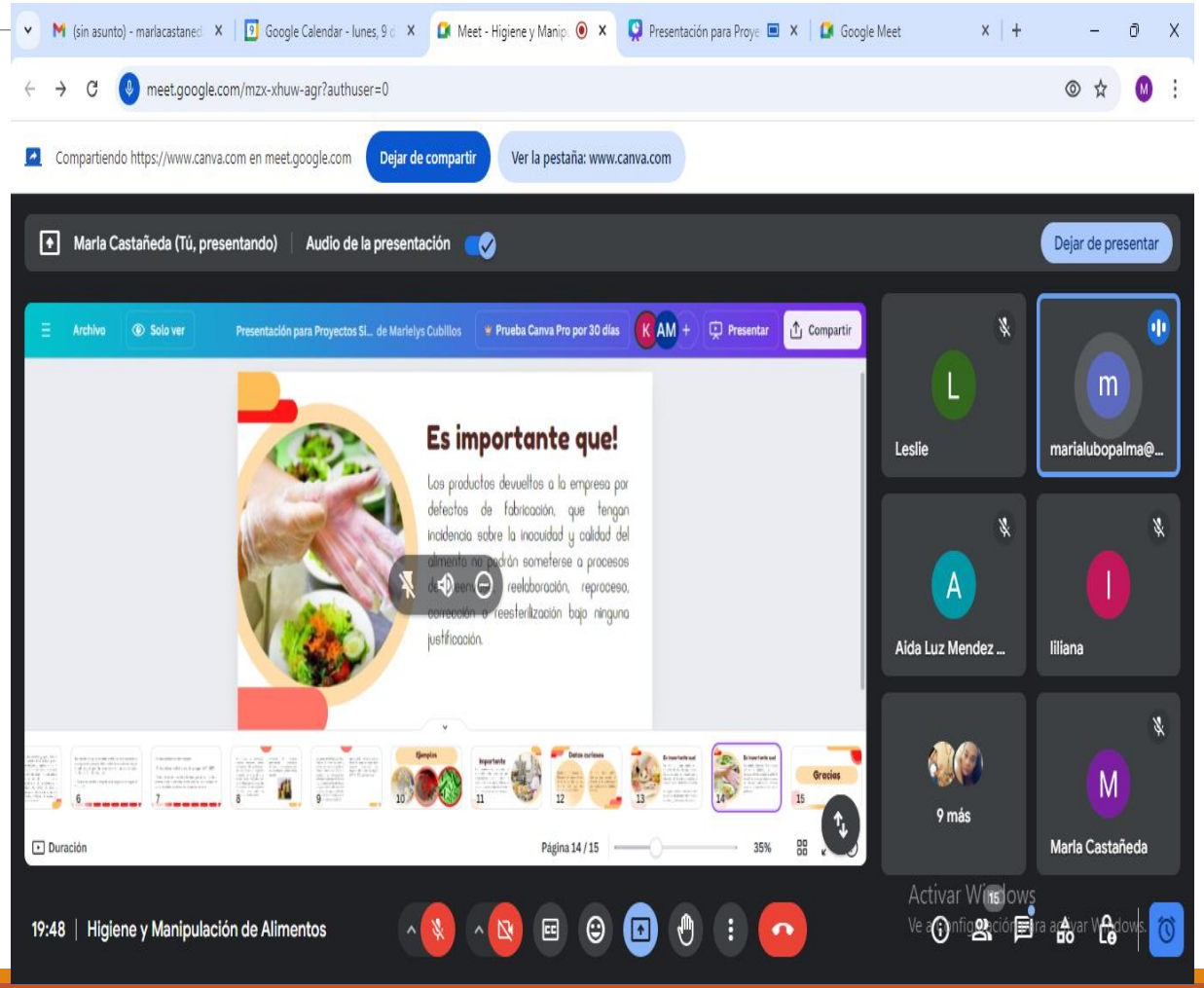
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



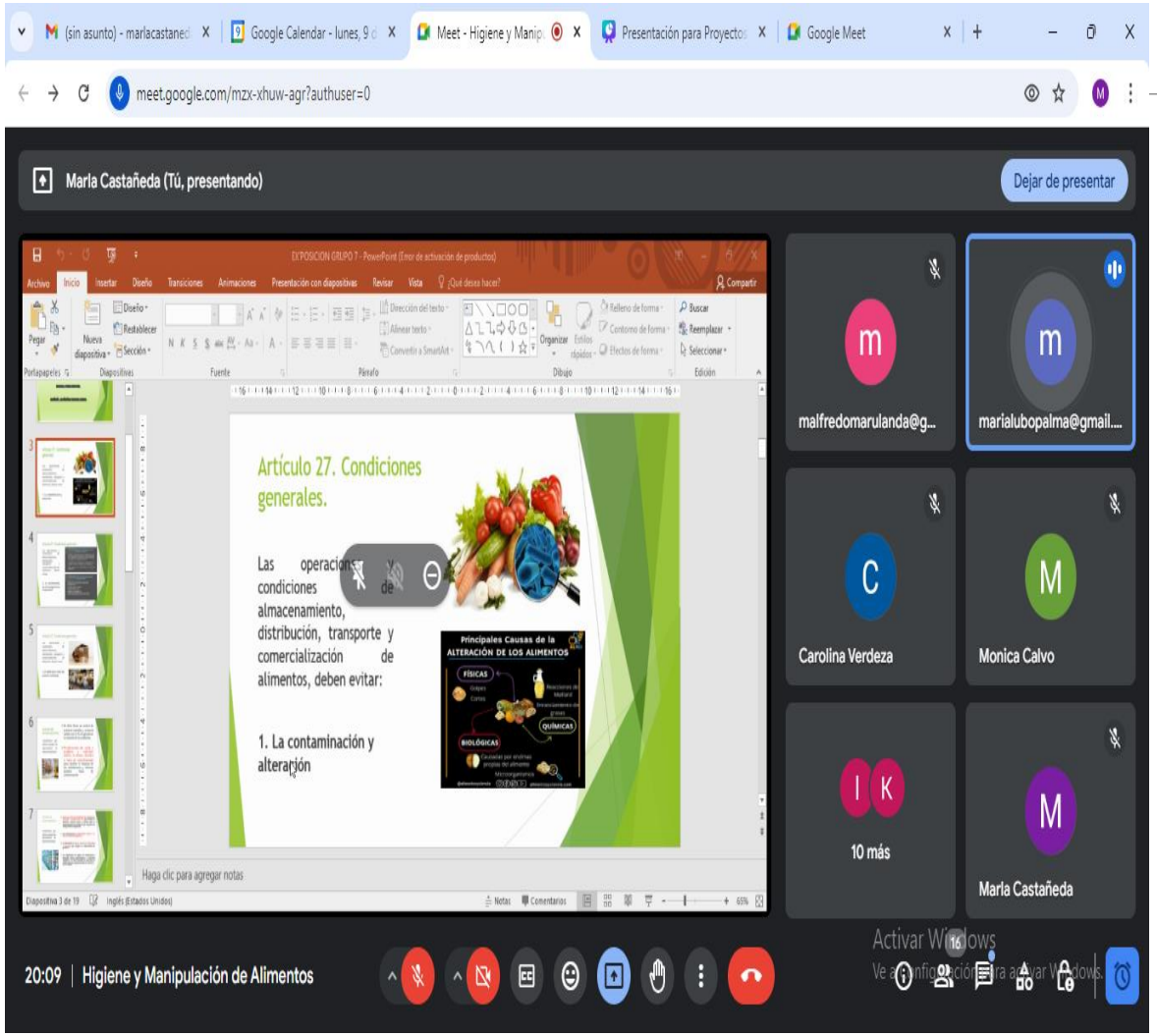


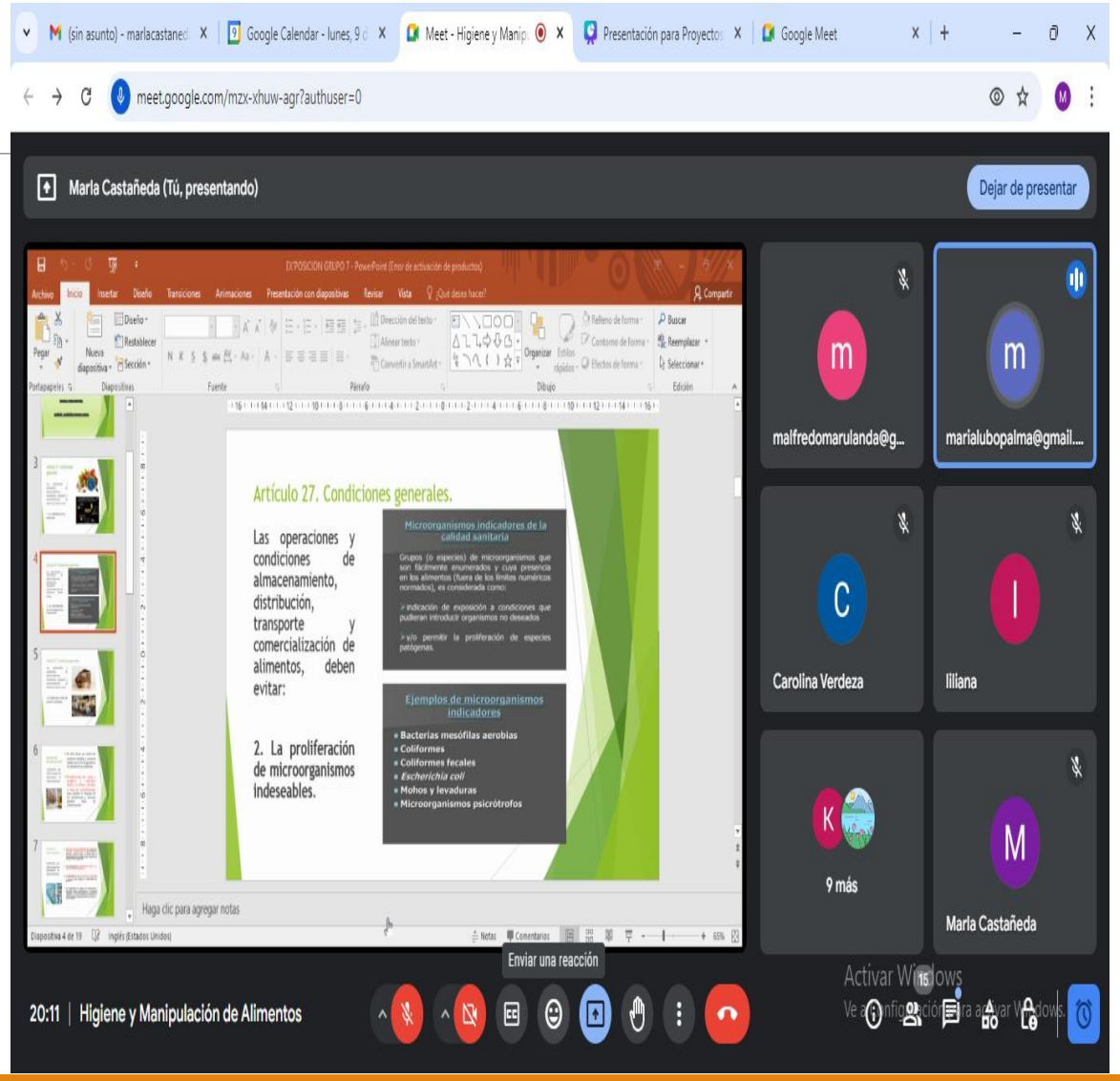
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



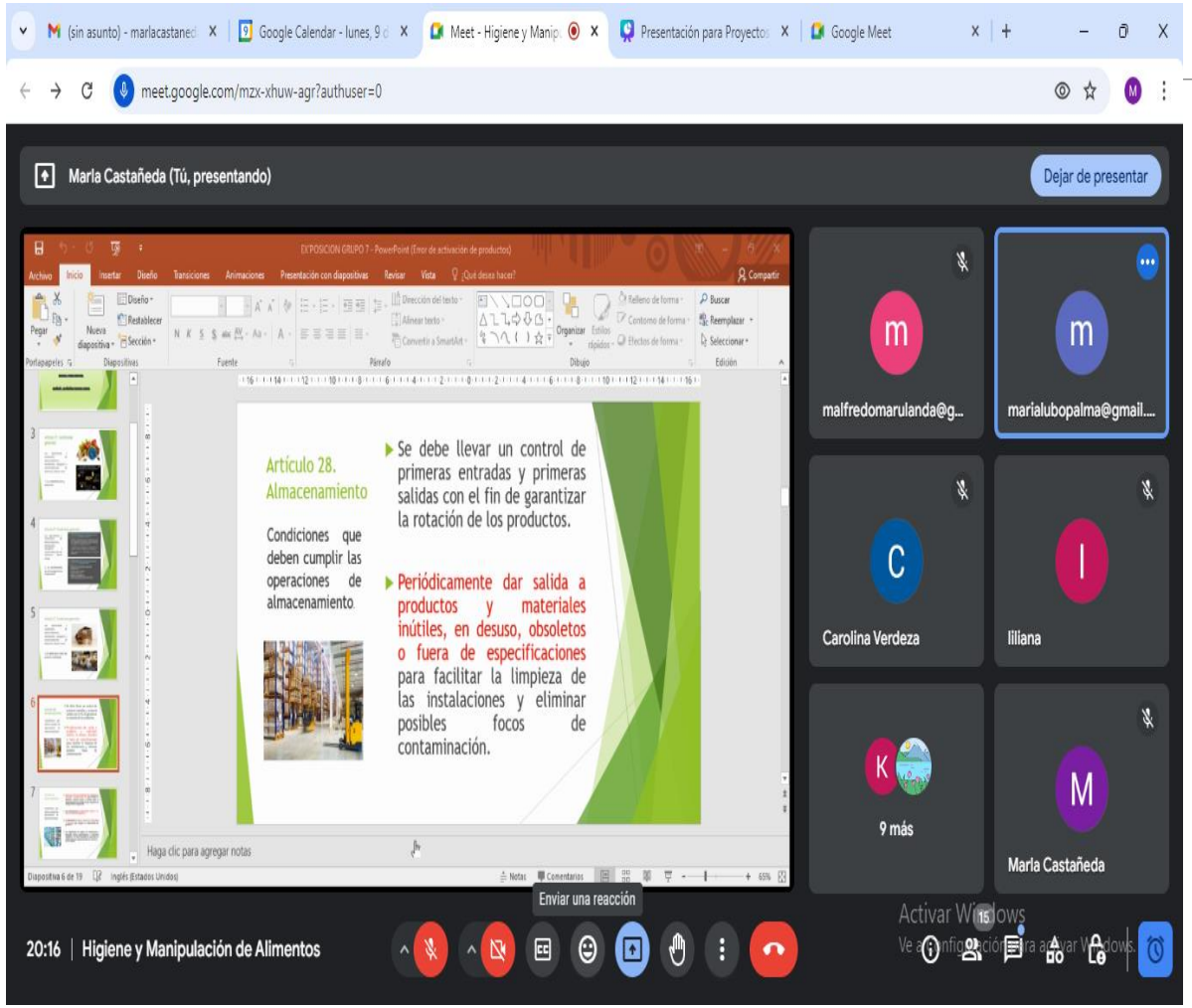


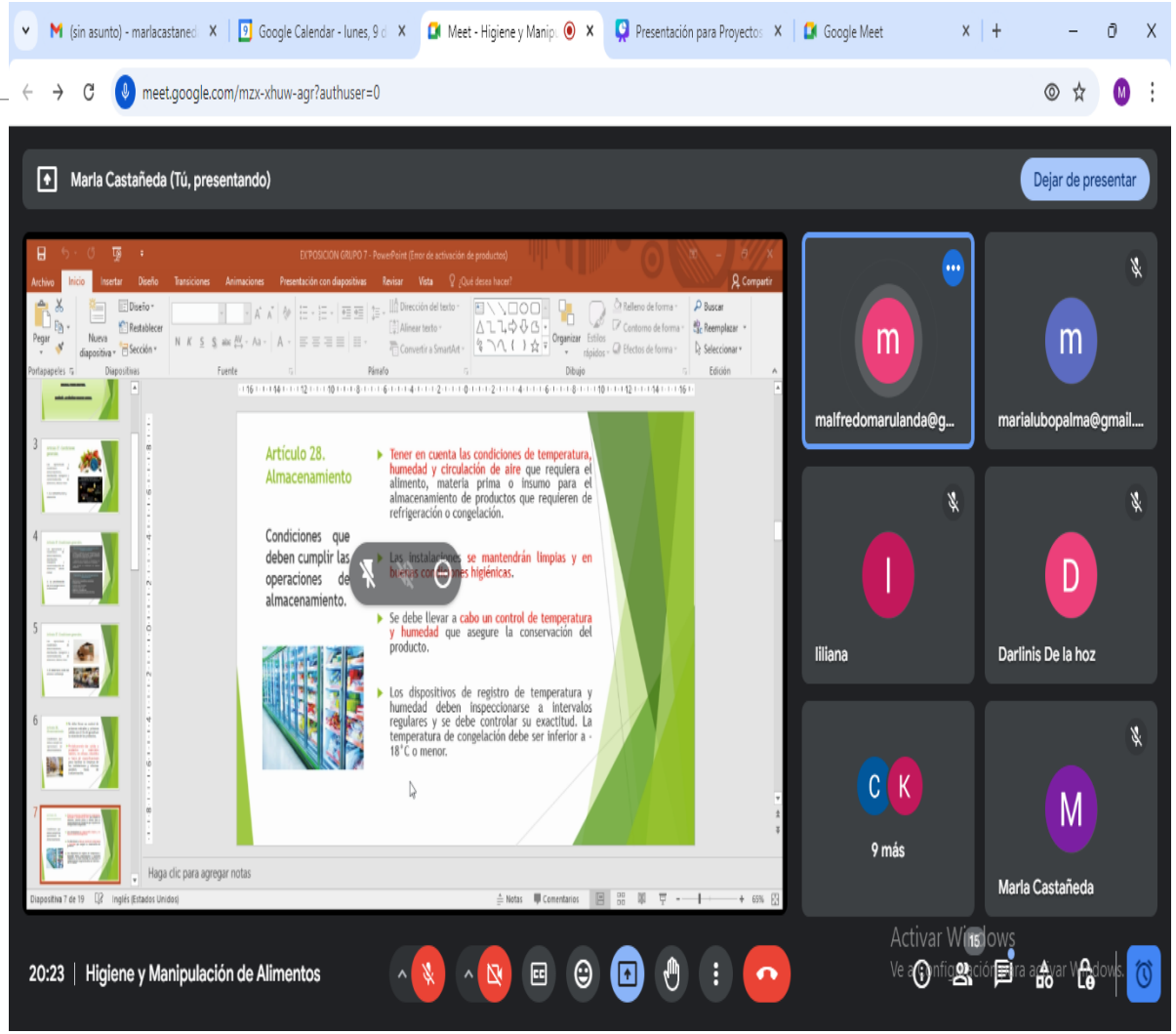
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)



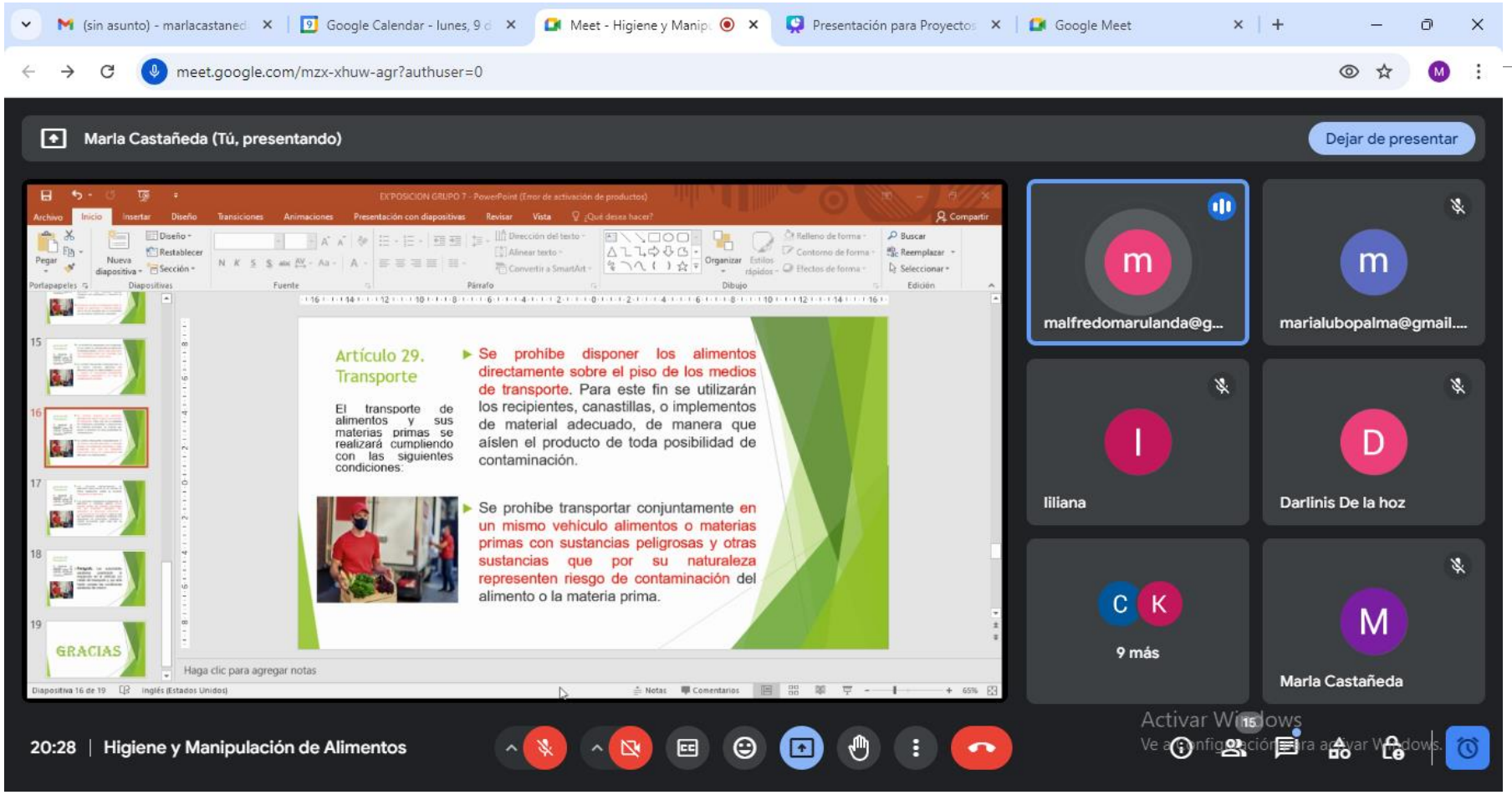


FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)

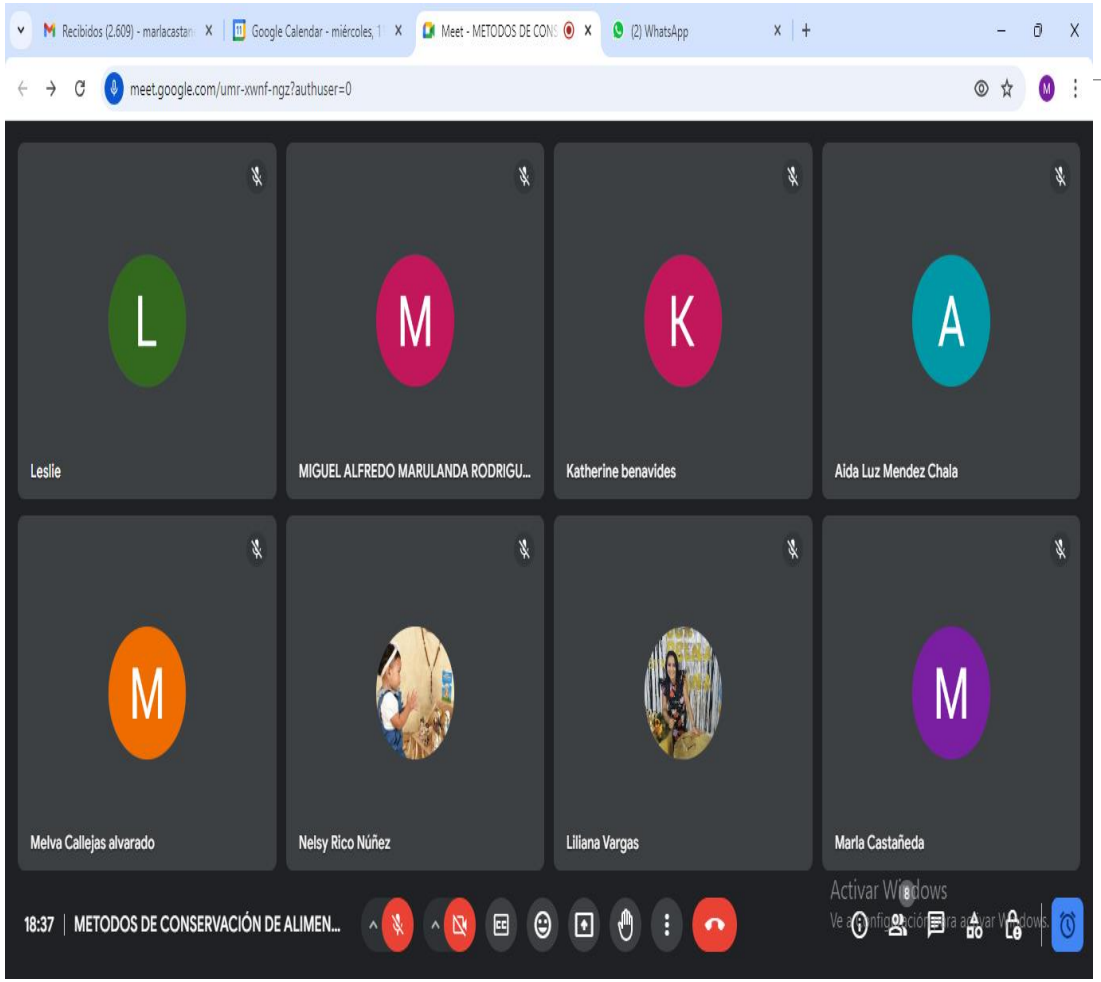


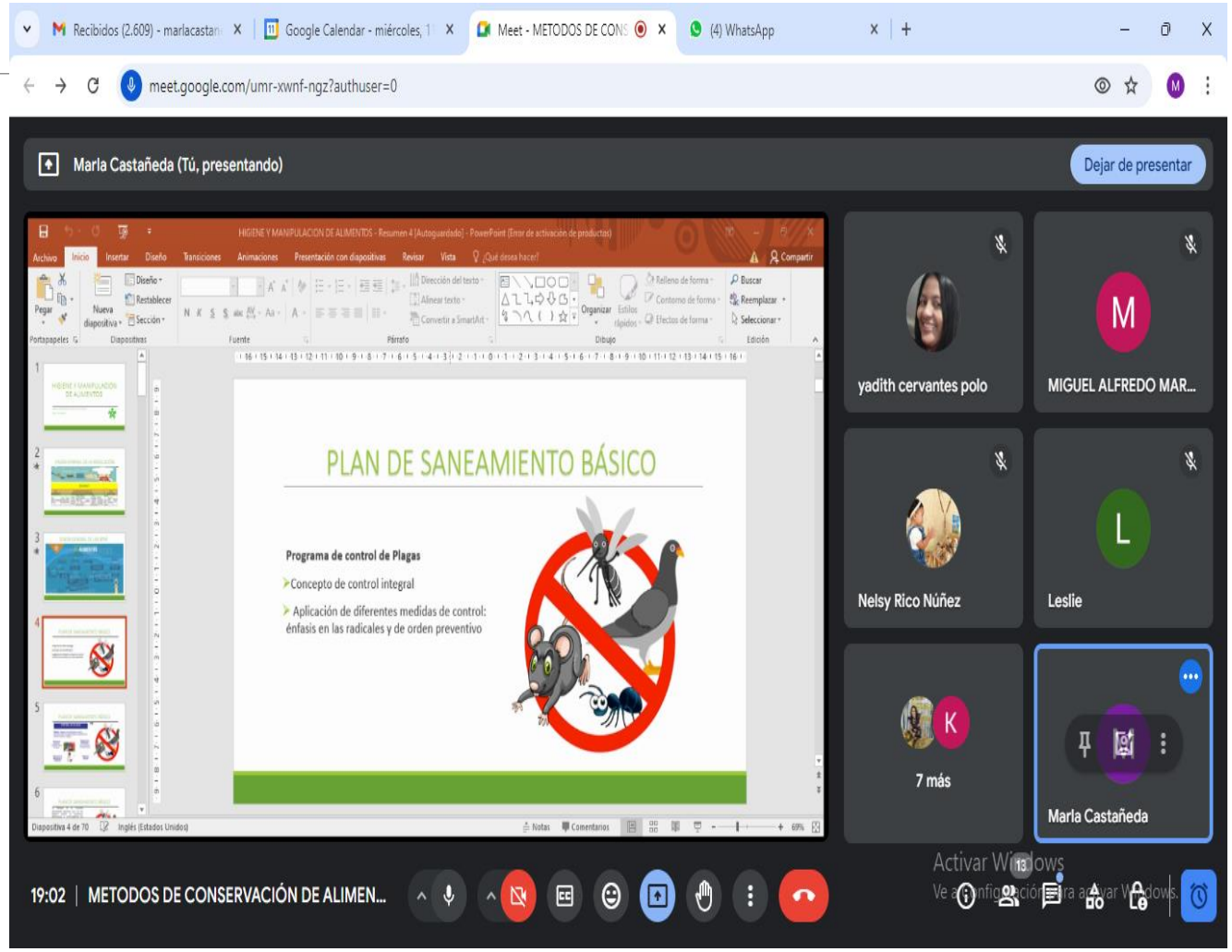


FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 9 (VIRTUAL)

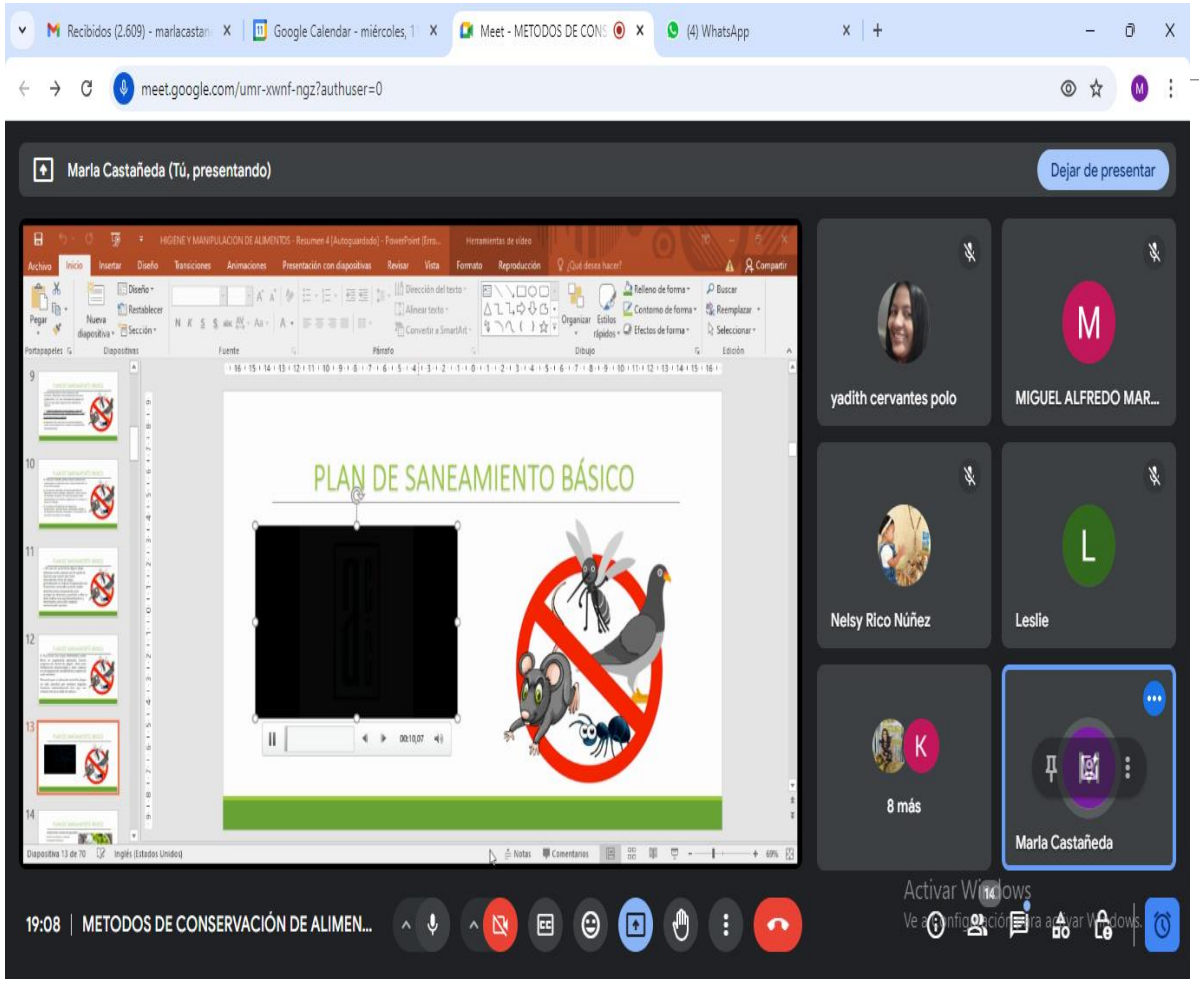


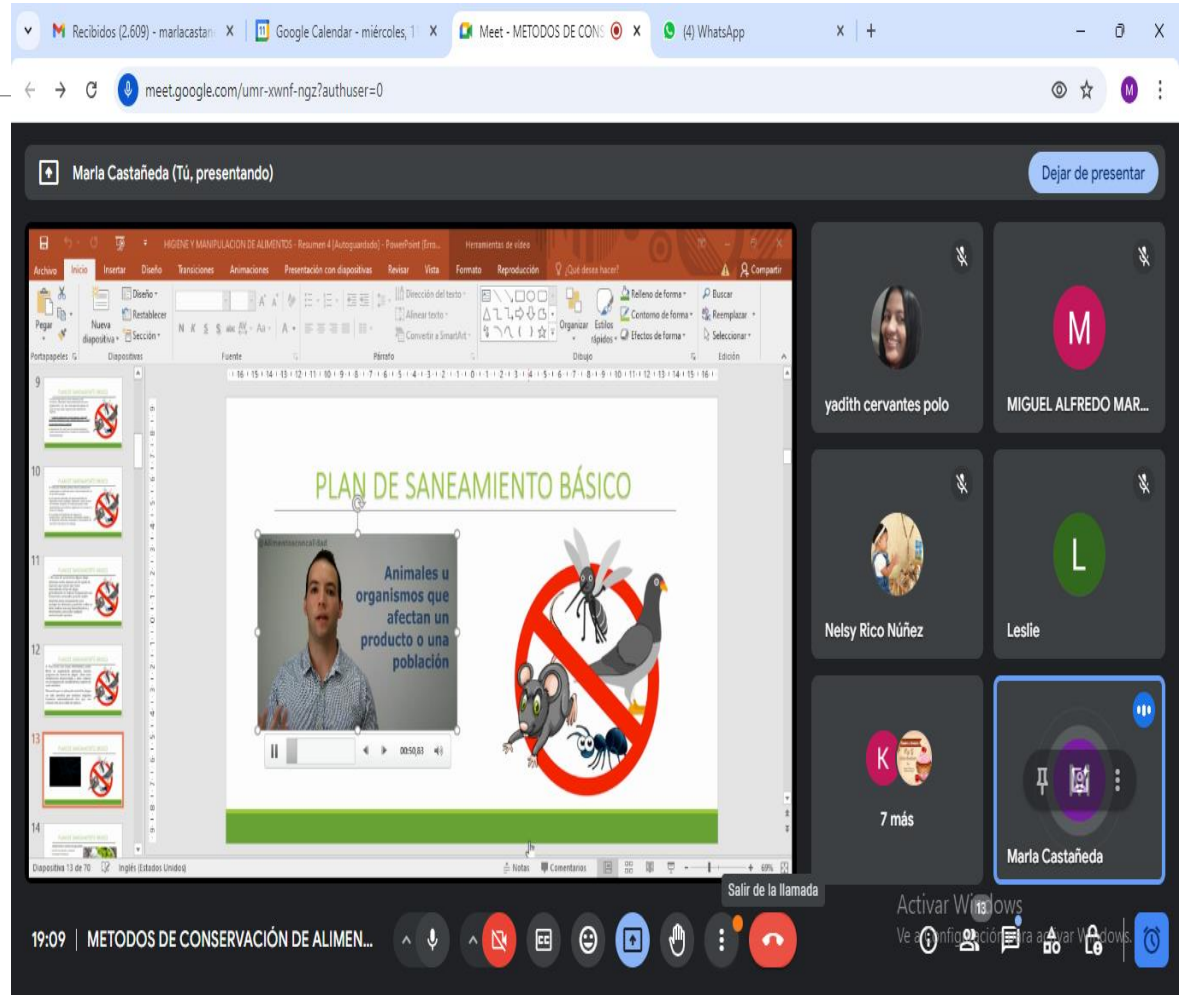
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 11 (VIRTUAL)



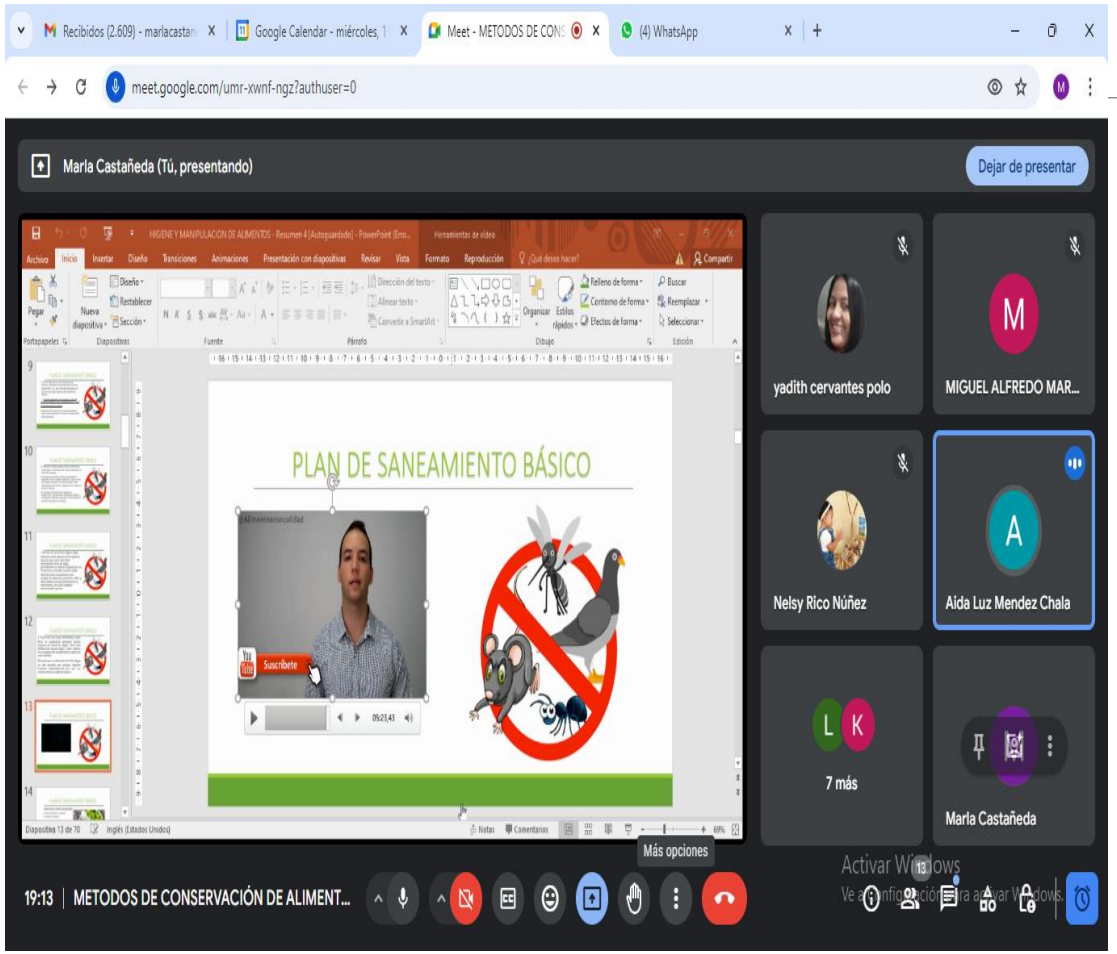


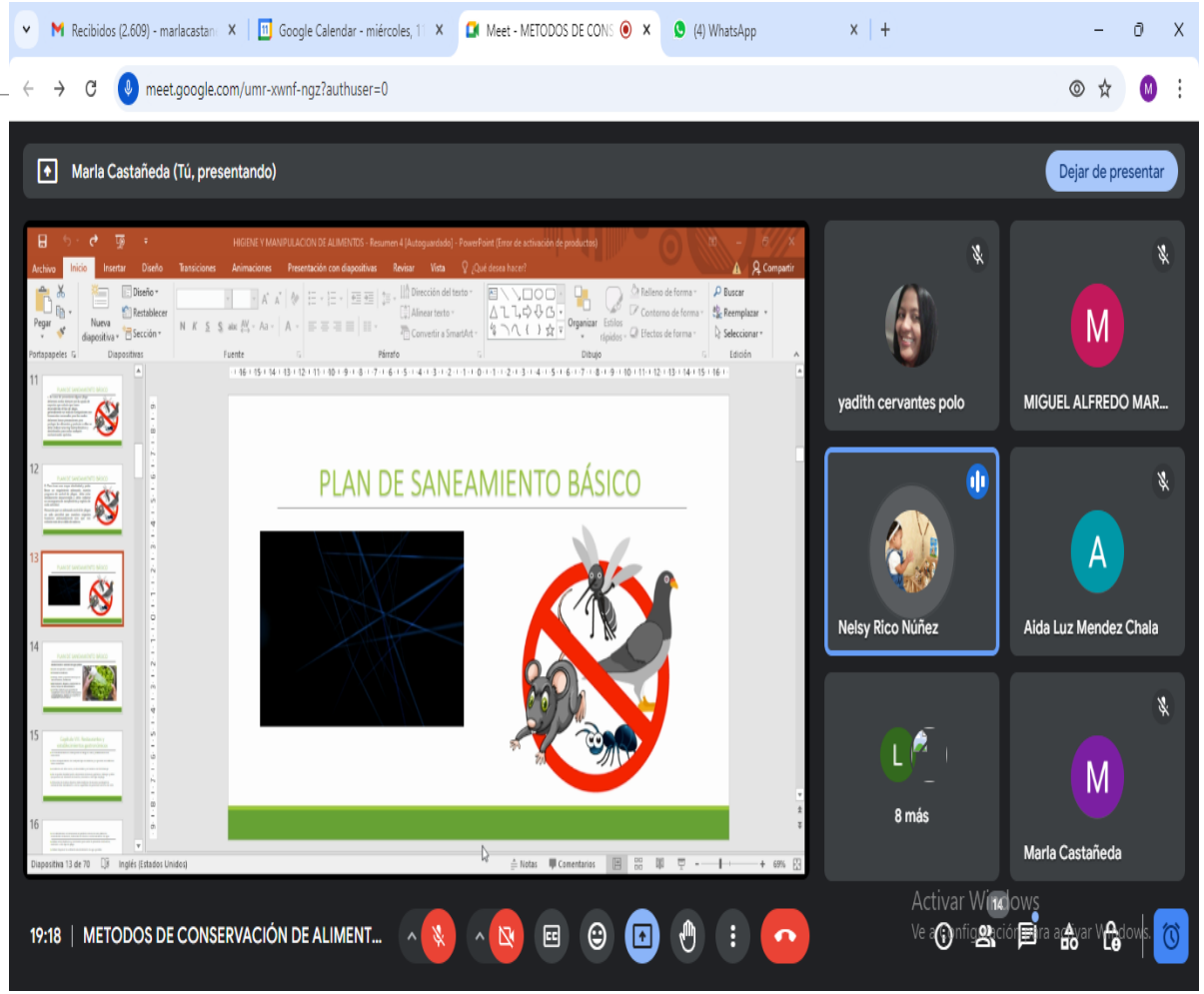
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 11 (VIRTUAL)



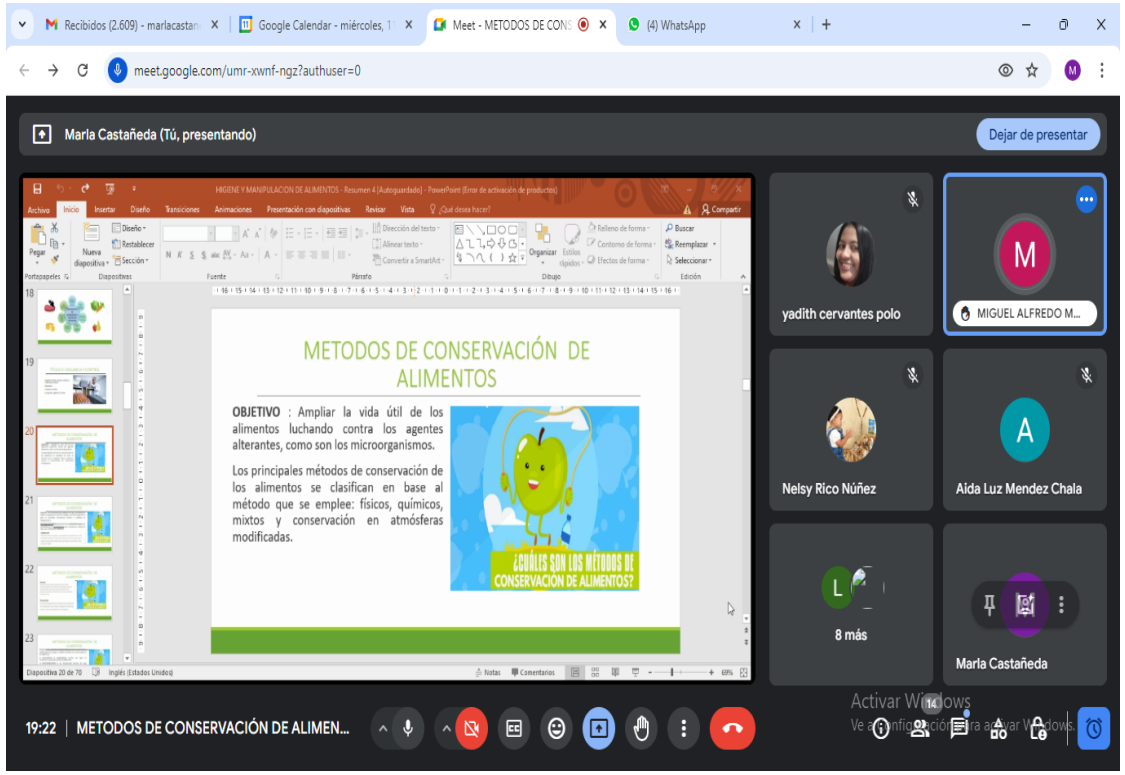


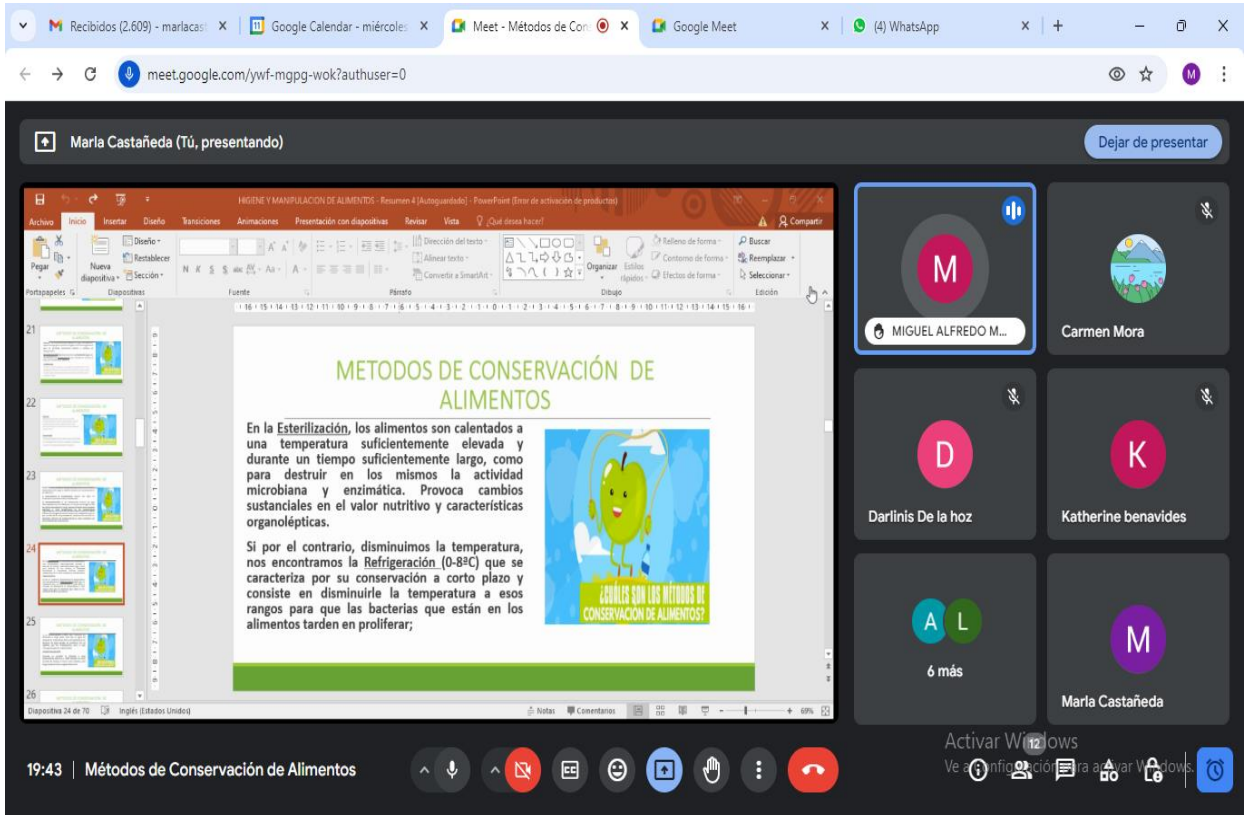
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 11 (VIRTUAL)



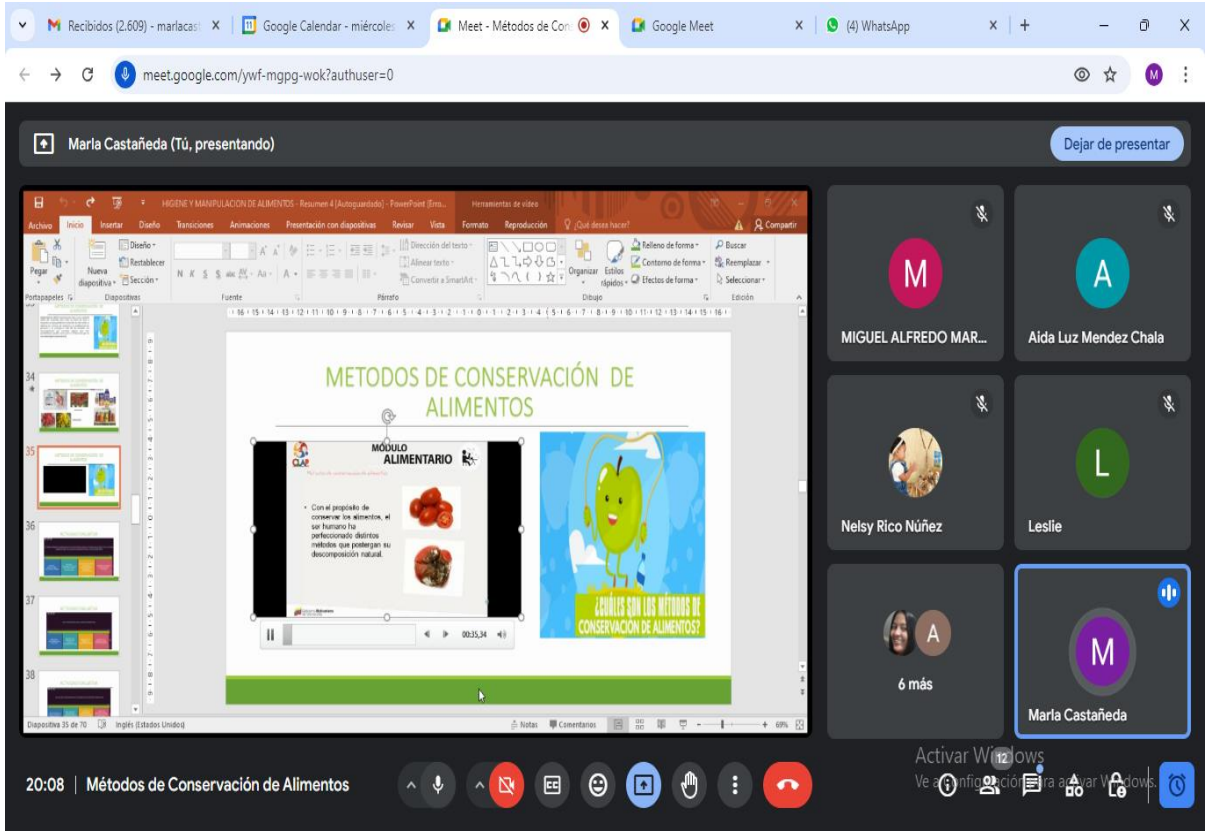


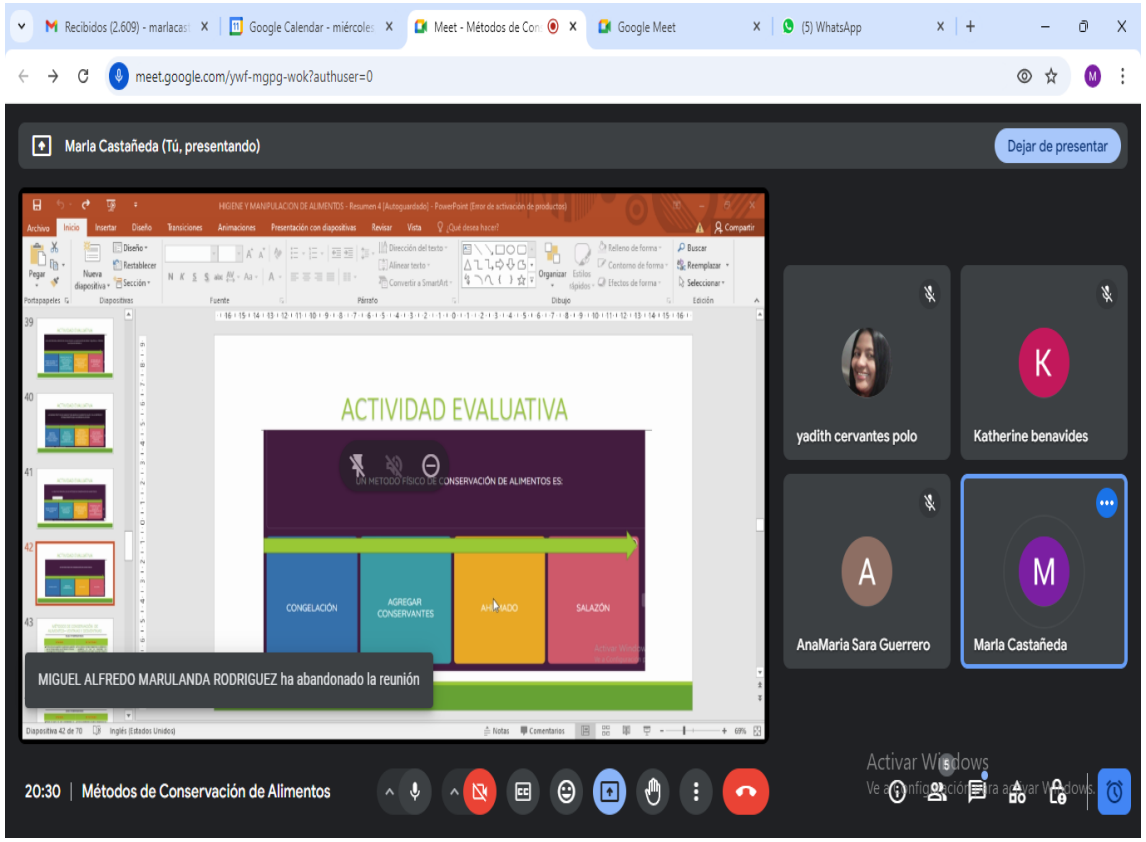
FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 11 (VIRTUAL)





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 11 (VIRTUAL)

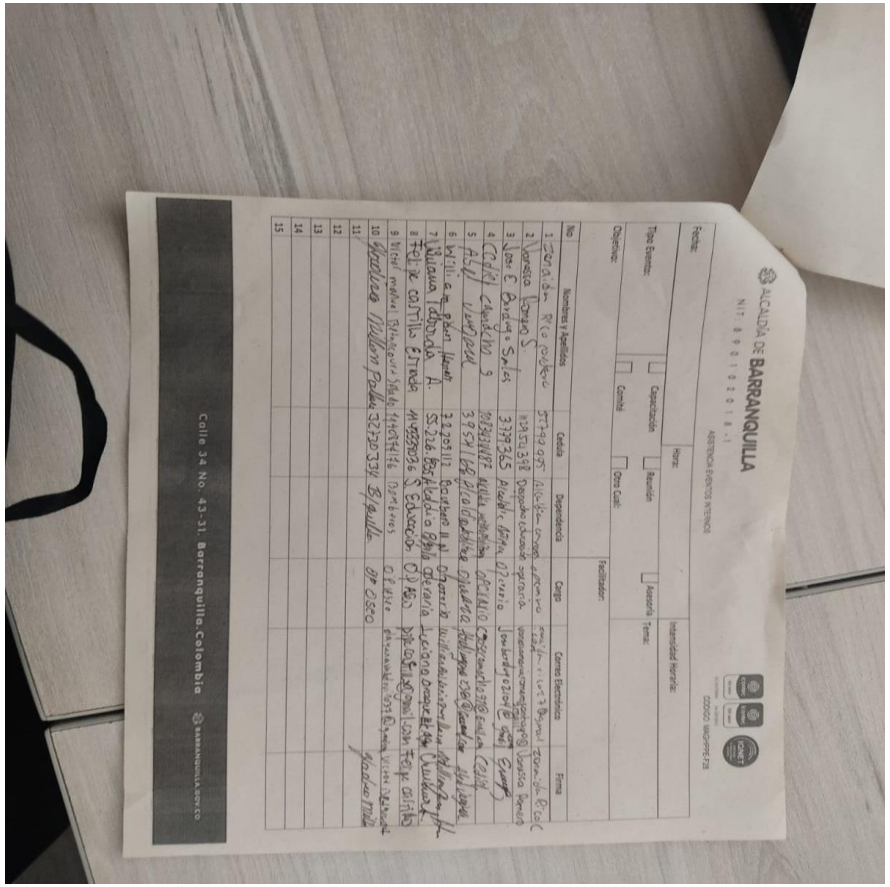


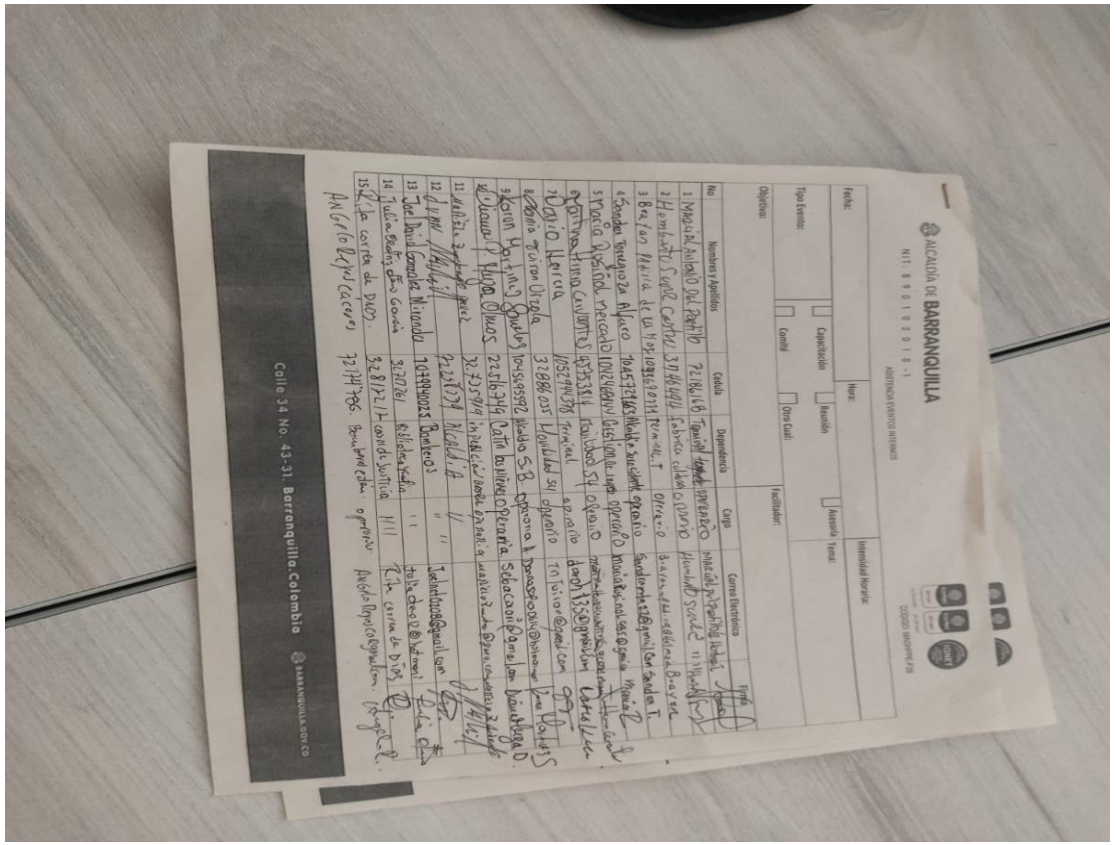


FICHA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ASEO GERENCIAL

AGOSTO - SEPTIEMBRE

FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 21





FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 21



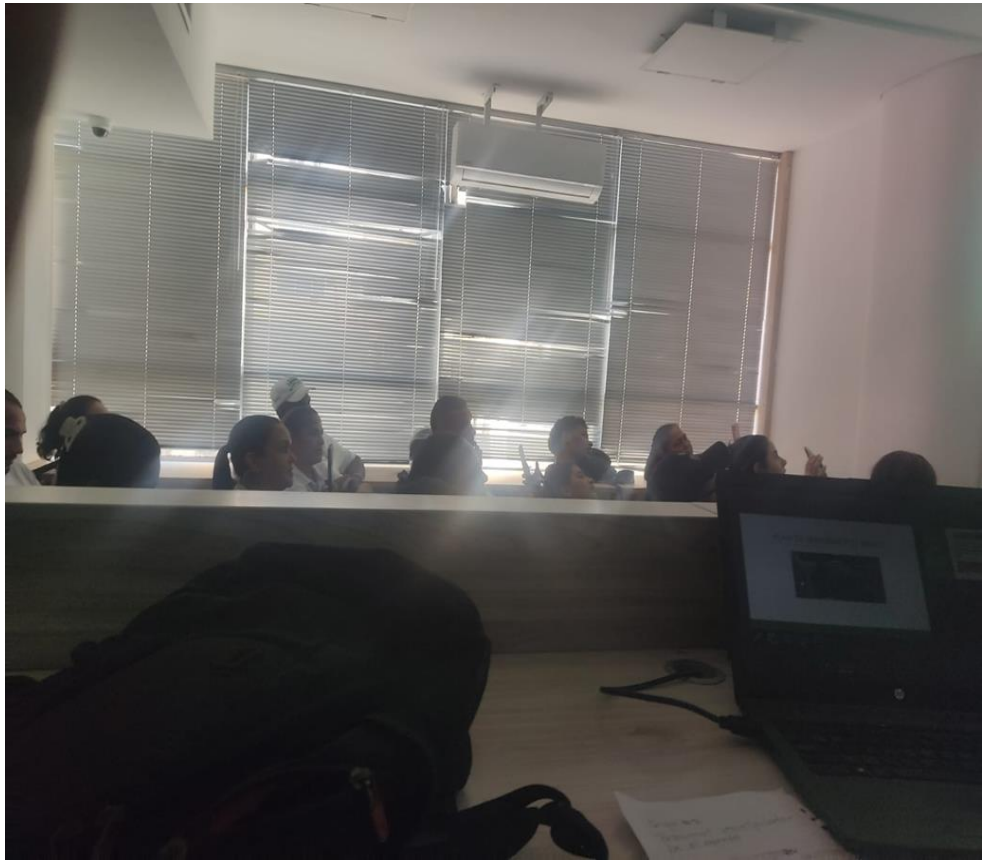


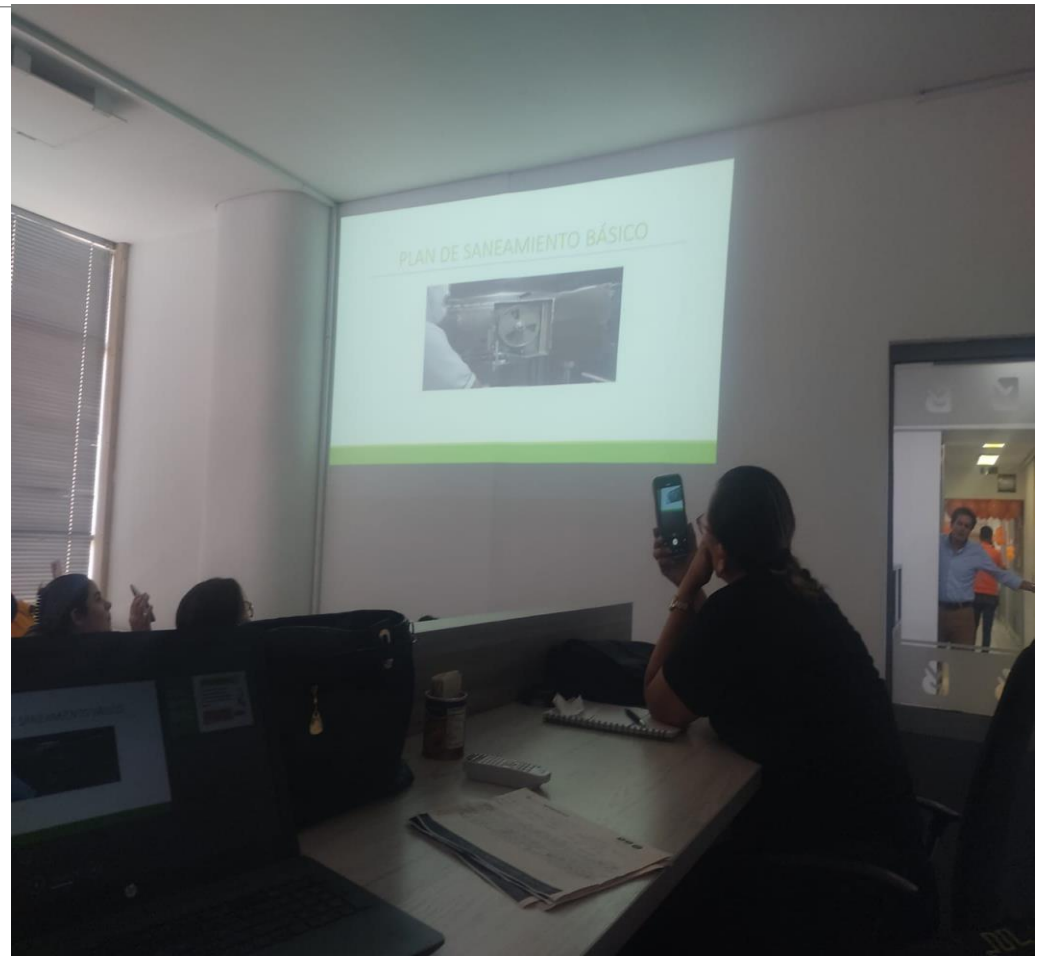
FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 21





FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 27



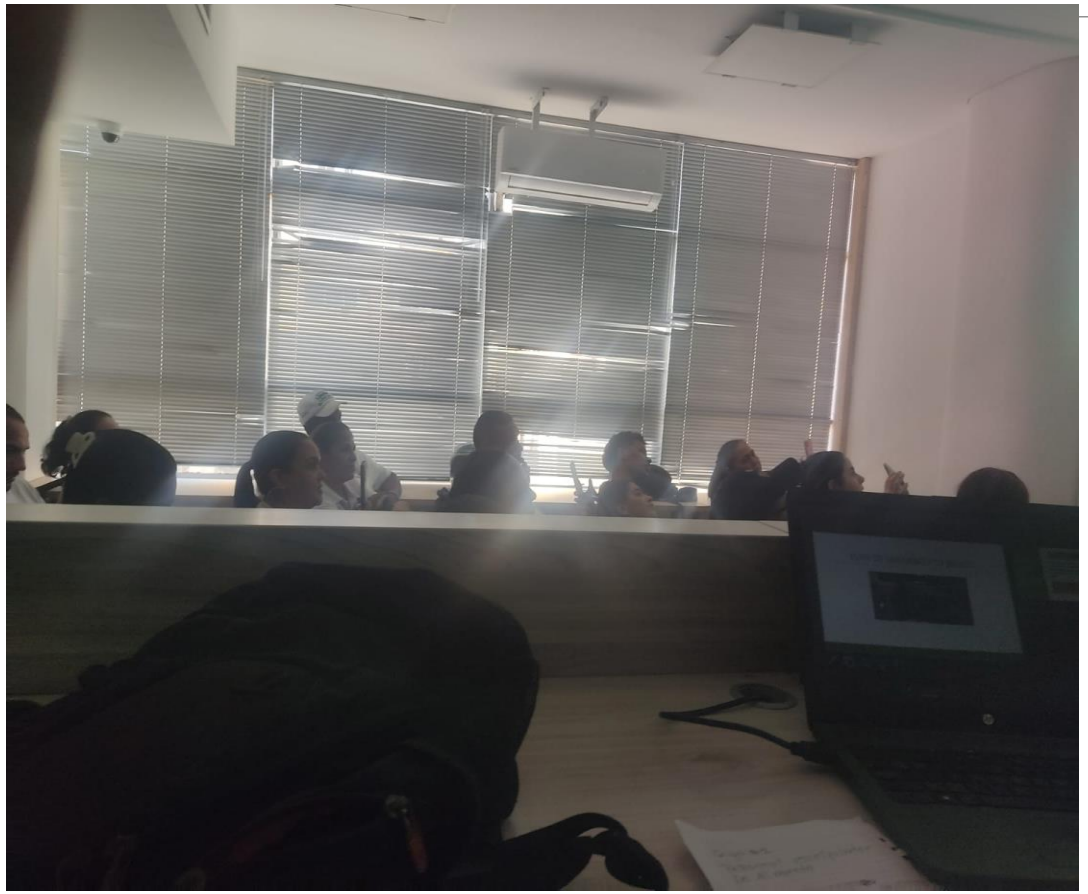


FOTOS DE LA FORMACIÓN AGOSTO 27





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 7





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 7





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 10





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 10





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 10





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 14





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 14





FOTOS DE LA FORMACIÓN SEPT 14

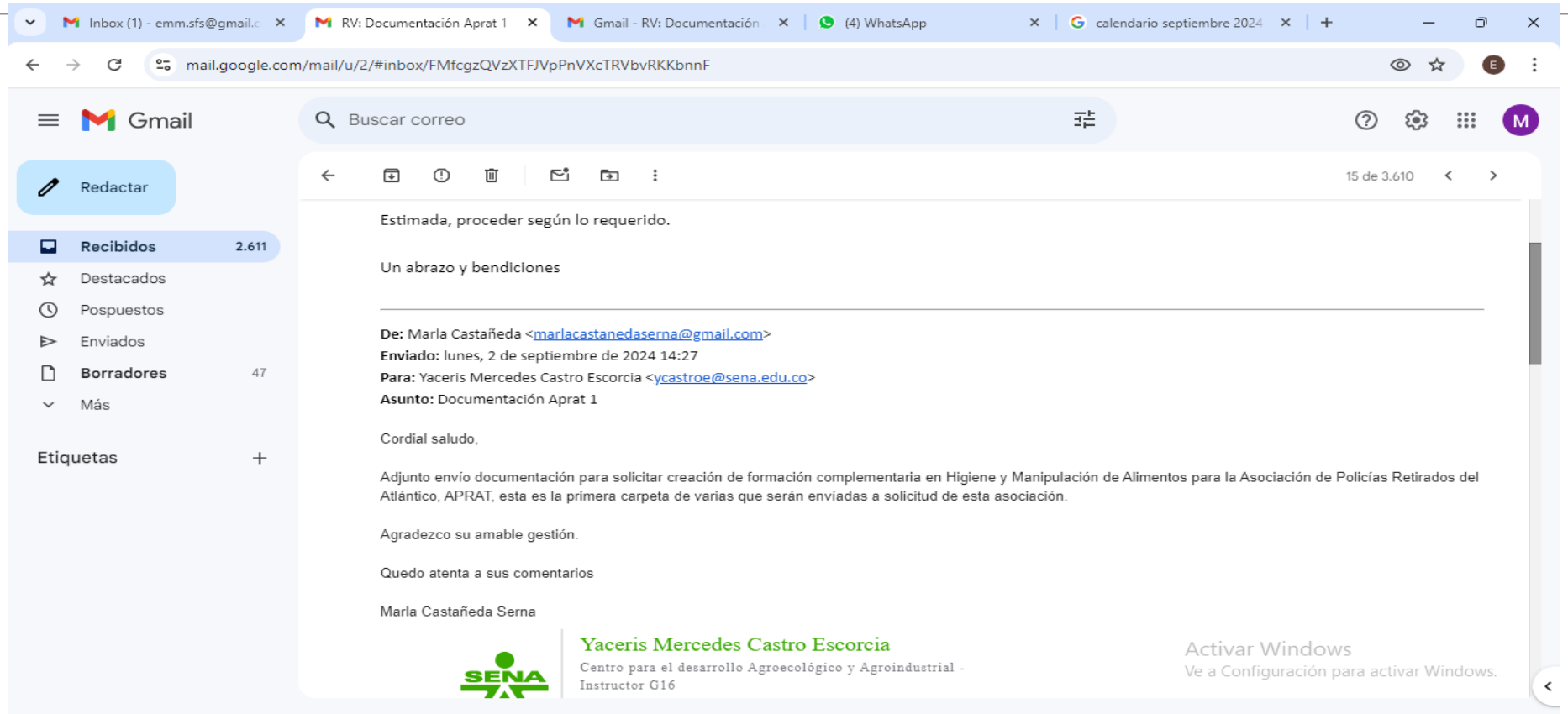




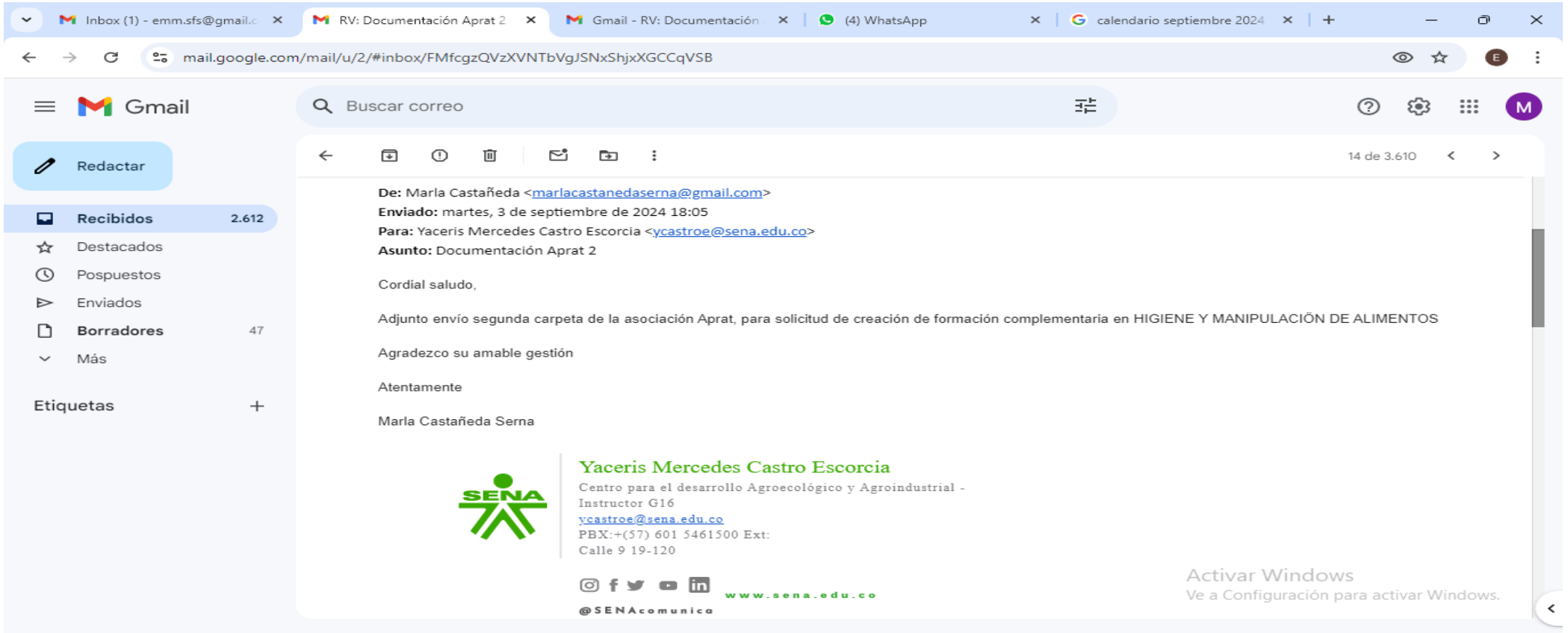
ACTIVIDADES GENERALES REALIZADAS EN SEPTIEMBRE

ELABORACIÓN DE MATERIAL DE APOYO A LA FORMACIÓN – CORREOS SOLICITANDO CREACON DE FORMACION

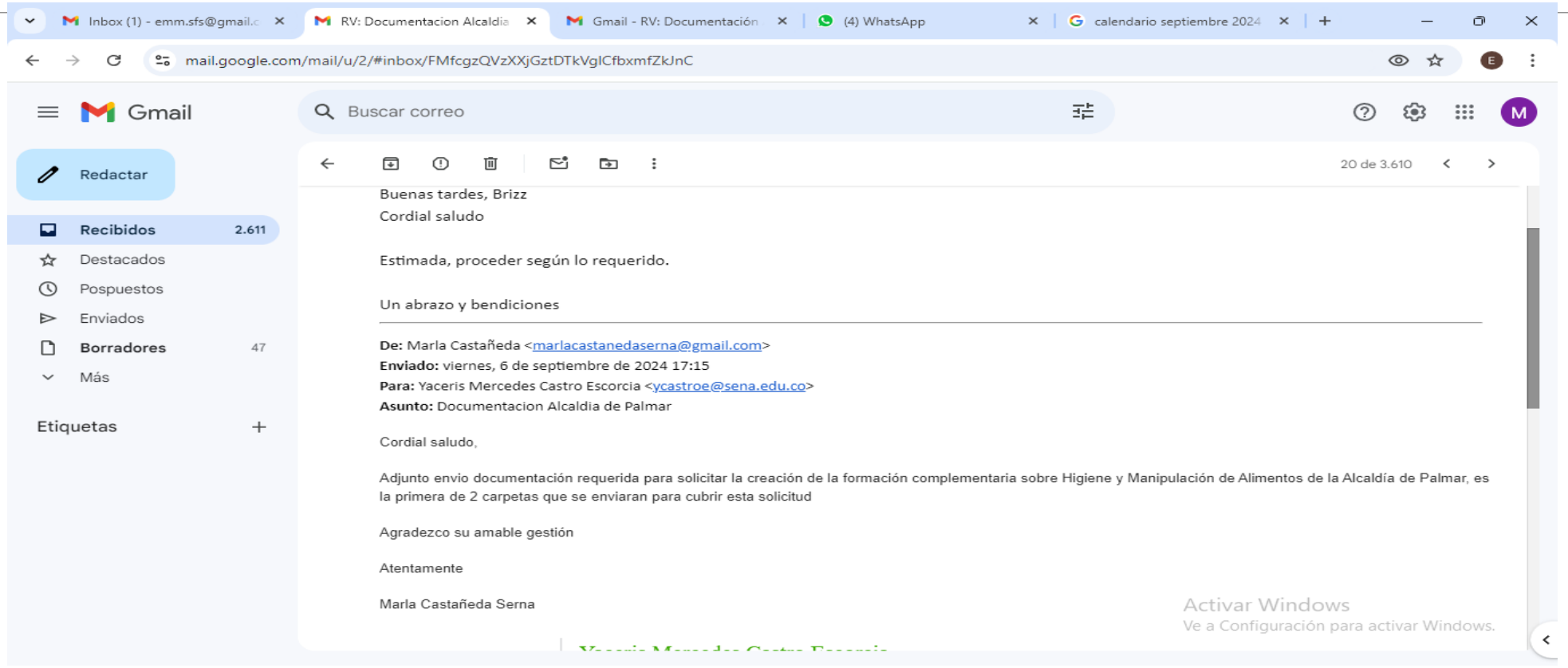
DOCUMENTACION ENVIADA DE APRAT 1



DOCUMENTACION ENVIADA DE APRAT 2



DOCUMENTACION ENVIADA DE PALMAR 1



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3061254 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3064788 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3077338 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3061345 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992716 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3077339 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

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: MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL