PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, **Octubre 2024**

Señor (a)
ANDRES JOSUE PIÑEROS HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **5874392**
Coordinador Académico
Espinal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes **Octubre** del año 2024

Referencia: No 5874392 del año 2024

William Fernando González Yaima, identificado con la cédula de ciudadanía No. 14.396.953 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario La Granja, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL PESOS ($43.569.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2024 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL PESOS ($3.666.000) b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre 2024, por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA MIL PESOS ($4.230.000) cada uno, c) un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2024 por valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL PESOS ($1.833.000).

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestación servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en las redes y áreas temáticas de formación, que programe el Centro Agropecuario La Granja en sus diferentes niveles en modalidad presencial, virtual y a distancia, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Titulada/Complementaria Virtual, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	Se sube en el SECOPP II los soportes correspondientes a las obligaciones contractuales del mes de **Octubre** de 2024	Evidencias reposadas en el aplicativo SECOP II**.**
2	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentar oportunamente las cuentas de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realiza el informe mensual de ejecución contractual con las respectivas evidencias de la formación orientada en el mes de **Octubre** de 2024. Se participó en las reuniones del 4 y el 28 de Octubre en donde se impartieron lineamientos sobre la ejecución.	Informe de ejecución contractual con sus respectivas evidencias que reposa en el aplicativo SECOP II. Pantallazos reuniones del 4 y el 28 de Octubre.
3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los	Al momento de suscribir el contrato se presentaron los siguientes documentos: La certificación de afiliación a la empresa promotora de salud **Sanitas** al Sistema General de pensiones AFP en **Porvenir** y se presentó la documentación	Estos documentos reposan en el SECOP II. la carpeta del contrato **No. 5874392 de 2024.**

	artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato	necesaria para afiliación a ARL por parte de la entidad.	
4	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el presente mes de **Octubre** de 2024, se realizó alistamiento en las fichas asignadas con ID **3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ALISTAMIENTO (Foros y grabaciones conferencias web) de las fichas con **ID 3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre de 2024.**
6	Evaluar los *aprendizajes previos* correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, se realizó la evaluación de aprendizaje en los programas de formación con **ID 3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ALISTAMIENTO (Foros y grabaciones conferencias web) de las fichas con **ID 3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)**

			Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
7	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre** de 2024.
8	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia del área temática en el objeto del contrato.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, se impartió formación virtual a través del LMS - Zajuna en los programas de formación con **3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución en las fichas con **3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
9	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	**Durante la fase de ejecución:** Dentro del LMS Zajuna se impartió formación en los cursos asignados con ficha **ID 3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)** se retroalimentaron las publicaciones de los aprendices en foros Sociales, de dudas y temáticos. Se evaluaron pruebas, actividades interactivas y	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución (Foros y grabaciones conferencias web) de las fichas con **ID 3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.

		retroalimentaron las actividades enviadas por los aprendices. Se publicaron anuncios y se enviaron mensajes informativos del curso durante las semanas de formación.	
10	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa en modalidad presencial, virtual y a distancia, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo no Octubre a ocho días hábiles luego de finalizado el resultado de aprendizaje.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, se realizó el proceso de cierre, asignando los juicios evaluativos en a plataforma SENA SofiaPlus a los aprendices que Aprobaron y no Aprobaron los curso con **ID 3084031, 3084035, 3084036 y 3084037 (ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION)**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de cierre en las fichas con **ID 3084031, 3084035, 3084036 y 3084037 (ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, mediante las siguientes actividades: a). Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados estén asociados a una ruta de aprendizaje y su estado sea matriculado. b). Registrar juicios evaluativos, c). realizar reconocimiento de aprendizajes previos,	Durante el presente mes de Abril de 2024, en el sistema de gestión SenaSofiaplus, se verificó que todos los aprendices seleccionados estén asociados a la ruta de aprendizaje y se verificó su estado de matrícula en las fichas con **ID 3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)**	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ALISTAMIENTO (Foros y grabaciones conferencias web) de las fichas con **ID 3107962, 3107963, 3107964, 3107965 y 3107974 (BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.

	para los aprendices nuevos, reintegrados trasladados. d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia instaurado en la institución.	Durante el presente mes de **Octubre** de 2024, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre** de 2024.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el presente mes de **Octubre** de 2024, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre** de 2024.
14	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad presencial, virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	Durante el presente mes de **Octubre** de 2024, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre** de 2024.
15	Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación presencial, virtual y a distancia en el Centro de Formación.	Durante el presente mes de **Octubre** de 2002, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre** de 2024.
16	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en	Se cargó al aplicativo SECOP II los documentos solicitados por la entidad al momento de la adjudicación del contrato y se publica para el mes de **Octubre** de 2024 el informe mensual de ejecución del contrato y el plan de pagos.	Estos documentos se encuentran publicados dentro del aplicativo SECOP II.

	calidad de contratista, cuando así lo requiera.		
17	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa.	Durante el presente mes de **Octubre** de 2024, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	**No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de Octubre.**

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.				
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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y fotocopia de la planilla - recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL No. **9474525706**, expedido por “Aportes en línea” correspondiente al mes de **SEPTIEMBRE** del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ *Decreto Ley Antitrámites”*)

Evidencia en (09) folios

Cordialmente,

William Gonzalez

WILLIAM FERNANDO GONZÁLEZ YAIMA
Contratista
C.C. No. 14.396.953

Recibí a satisfacción:

Firma

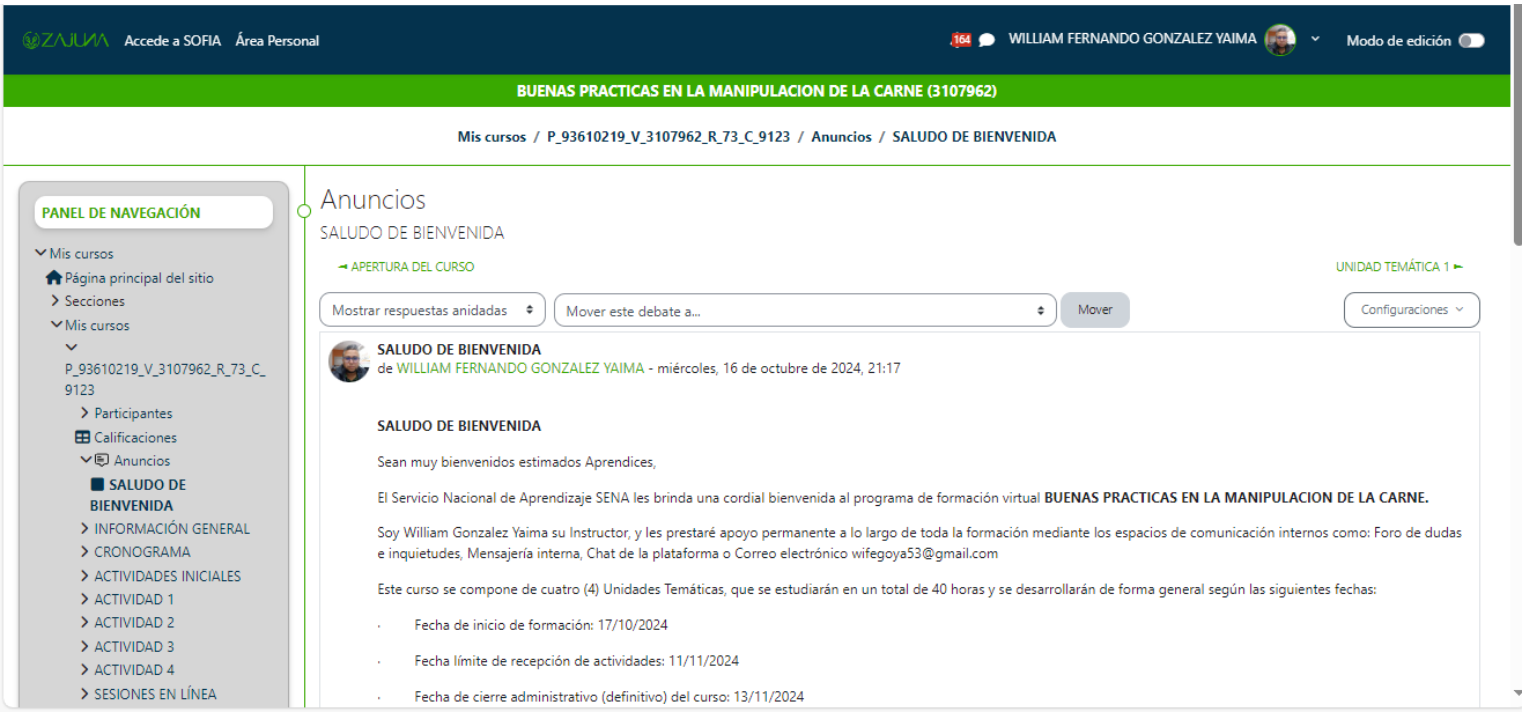
Firmado digitalmente porAndres Josue Pi¶eros Hernandez
Motivo:He revisado este documento
Fecha: 2024.11.05 12:17:05:00

ANDRÉS JOSUE PIÑEROS HERNANDEZ
Supervisor(a) Contrato 5874392 de 2024
Coordinadora académica

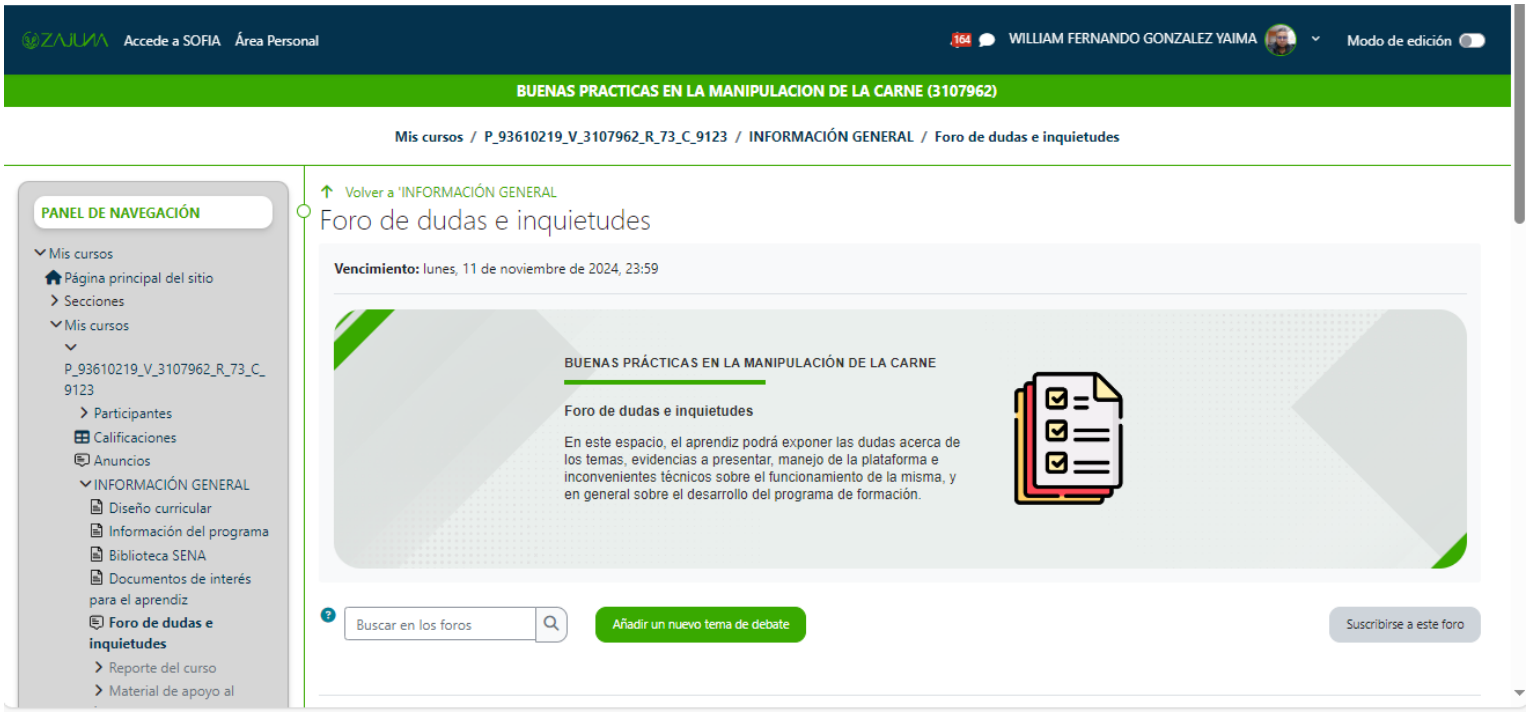
051124LO050

ALISTAMIENTO DE CURSOS

CURSO 1 - ANUNCIO FICHA ID 3107962



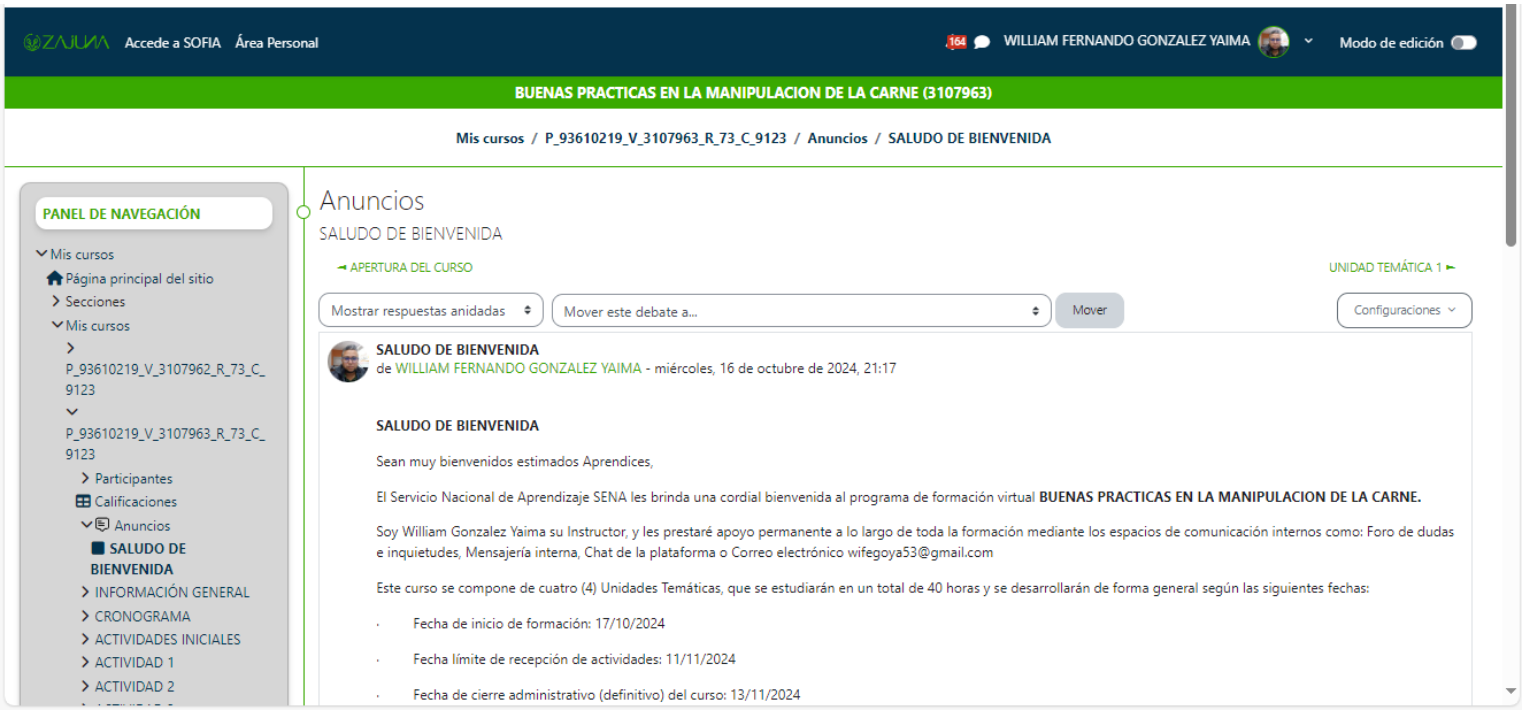
CURSO COMPLEMENTARIA – FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 3107962



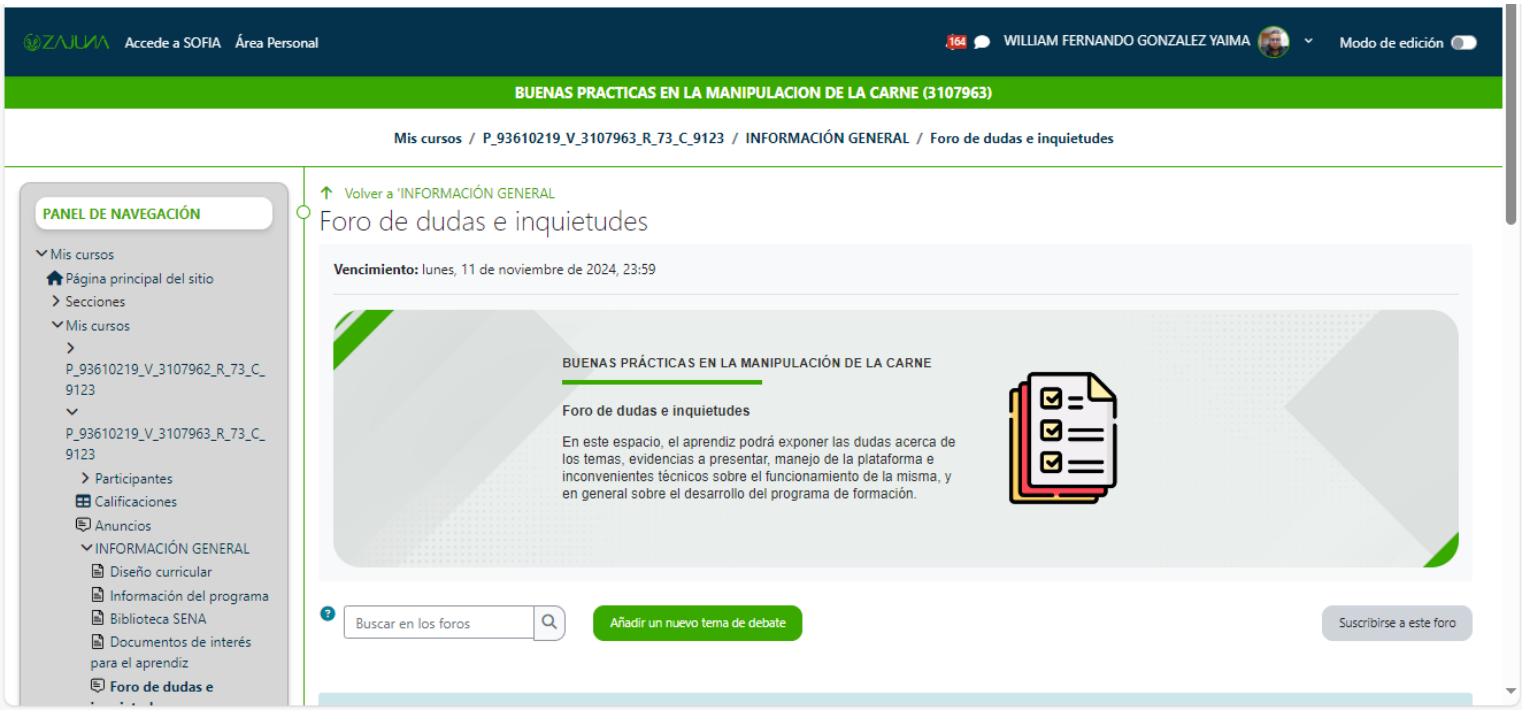
CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3107962



CURSO 2 - ANUNCIO FICHA ID **30107963**



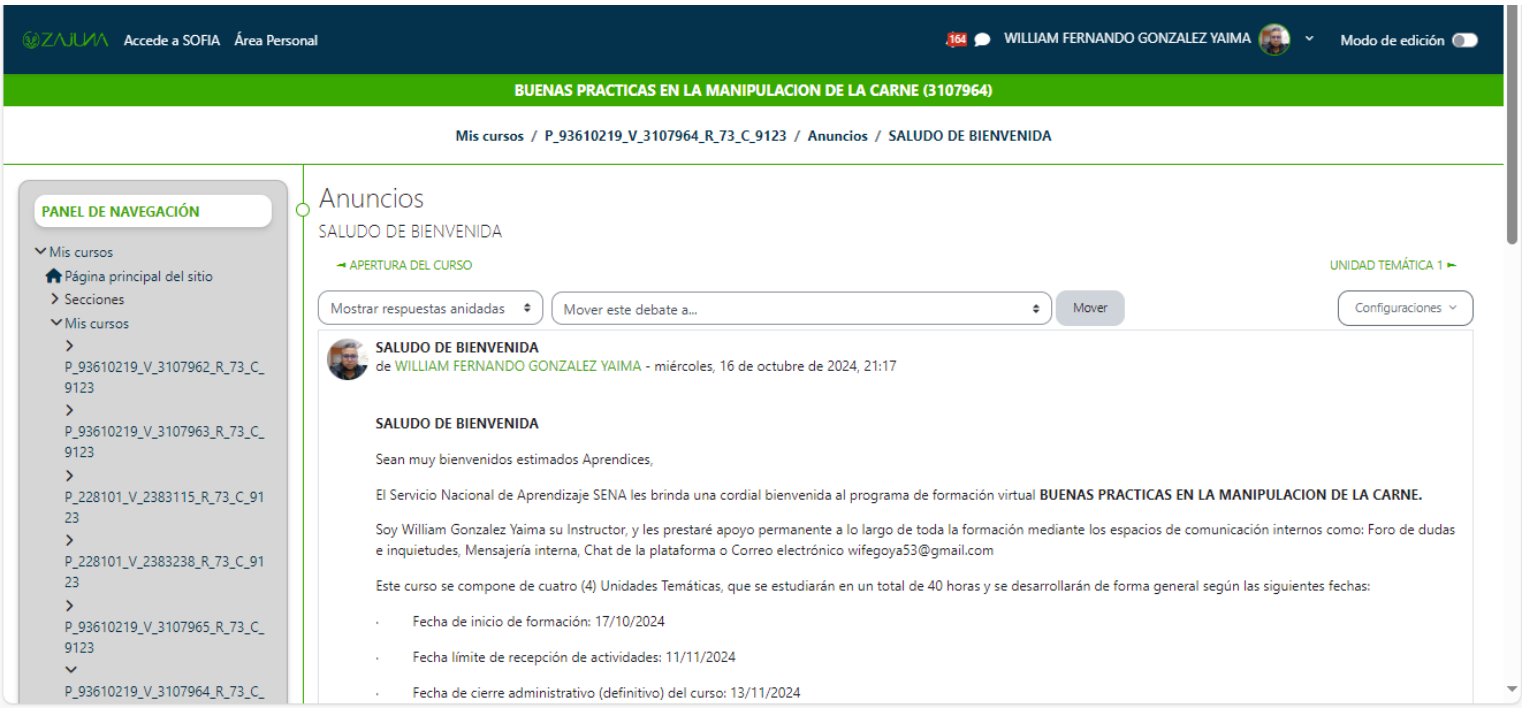
***CURSO 2 COMPLEMENTARIA – FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID* 30107963**



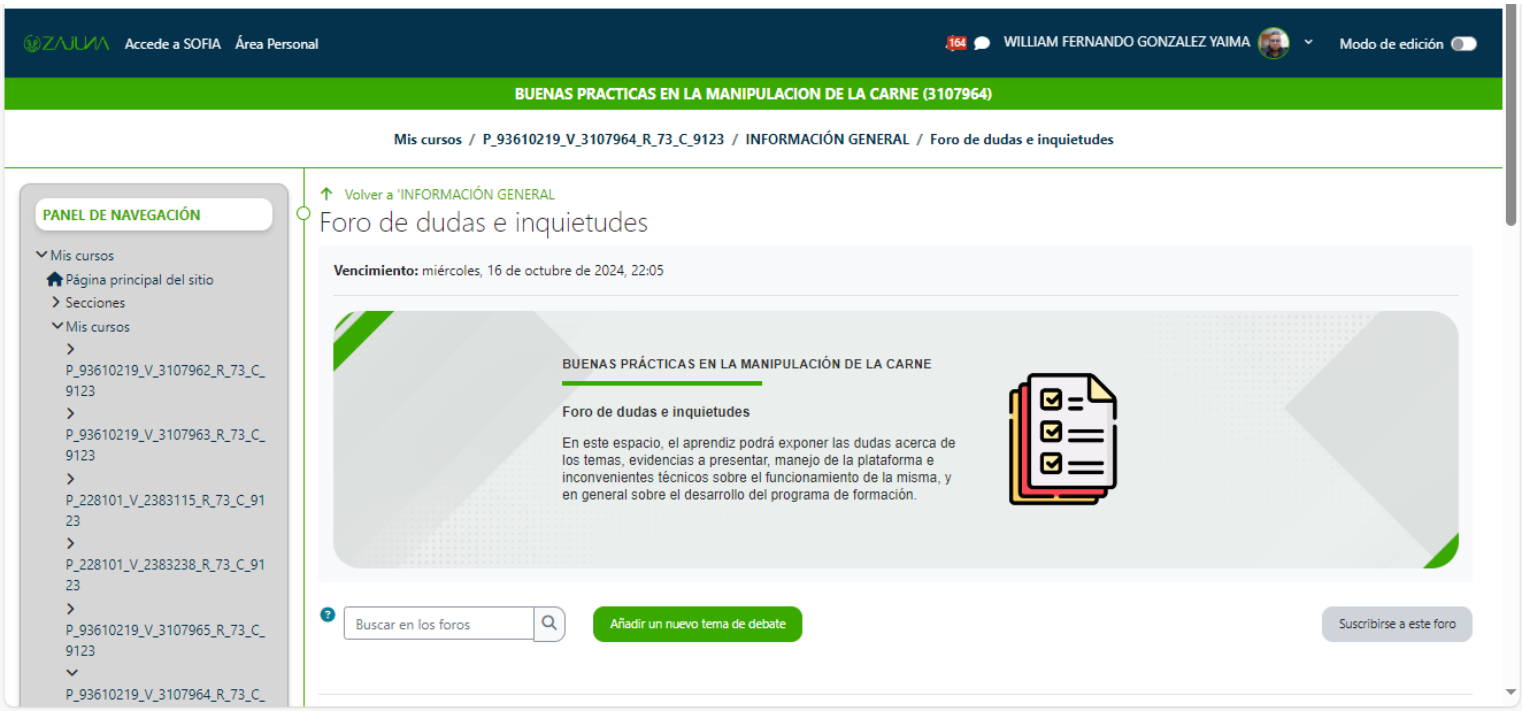
***CURSO 2 COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID* 30107963**



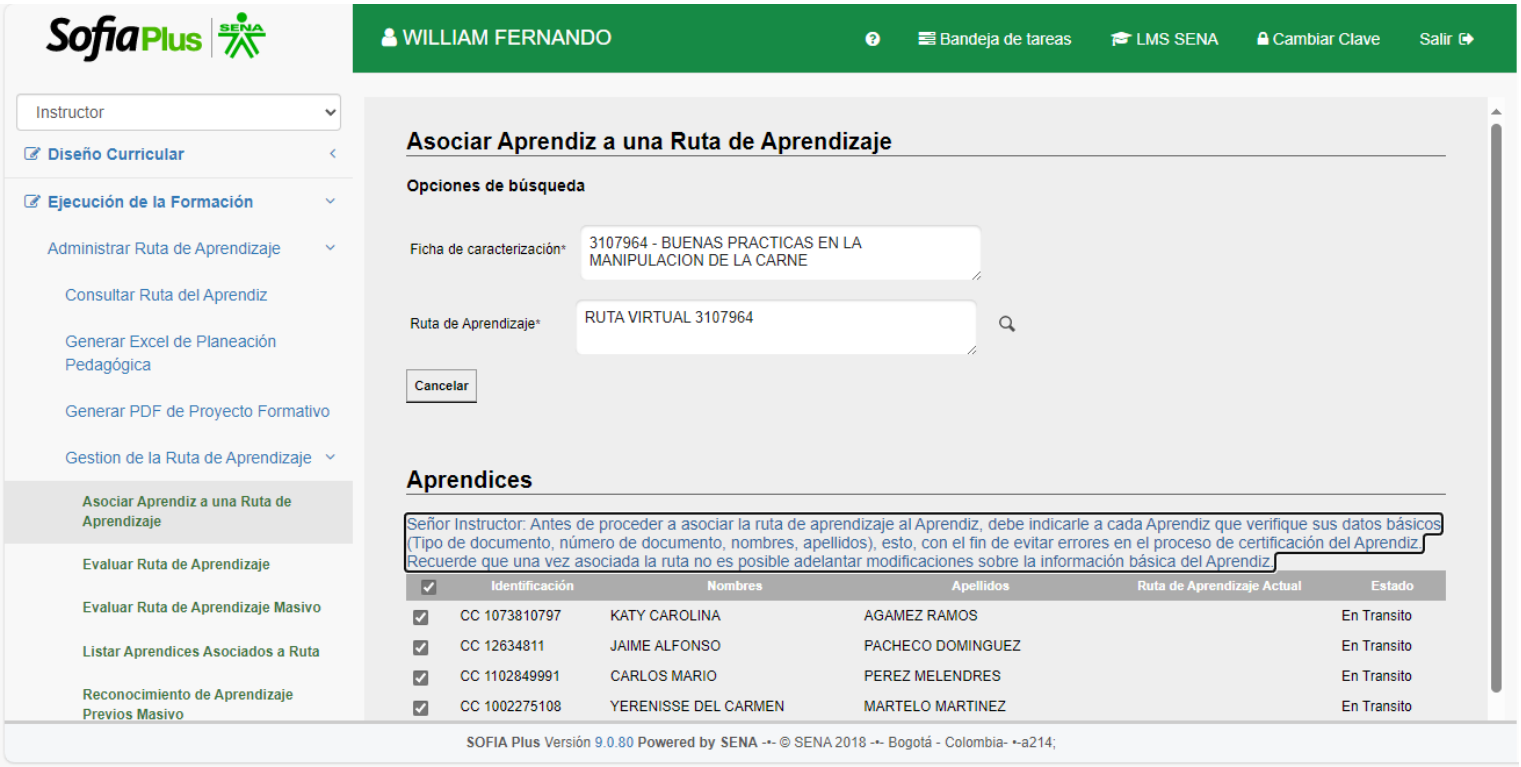
CURSO 3 - ANUNCIO FICHA ID 30107964



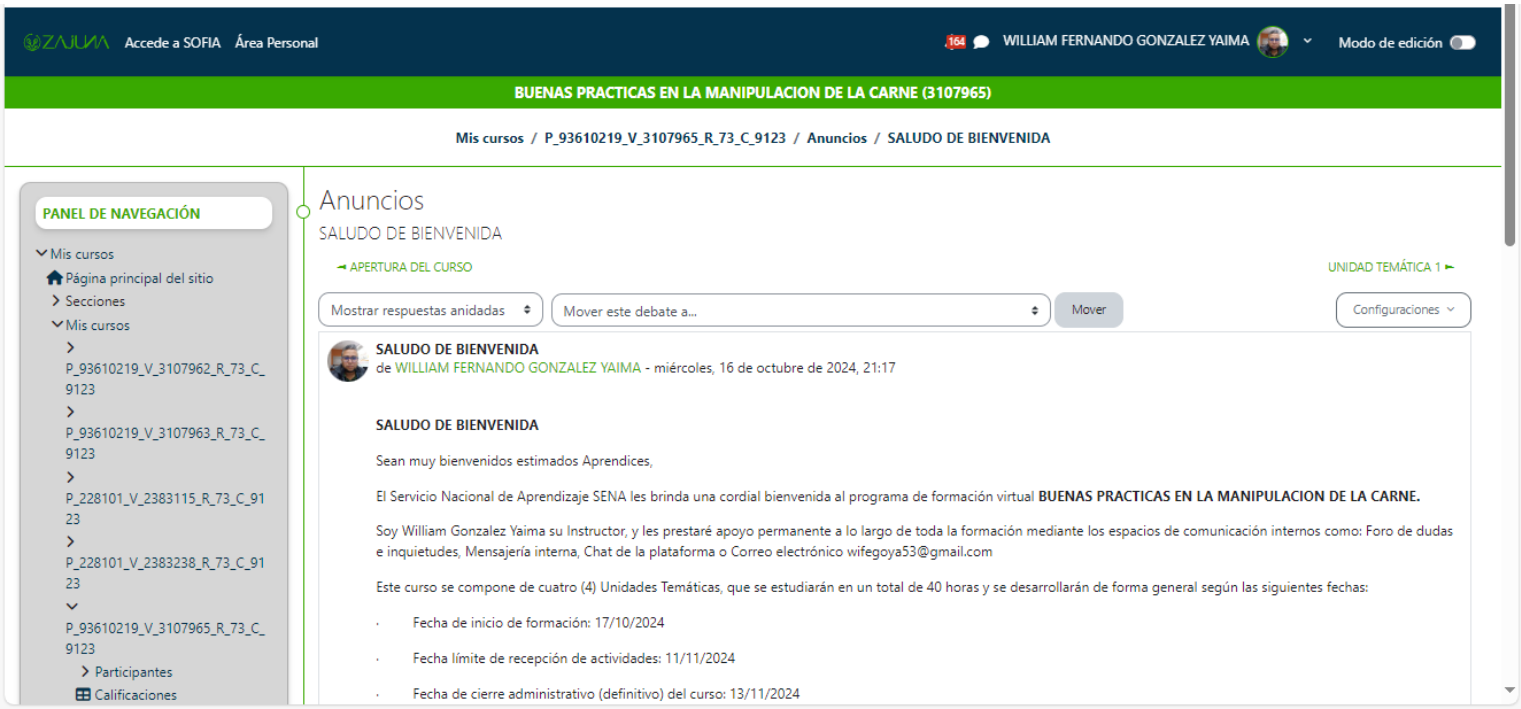
CURSO COMPLEMENTARIA – FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 30107964



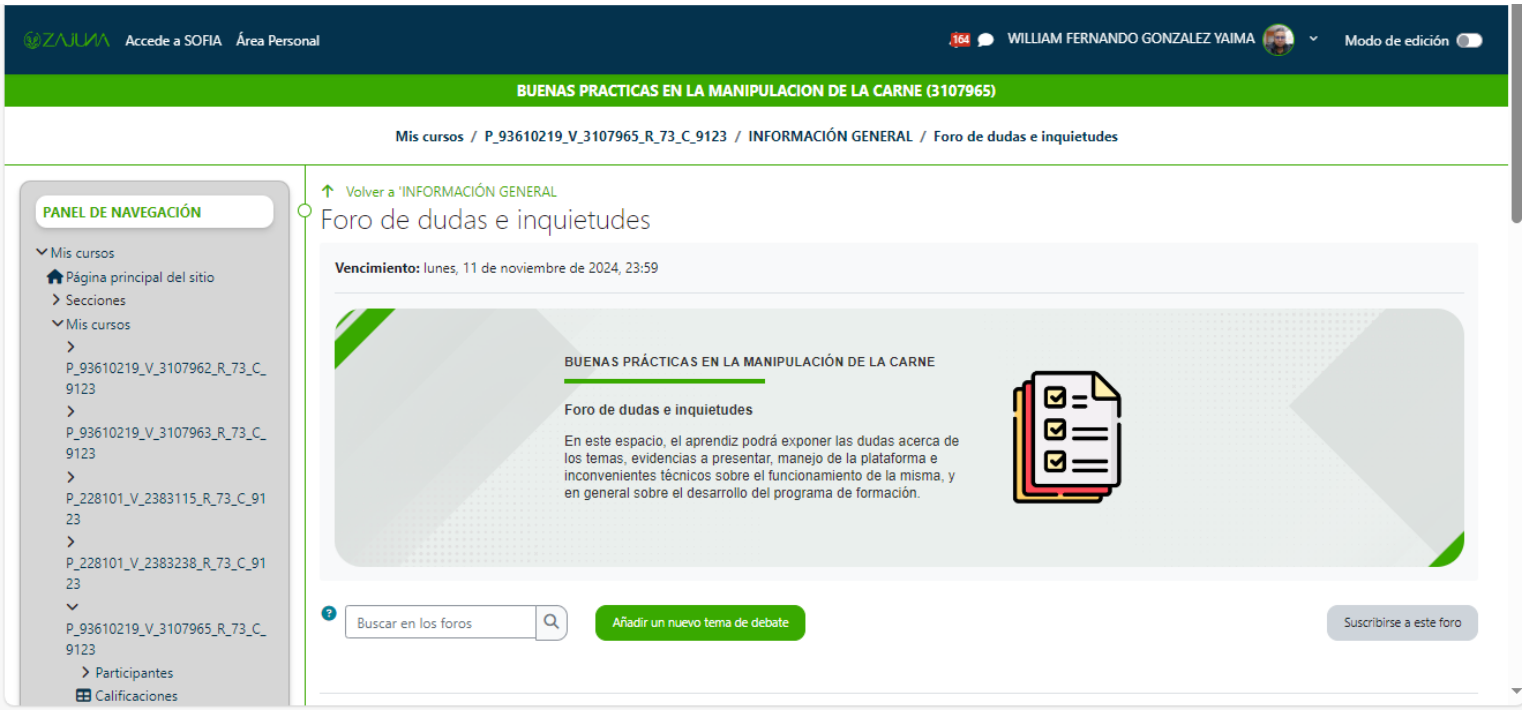
***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID* 30107964**



***CURSO 4 - ANUNCIO FICHA ID* 30107965**



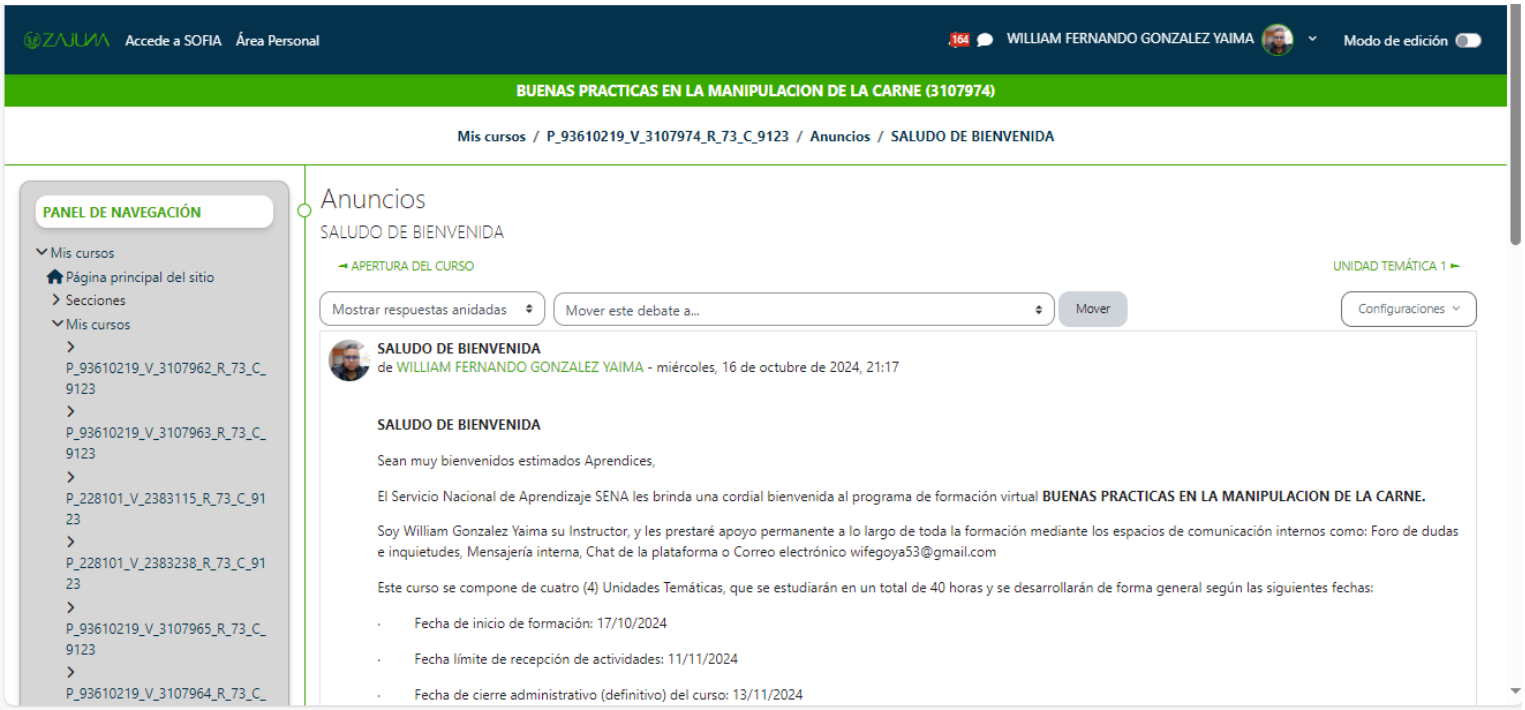
***CURSO COMPLEMENTARIA – FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID* 30107965**



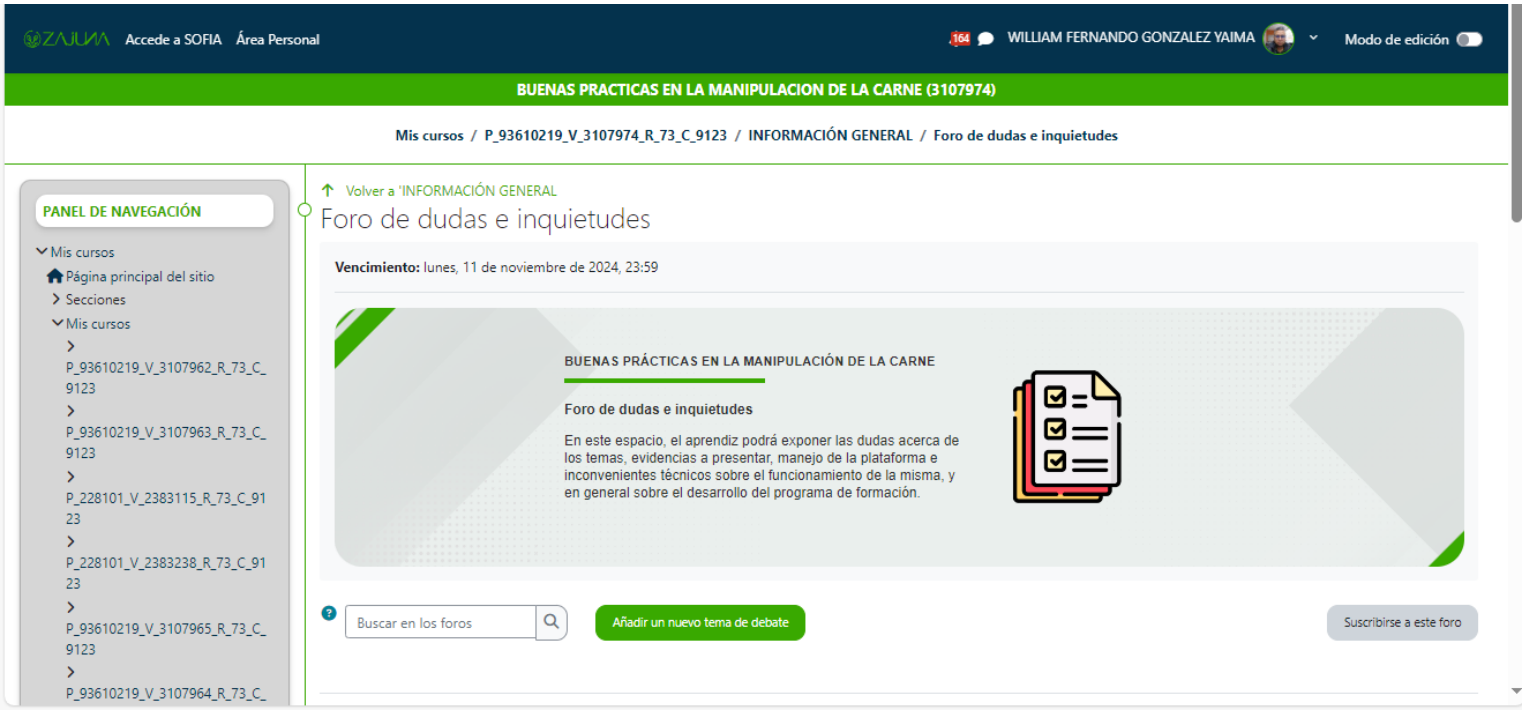
***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID* 30107965**



CURSO 4 - ANUNCIO FICHA ID 30107974



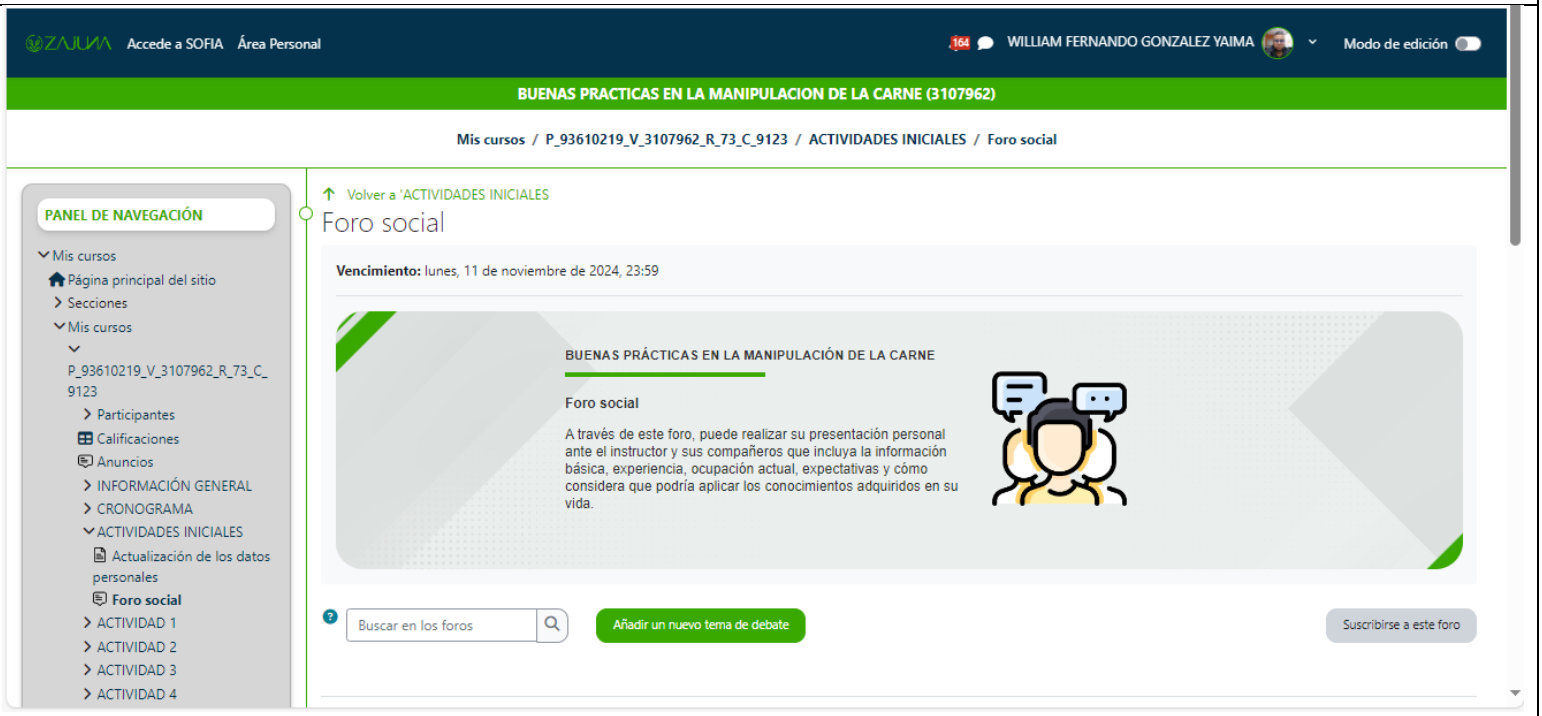
CURSO COMPLEMENTARIA – FORO DE DUDAS E INQUIETUDES FICHA ID 30107974



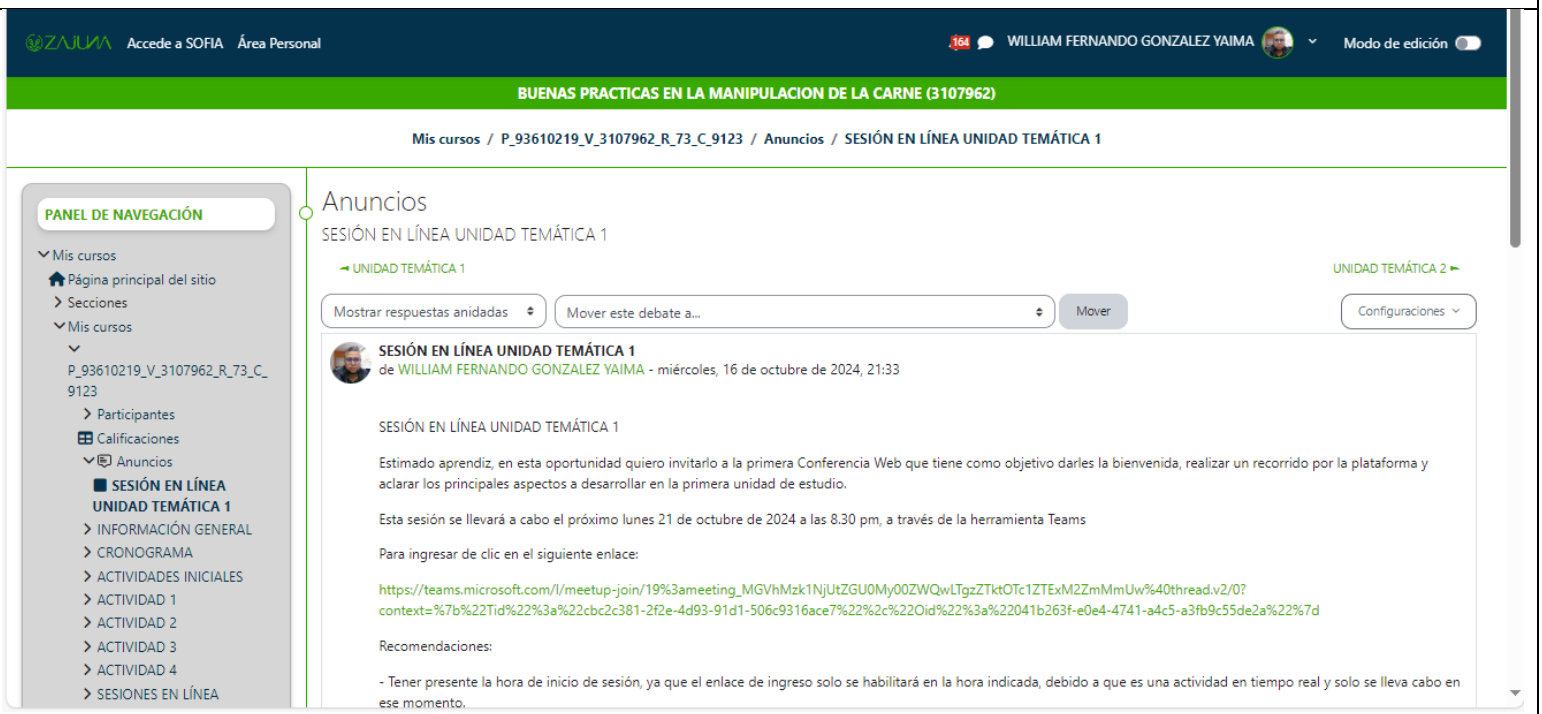

SofiaPlus
WILLIAM FERNANDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
LMS SENA
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3107974 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 3107974
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz.
Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 1023948800 JONATHAN GAMBOA VARGAS En Transito
CC 1143986852 DIANA CAROLINA CAMACHO SOLARTE En Transito
CC 1056783913 YENNIFER SERNA COLORADO En Transito
CC 45560649 DIANA MARIA BAENA PINEDO En Transito
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.fac...

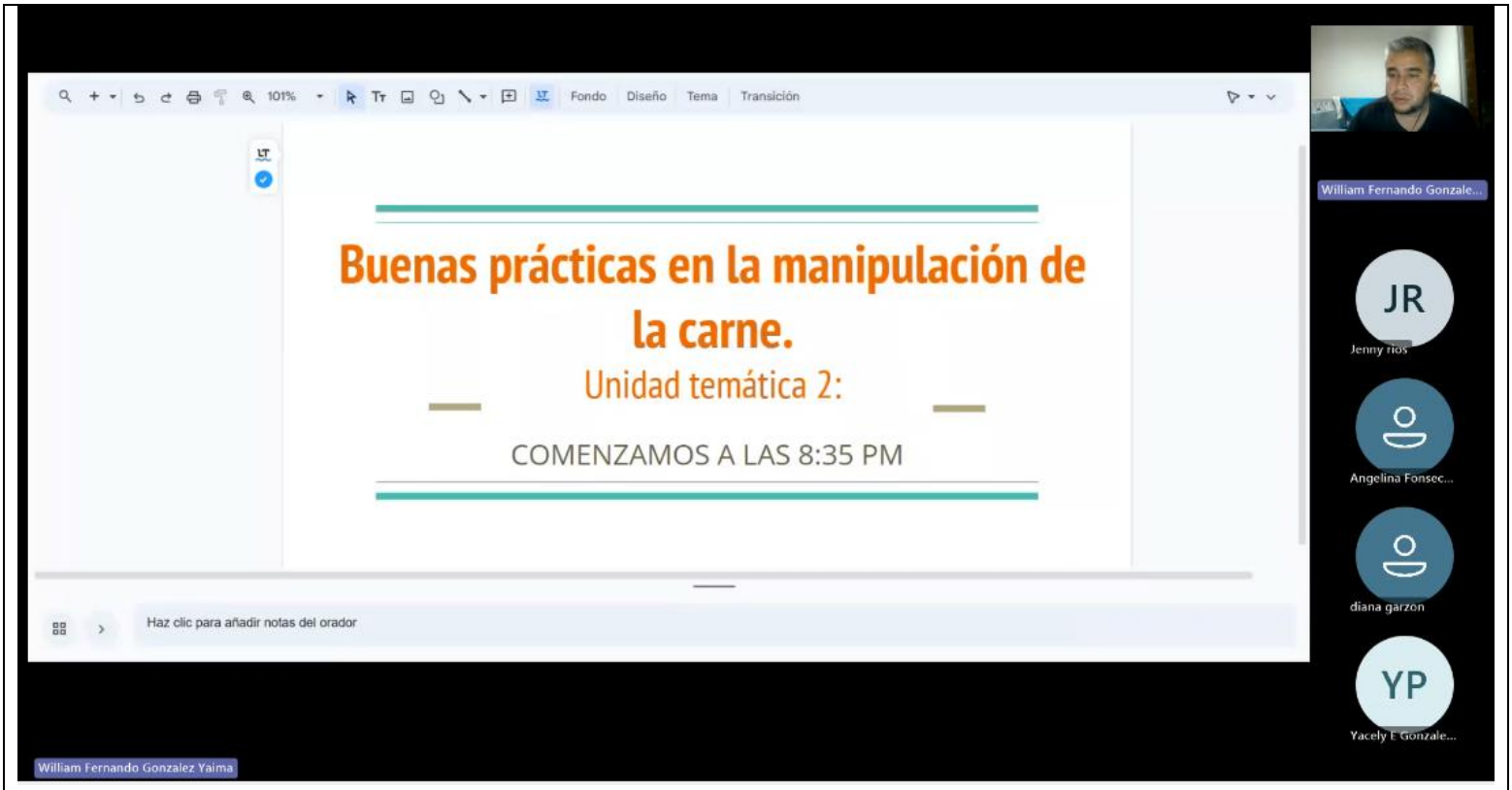
FASE DE EJECUCIÓN

CURSO 1. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 30107962



CURSO 1 COMPLEMENTARIA – CONFERENCIA WEB FICHA ID 30107962

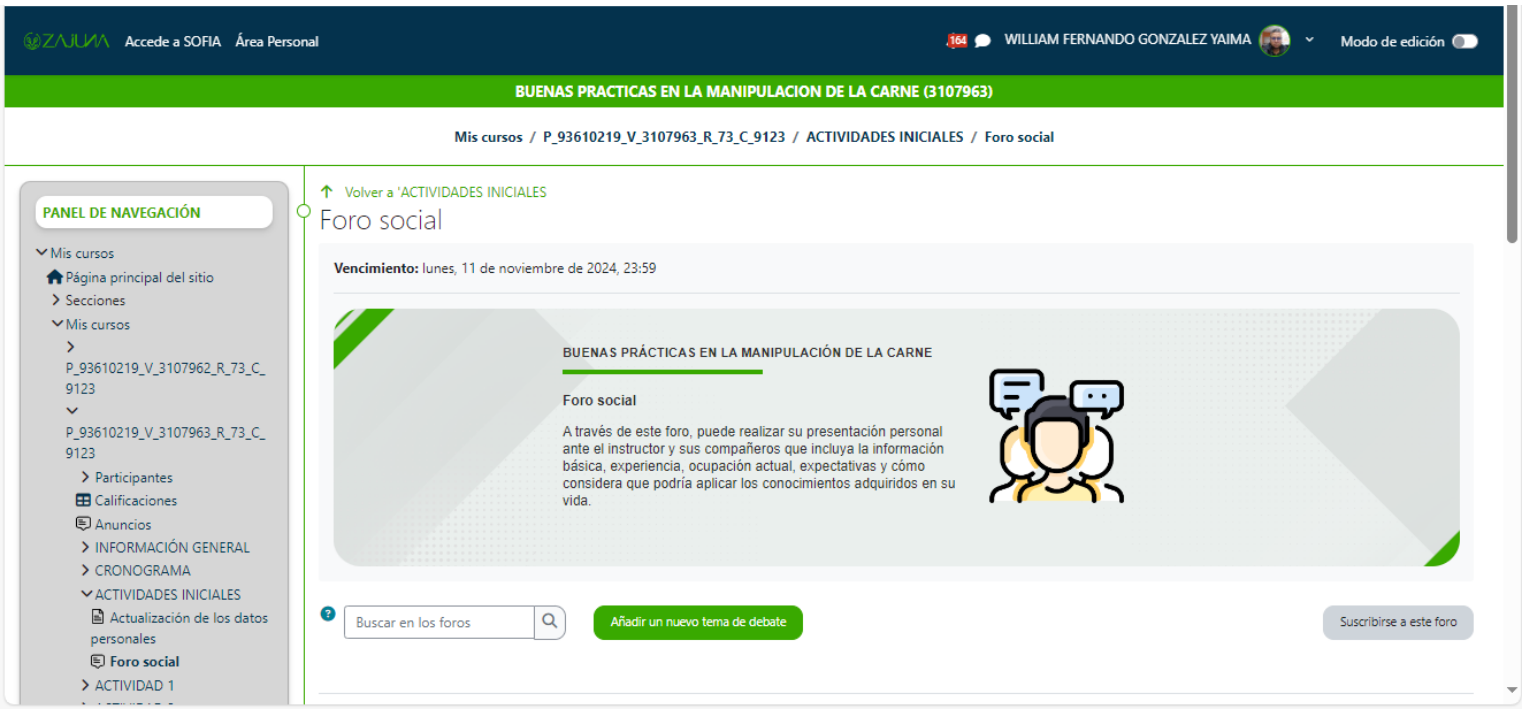




***CURSO 1 COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID* 30107962**

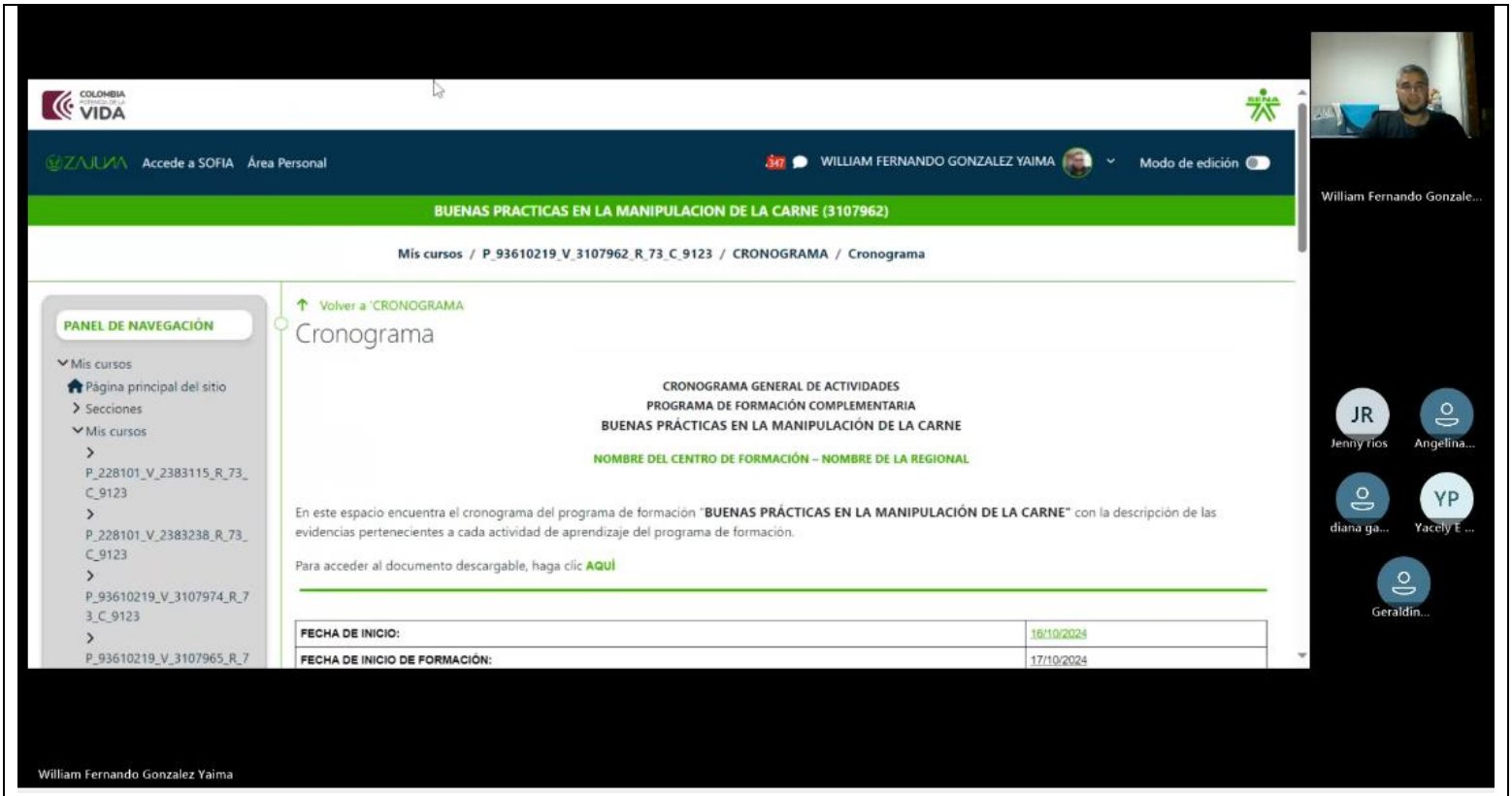


CURSO 2. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID **30107963**



CURSO COMPLEMENTARIA – CONFERENCIA WEB FICHA ID **30107963**

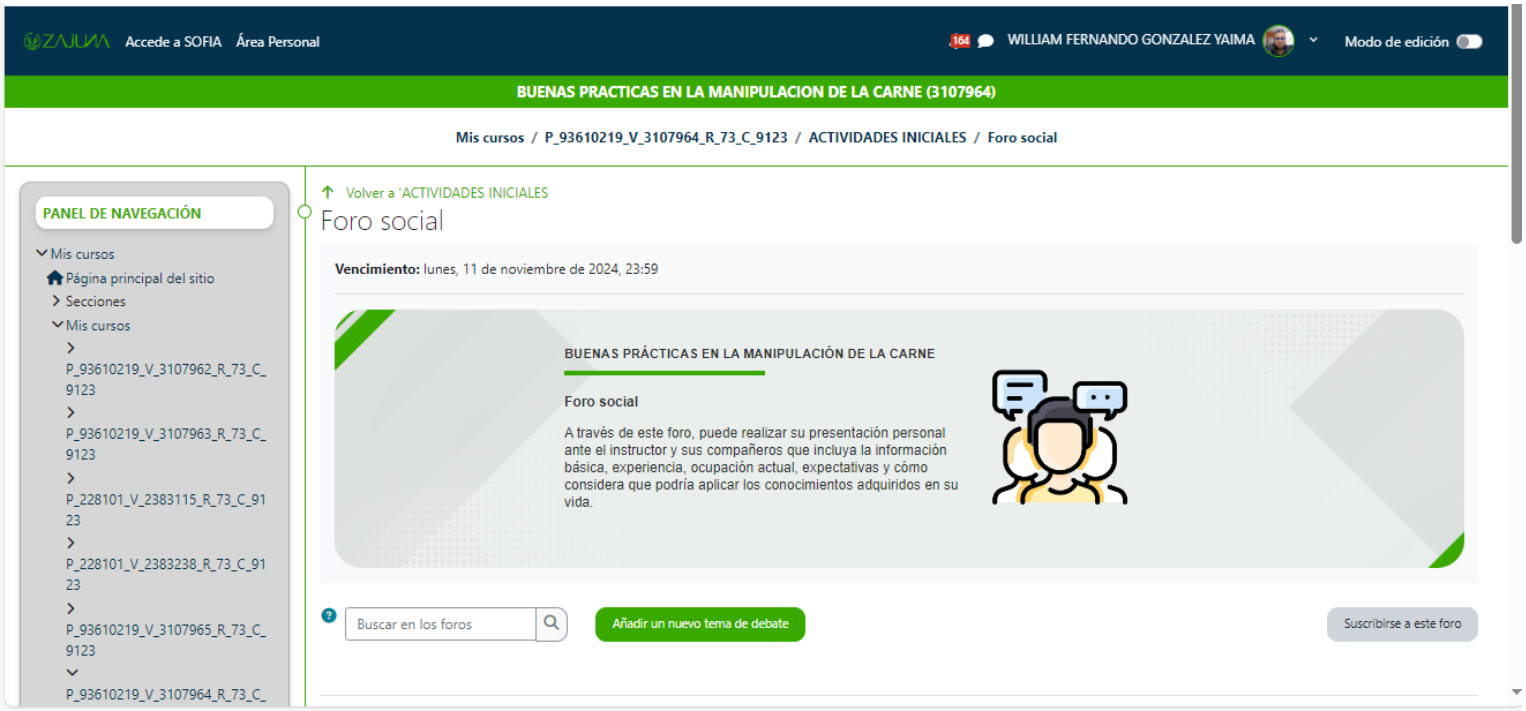




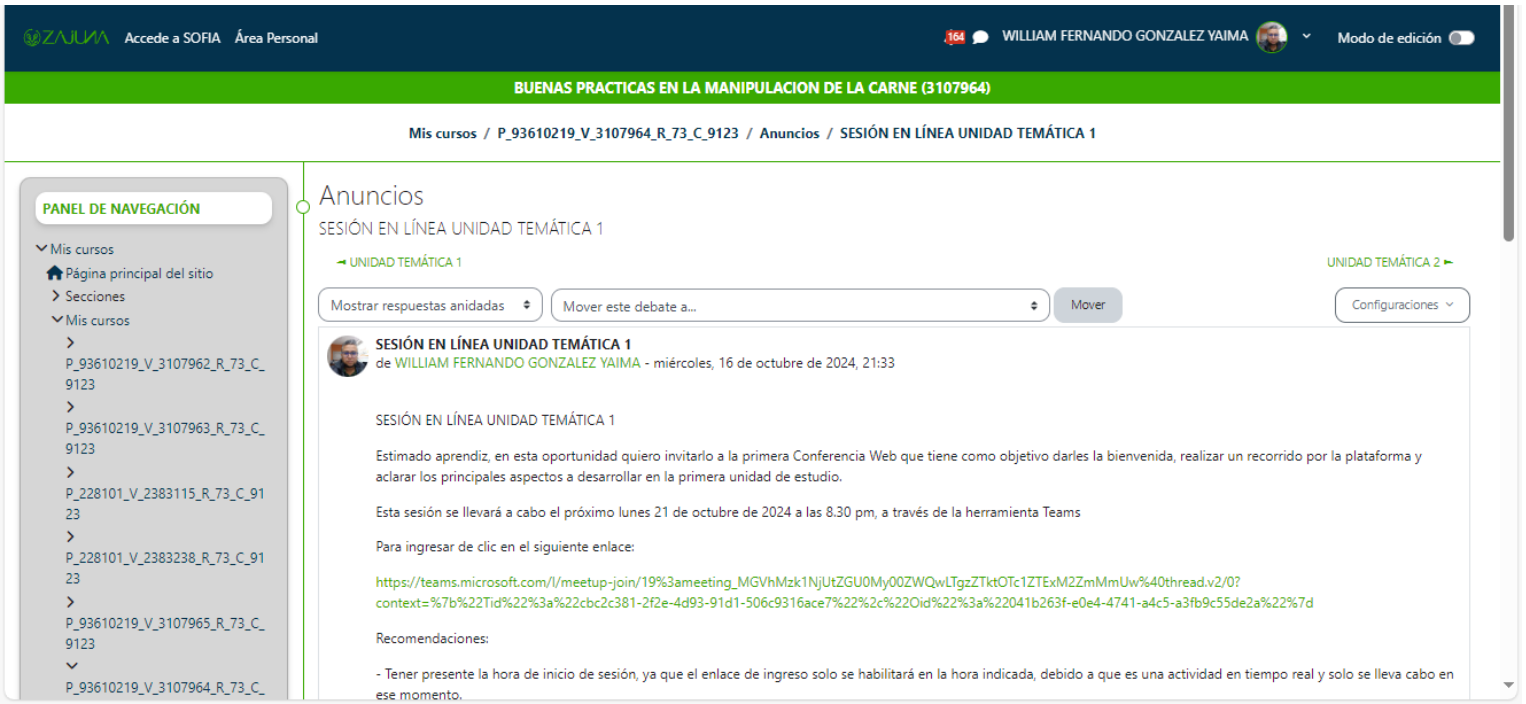
***CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID* 30107963**

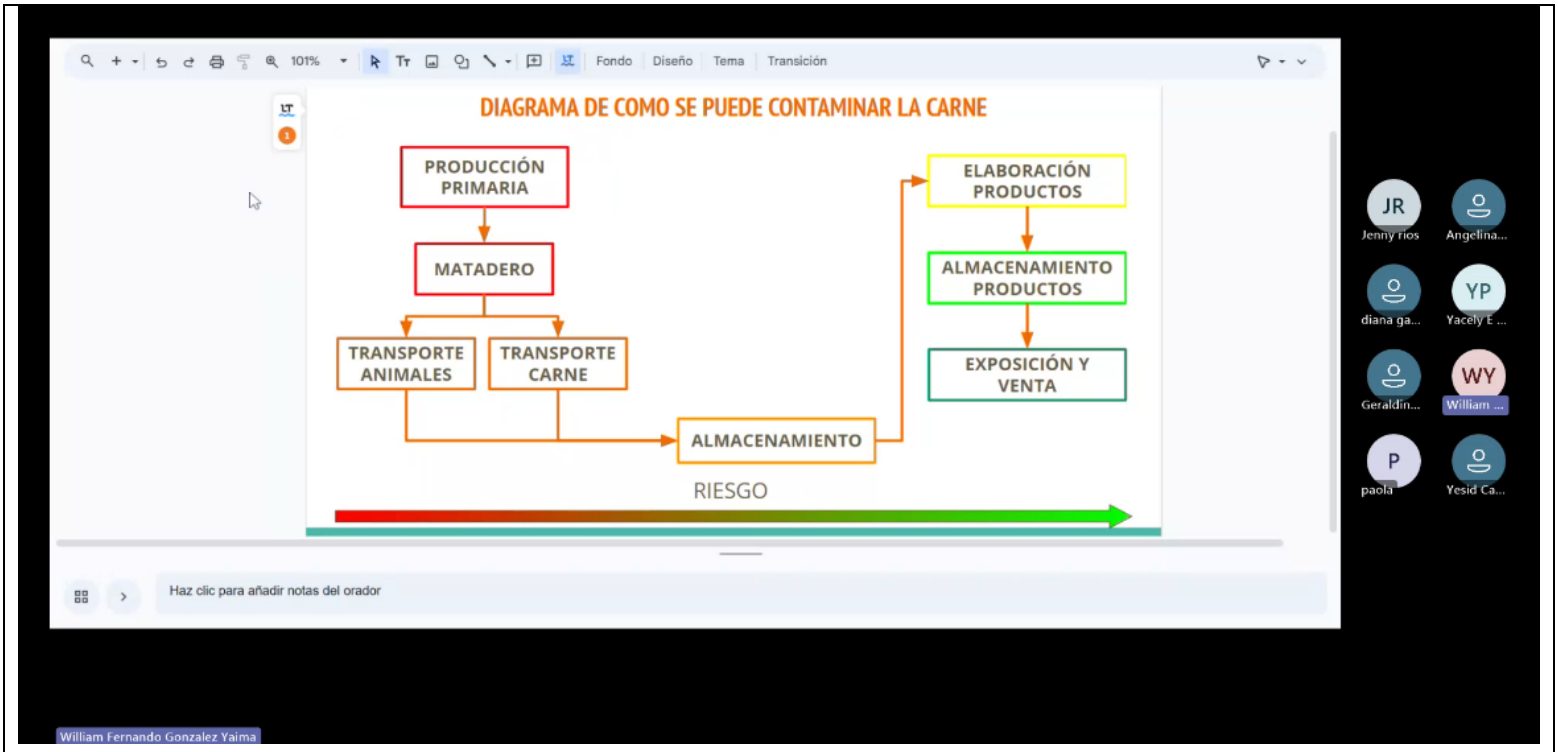


***CURSO 3. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 30107964**



***CURSO COMPLEMENTARIA –CONFERENCIAS WEB FICHA ID* 30107964**





***CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID* 30107964**

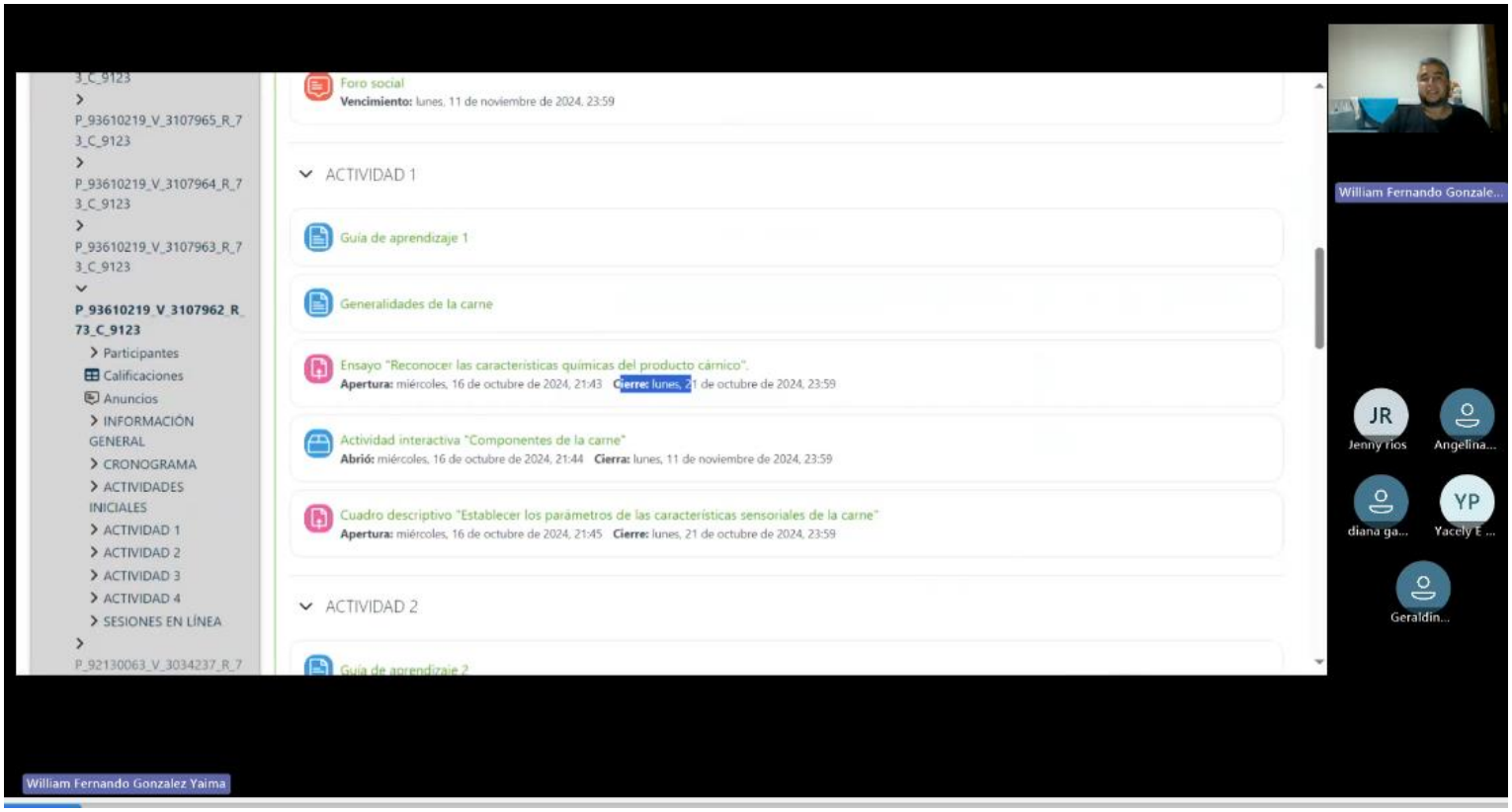


***CURSO 4. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 30107965**



***CURSO COMPLEMENTARIA –CONFERENCIAS WEB FICHA ID* 30107965**

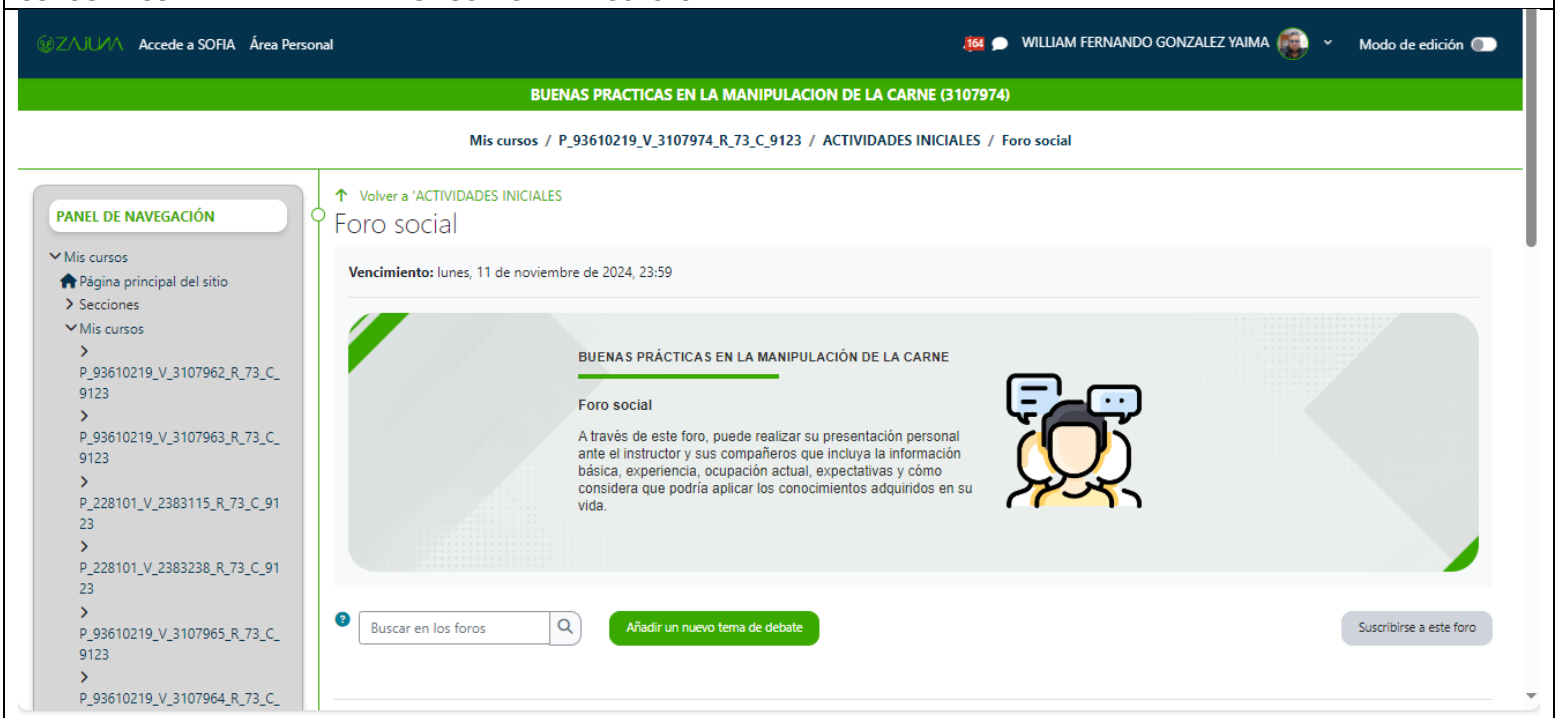




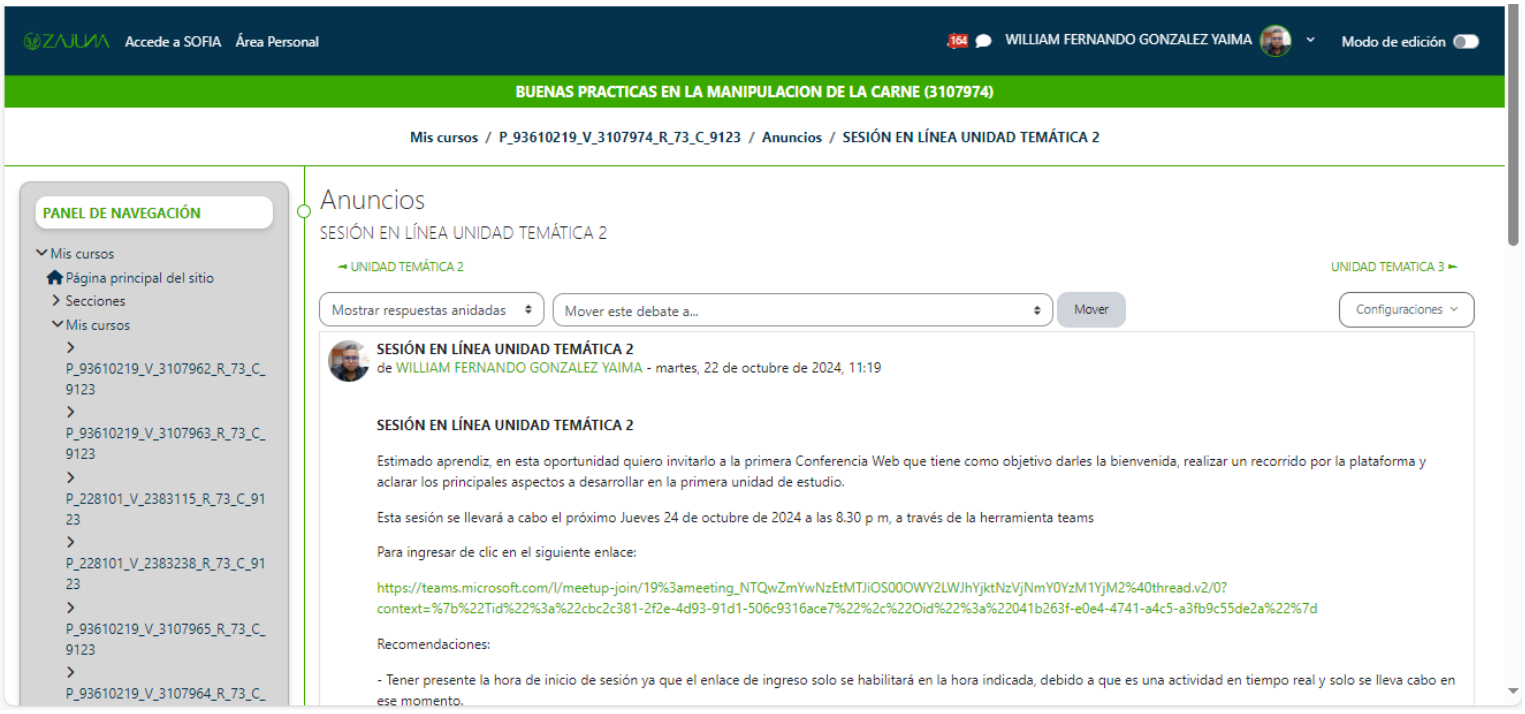
***CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID* 30107965**

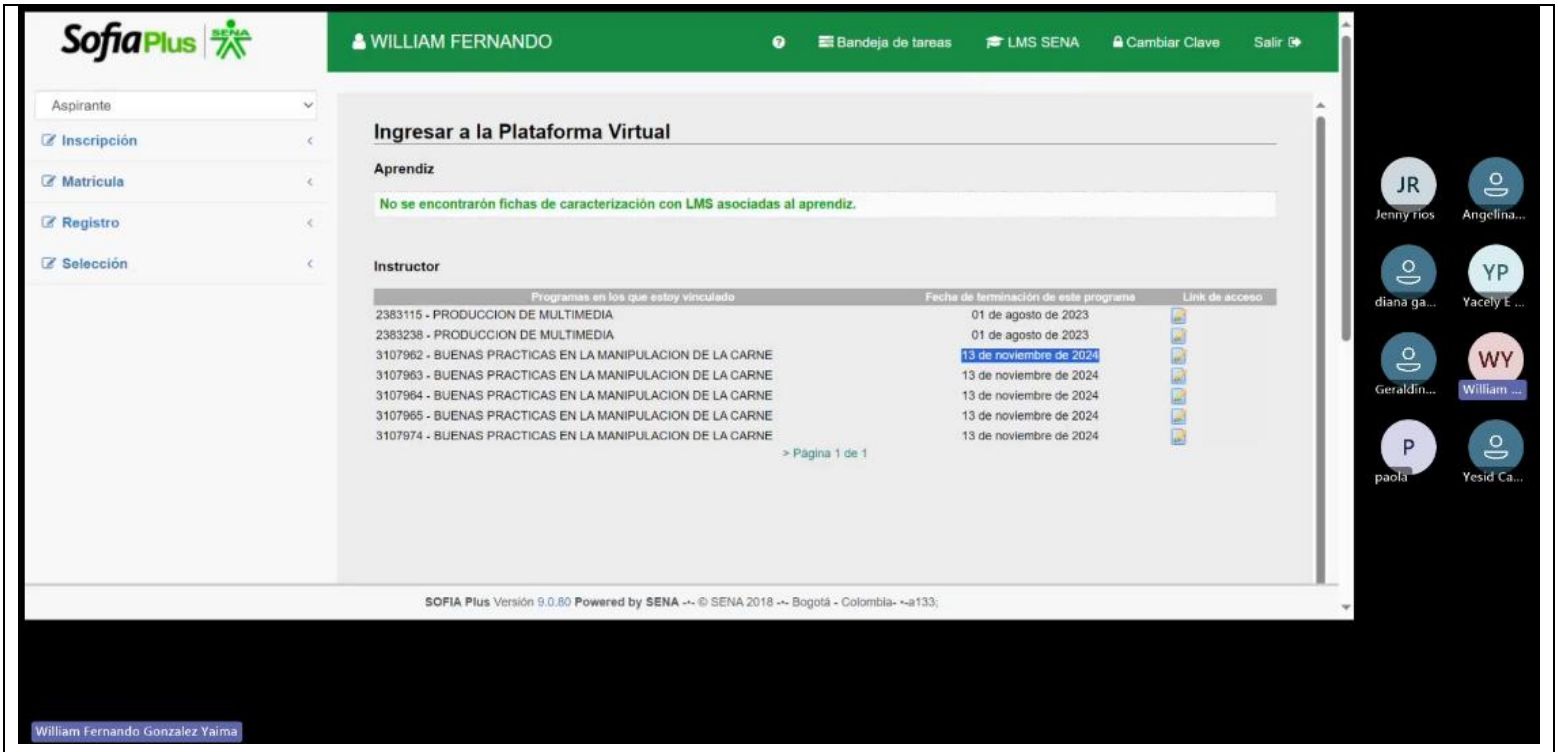


***CURSO 4. COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID* 30107974**



***CURSO COMPLEMENTARIA –CONFERENCIAS WEB FICHA ID* 30107974**



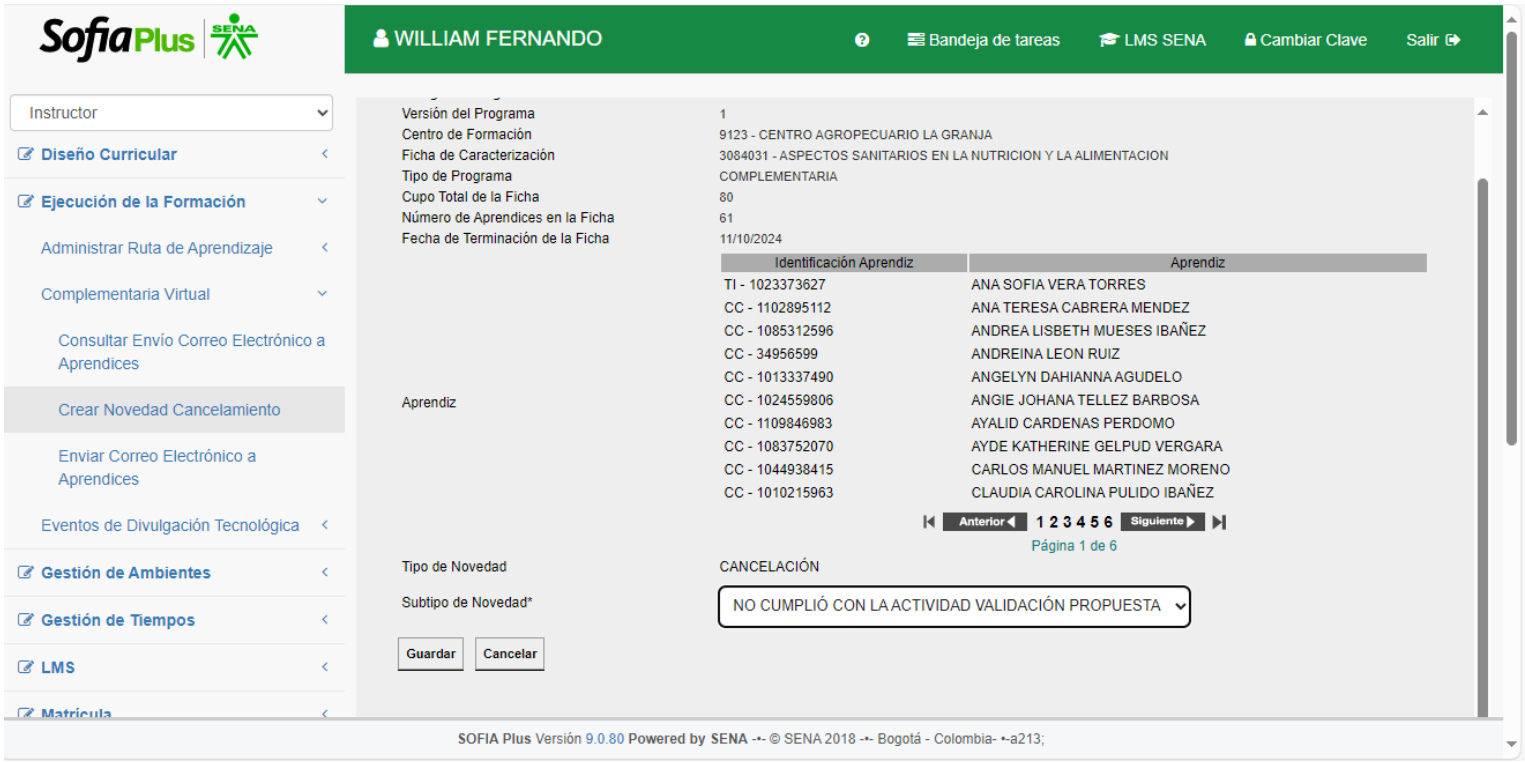


***CURSO COMPLEMENTARIA – ANUNCIOS ID* 30107974**



FASE DE CIERRE

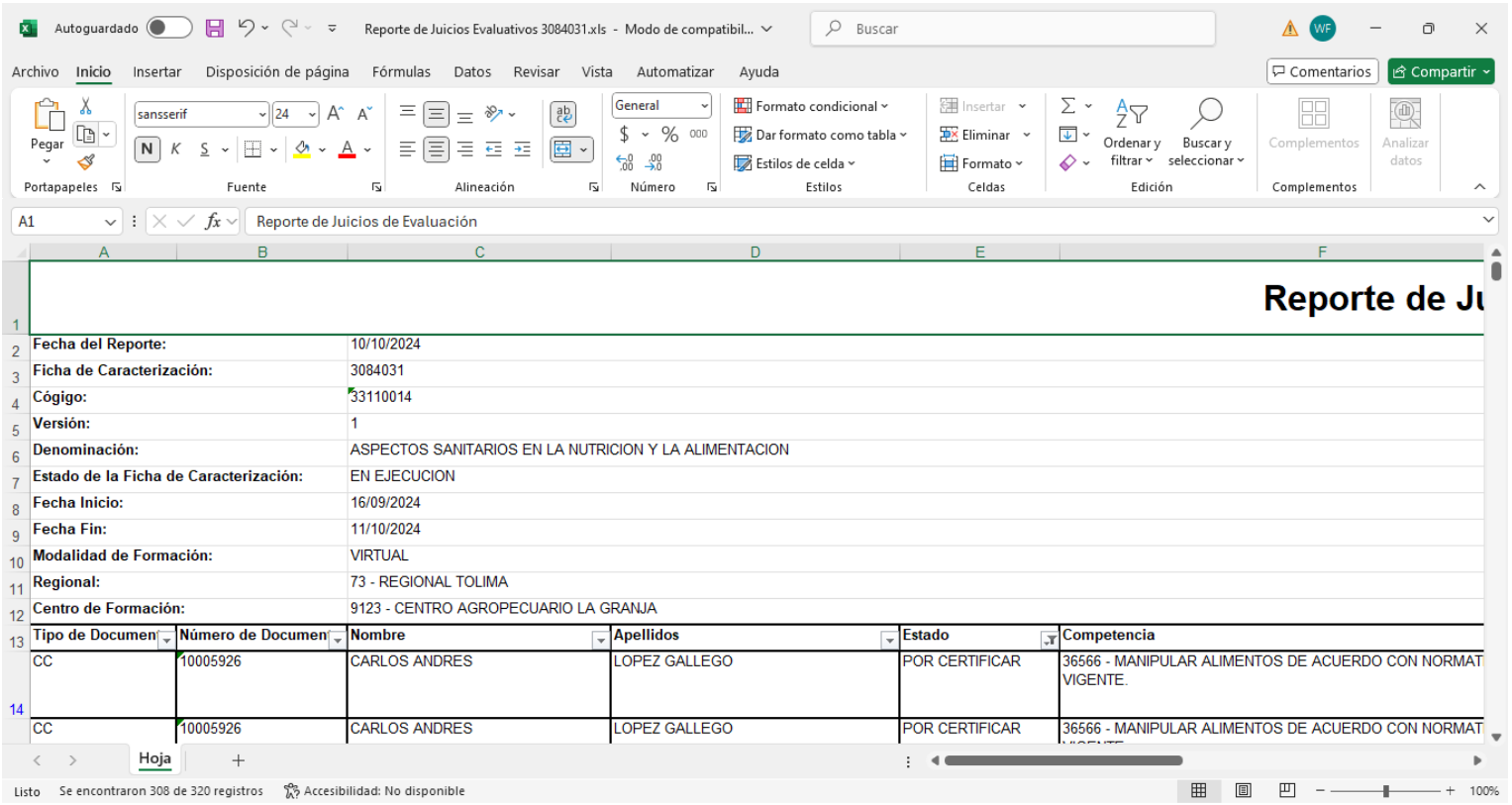
CURSO 1 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 3084031



CURSO 1 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3084031



CURSO 1 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3084031



Reporte de Juicios Evaluativos 3084031.xls - Modo de compatibil...

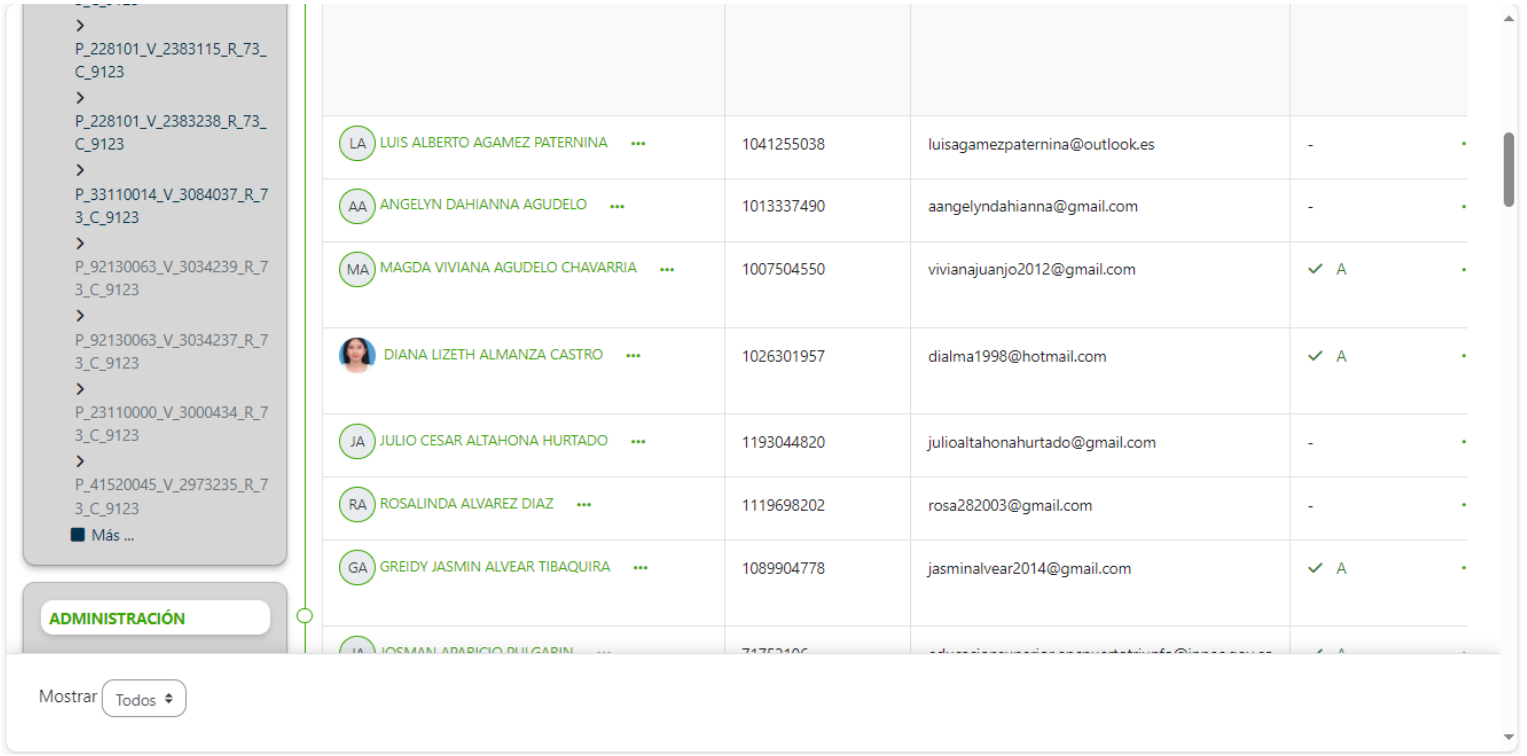
Fecha del Reporte:	10/10/2024
Ficha de Caracterización:	3084031
Cógigo:	33110014
Versión:	1
Denominación:	ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	16/09/2024
Fecha Fin:	11/10/2024
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	10005926	CARLOS ANDRES	LOPEZ GALLEGO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	10005926	CARLOS ANDRES	LOPEZ GALLEGO	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT

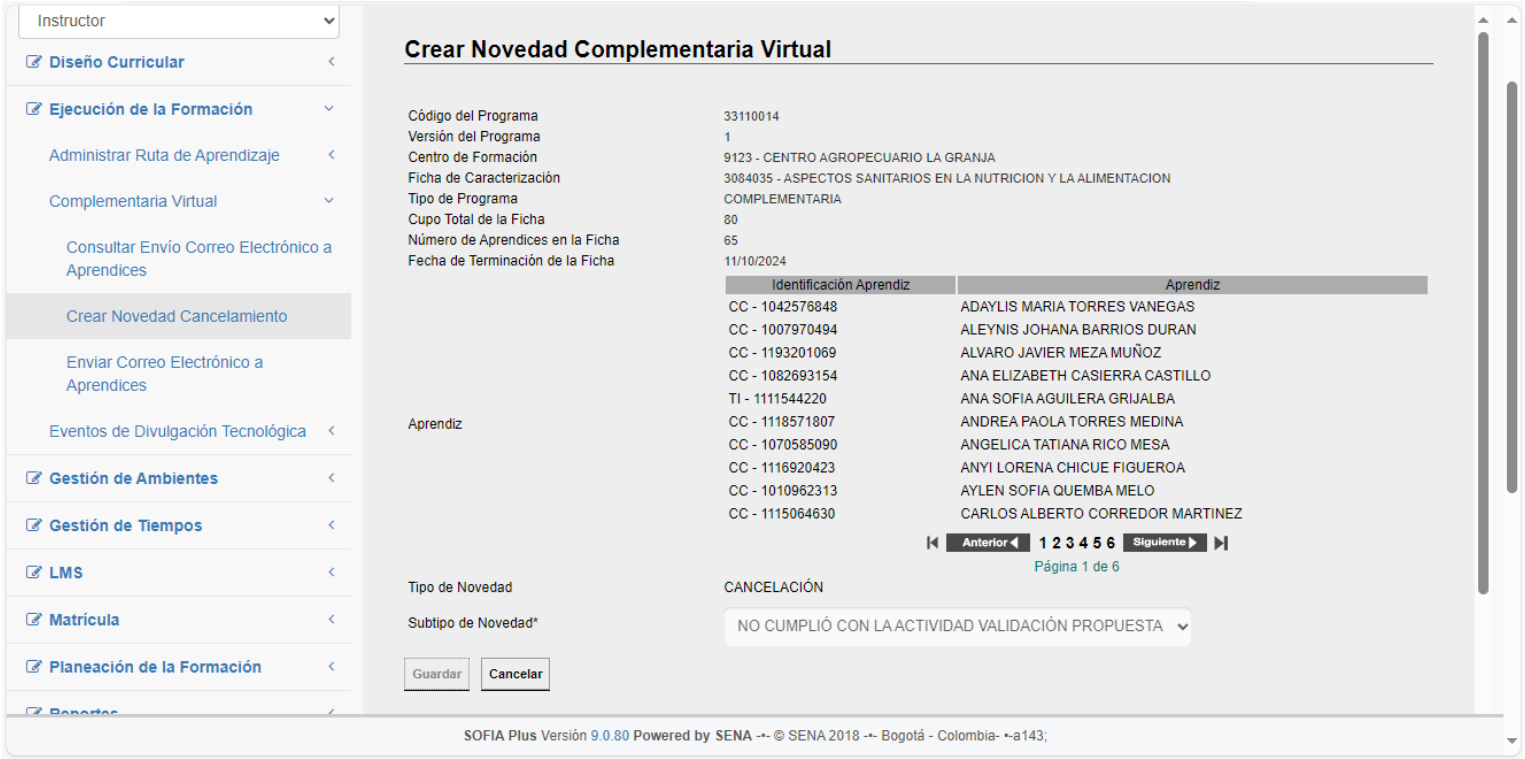
Hoja

Listo Se encontraron 308 de 320 registros Accesibilidad: No disponible

CURSO 1 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID **3084031**



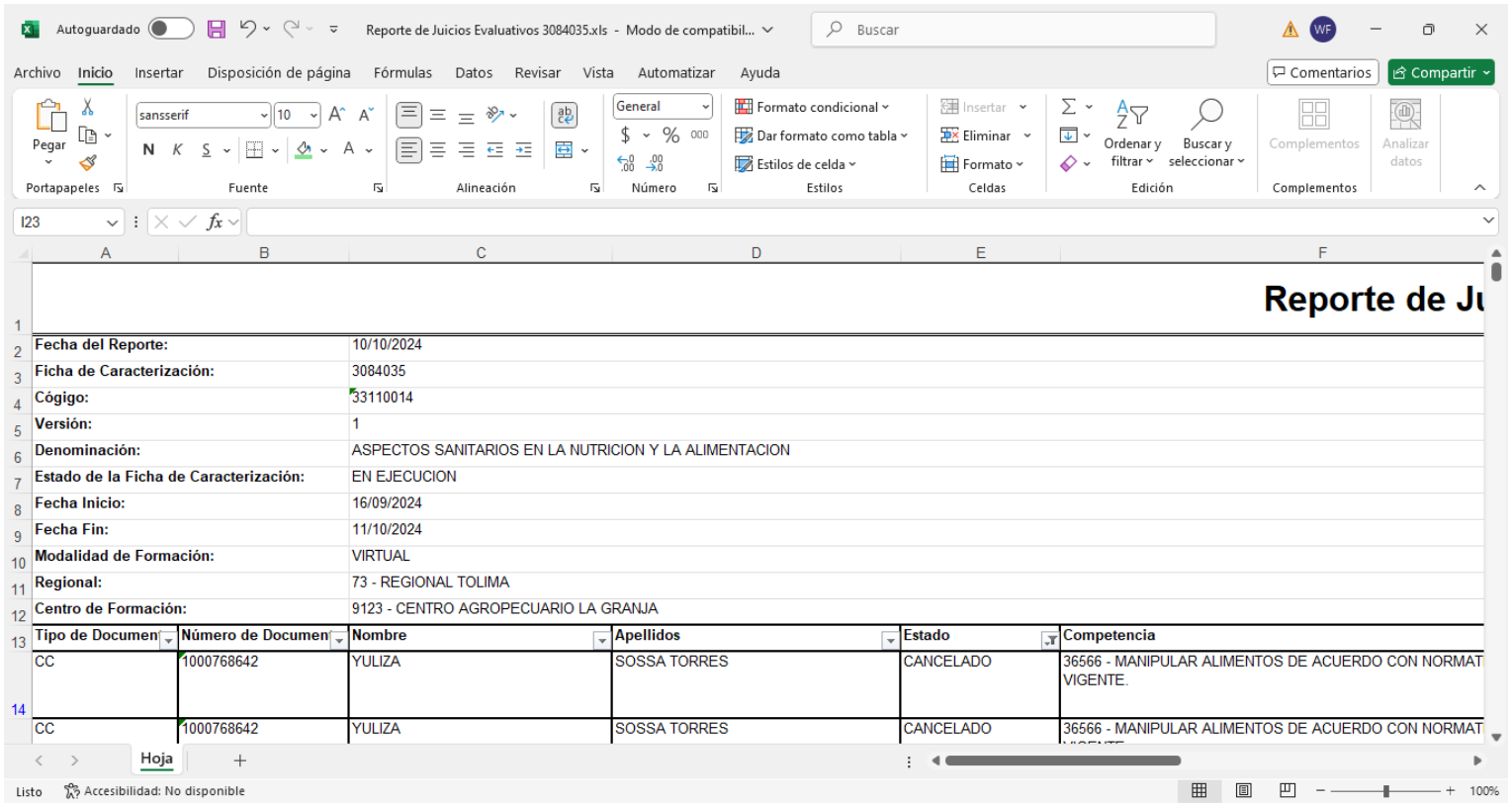
CURSO 2 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 3084035



CURSO 2 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3084035



CURSO 2 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3084035



Reporte de Juicios Evaluativos 3084035.xls - Modo de compatibil...

Fecha del Reporte:	10/10/2024
Ficha de Caracterización:	3084035
Cógigo:	33110014
Versión:	1
Denominación:	ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	16/09/2024
Fecha Fin:	11/10/2024
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1000768642	YULIZA	SOSSA TORRES	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1000768642	YULIZA	SOSSA TORRES	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT

CURSO 2 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID **3084035**



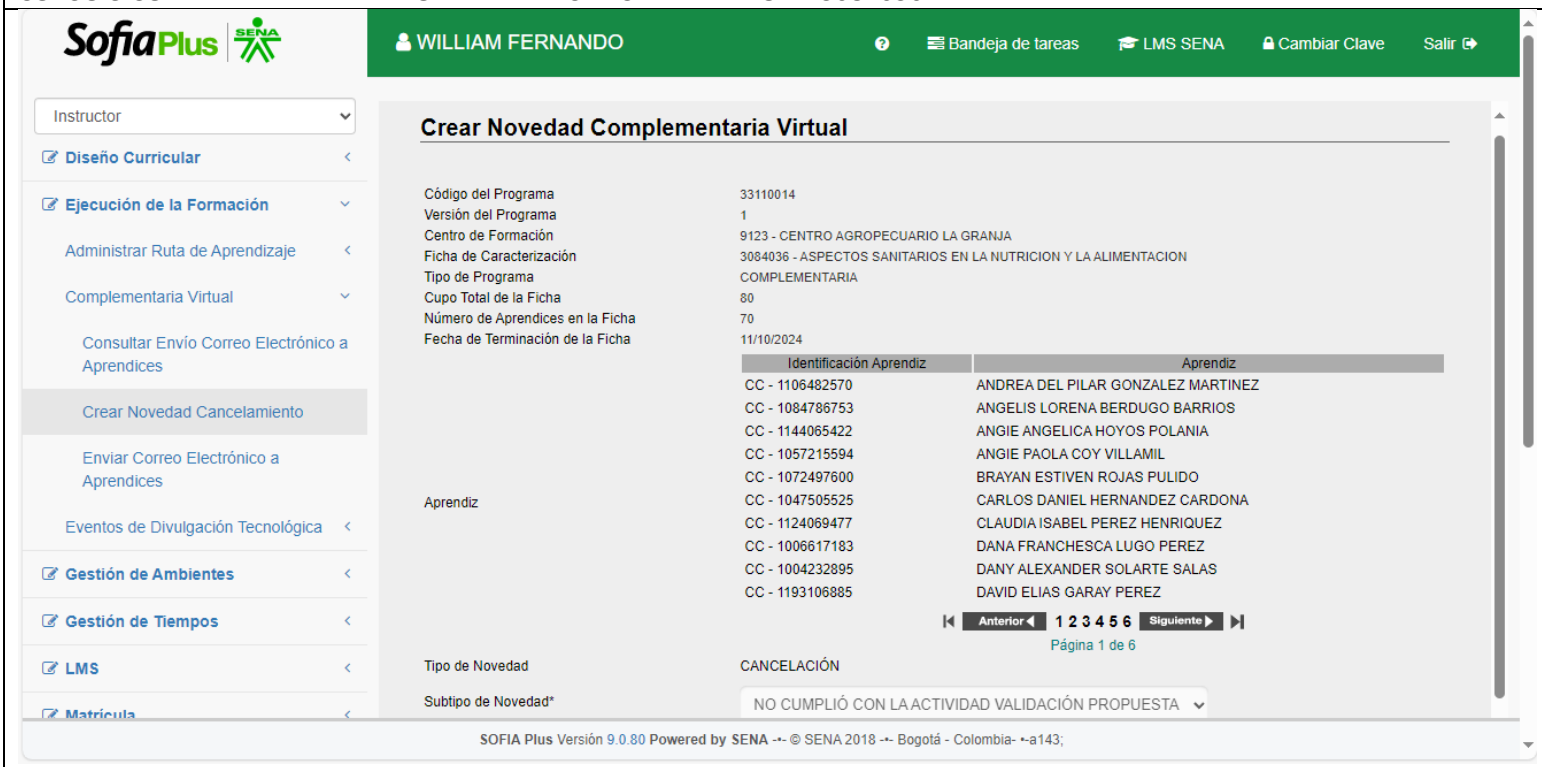
P_228101_V_2383115_R_73_C_9123
P_228101_V_2383238_R_73_C_9123
P_33110014_V_3084037_R_73_C_9123
P_92130063_V_3034239_R_73_C_9123
P_92130063_V_3034237_R_73_C_9123
P_23110000_V_3000434_R_73_C_9123
P_41520045_V_2973235_R_73_C_9123
Más ...

ADMINISTRACIÓN

JAIDER DAVID ACOSTA GOMEZ	1106633580	jaideracostaj.j.f.h.8.2@gmail.com	-	-
KEINER JAVIER AGREDA ARRIETA	1103740716	keiner1145@yahoo.com	A	
ANA SOFIA AGUILERA GRIJALBA	1111544220	aguileraanasofia13@gmail.com	-	-
ADRIANA DEL PILAR ARAQUE RODRIGUEZ	1083913399	araquerodriguezadriana2@gmail.com	A	
ALEYNIS JOHANA BARRIOS DURAN	1007970494	aleynisbarrios@gmail.com	A	-
EYLIN ALEJANDRA BECERRA AMADO	1066085259	eylinbecerra27@gmail.com	-	-
VALERIA BECERRA PELUFFO	1043967345	BecerraP2005@gmail.com	A	-
ESTEFANIA BERMUDEZ VIVAS	1000811051	stefanybermudez30@gmail.com	-	-
CLARA LUCIA BETANCUR OSORIO	43993193	clalu1985@hotmail.com	-	-

Mostrar Todos

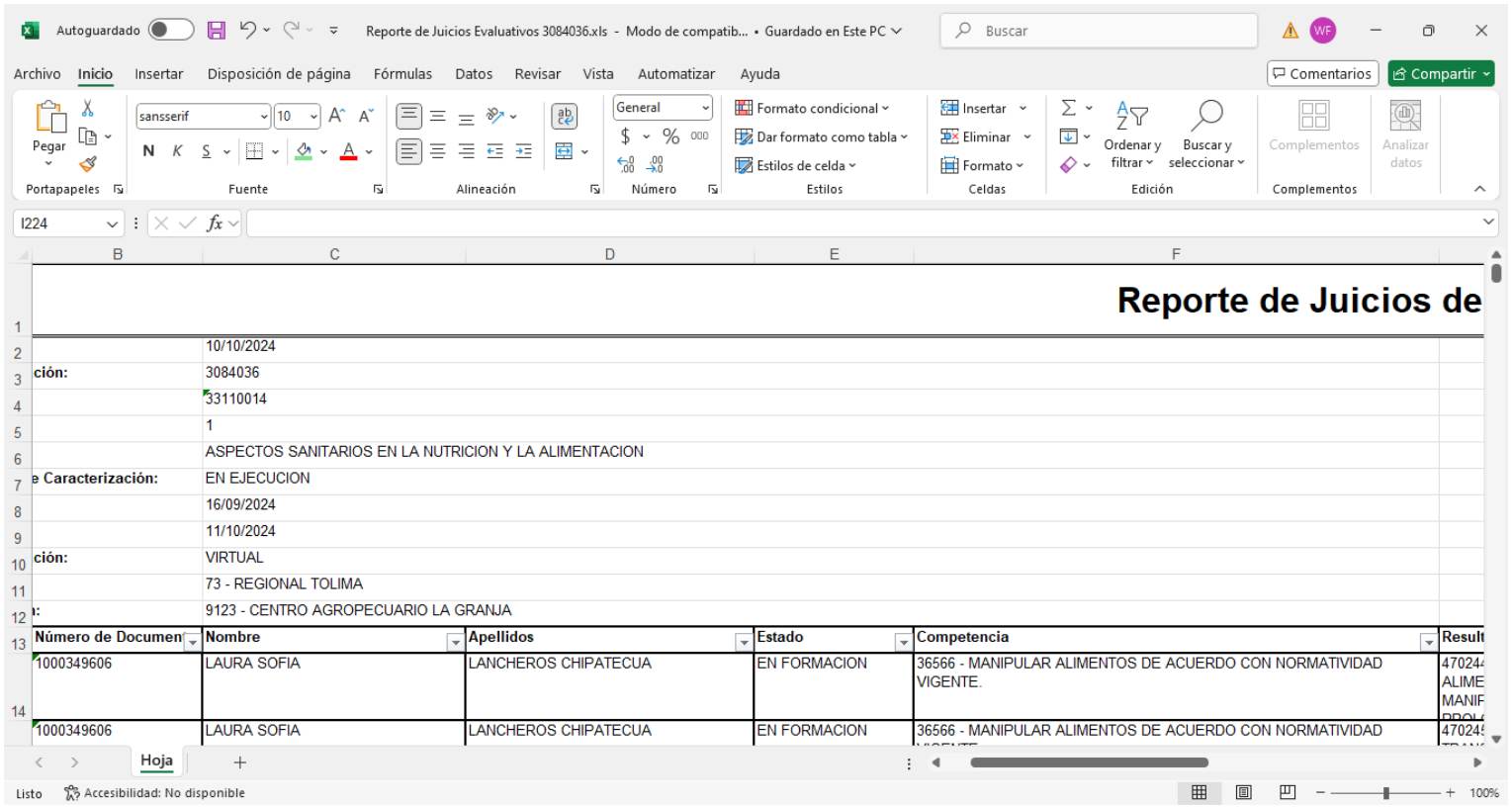
CURSO 3 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 3084036



CURSO 3 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3084036



CURSO 3 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3084036



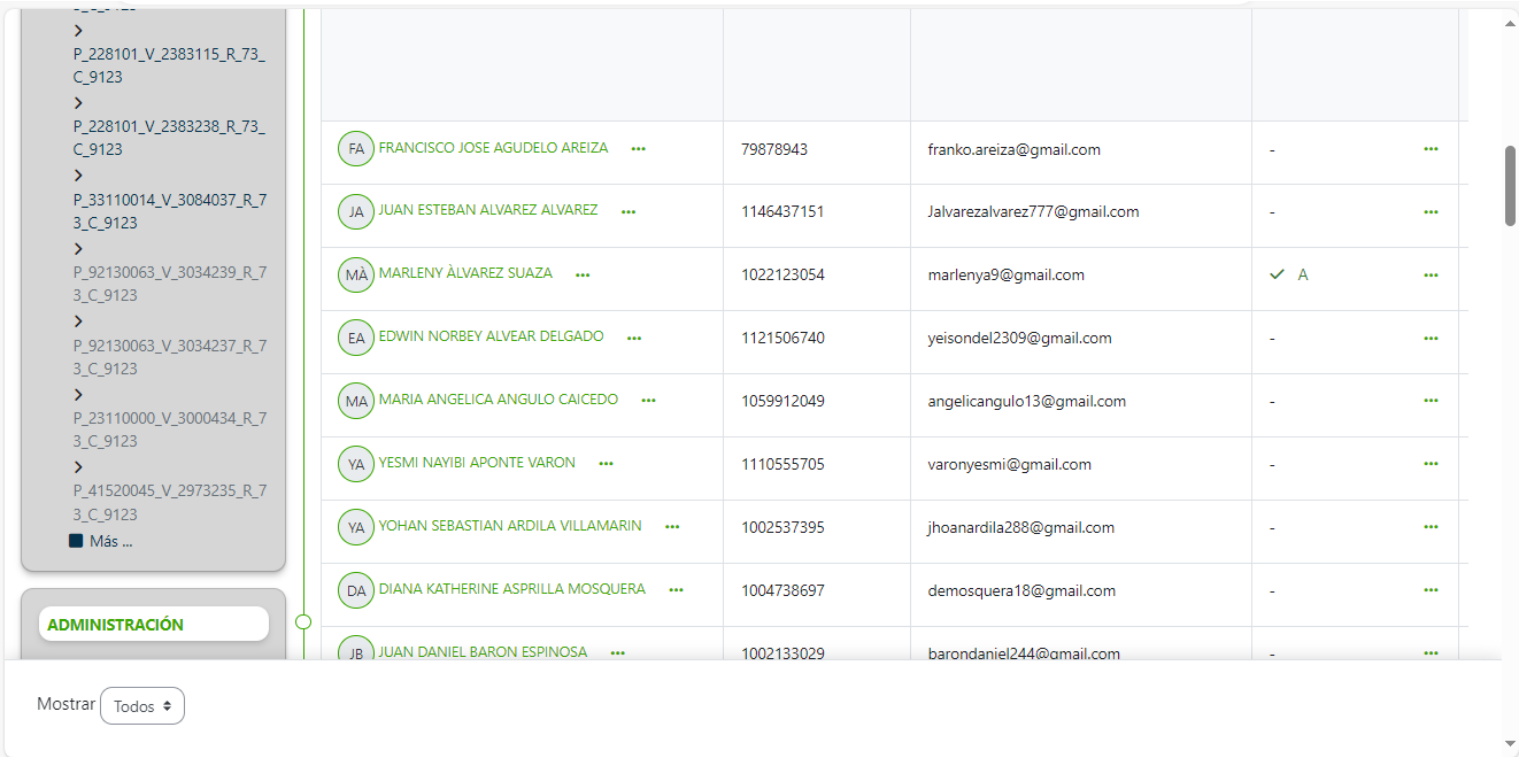
Reporte de Juicios Evaluativos 3084036.xls - Modo de compatib... • Guardado en Este PC

Reporte de Juicios de

	10/10/2024
ción:	3084036
	33110014
	1
	ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION
e Caracterización:	EN EJECUCION
	16/09/2024
	11/10/2024
ción:	VIRTUAL
	73 - REGIONAL TOLIMA
:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Result
1000349606	LAURA SOFIA	LANCHEROS CHIPATECUA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	47024 ALIME MANIF
1000349606	LAURA SOFIA	LANCHEROS CHIPATECUA	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	47024

CURSO 3 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID **3084036**



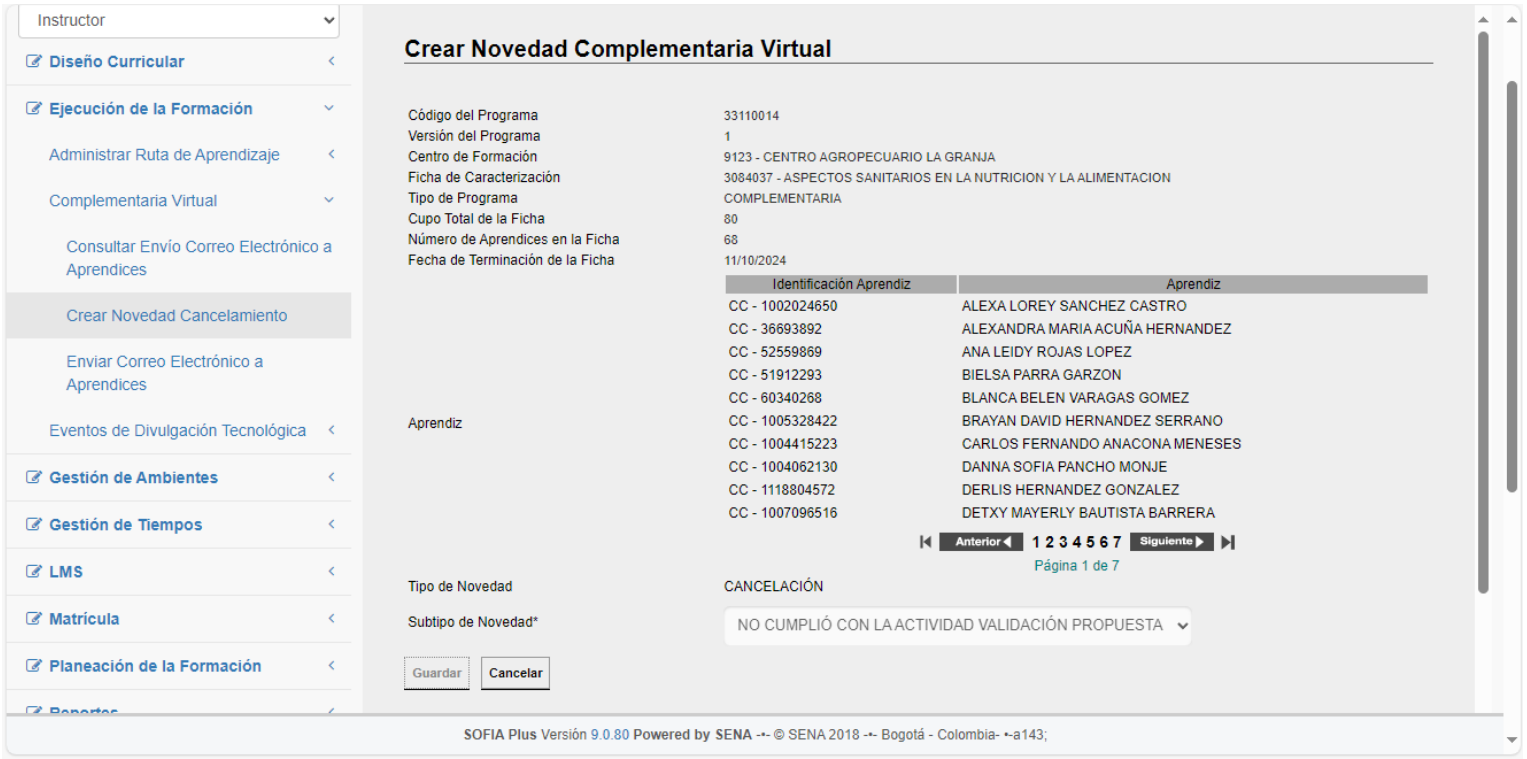
P_228101_V_2383115_R_73_C_9123
P_228101_V_2383238_R_73_C_9123
P_33110014_V_3084037_R_73_C_9123
P_92130063_V_3034239_R_73_C_9123
P_92130063_V_3034237_R_73_C_9123
P_23110000_V_3000434_R_73_C_9123
P_41520045_V_2973235_R_73_C_9123
Más ...

ADMINISTRACIÓN

FRANCISCO JOSE AGUDELO AREIZA	79878943	franko.areiza@gmail.com	-
JUAN ESTEBAN ALVAREZ ALVAREZ	1146437151	Jalvarezalvarez777@gmail.com	-
MARLENY ÀLVAREZ SUAZA	1022123054	marlenya9@gmail.com	✓ A
EDWIN NORBEY ALVEAR DELGADO	1121506740	yeisondel2309@gmail.com	-
MARIA ANGELICA ANGULO CAICEDO	1059912049	angelicangulo13@gmail.com	-
YESMI NAYIBI APONTE VARON	1110555705	varonyesmi@gmail.com	-
YOHAN SEBASTIAN ARDILA VILLAMARIN	1002537395	jhoanardila288@gmail.com	-
DIANA KATHERINE ASPRILLA MOSQUERA	1004738697	demosquera18@gmail.com	-
JUAN DANIEL BARON ESPINOSA	1002133029	barondaniel244@gmail.com	-

Mostrar Todos

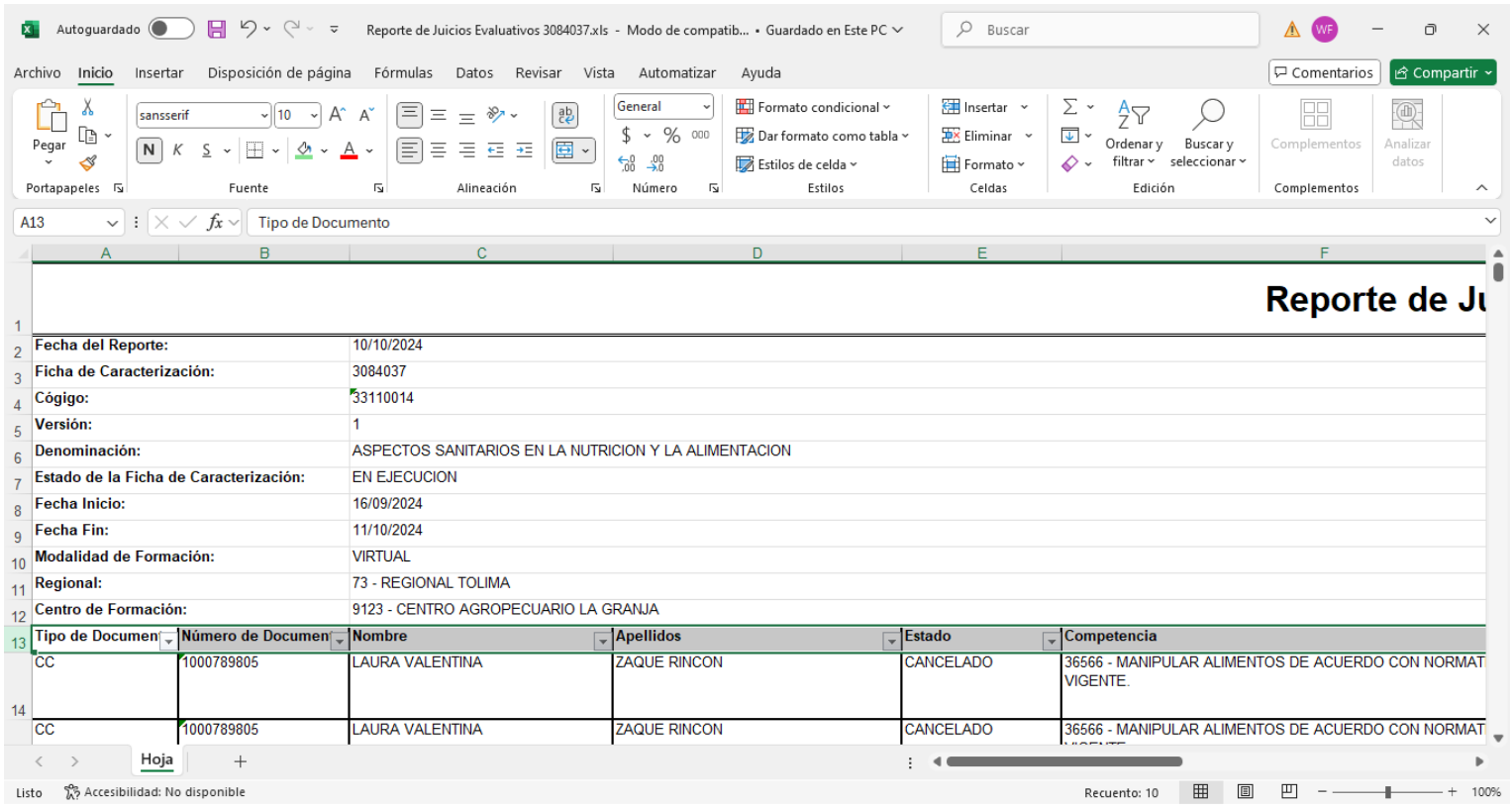
CURSO 4 COMPLEMENTARIA – NOVEDAD DE CANCELAMIENTO ID 3084037



CURSO 4 COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3084037



CURSO 4 COMPLEMENTARIA – REPORTE DE JUICIOS ID 3084037



Reporte de Juicios Evaluativos 3084037.xls - Modo de compatib... • Guardado en Este PC

Fecha del Reporte:	10/10/2024
Ficha de Caracterización:	3084037
Cógigo:	33110014
Versión:	1
Denominación:	ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	16/09/2024
Fecha Fin:	11/10/2024
Modalidad de Formación:	VIRTUAL
Regional:	73 - REGIONAL TOLIMA
Centro de Formación:	9123 - CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Tipo de Documen	Número de Documen	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1000789805	LAURA VALENTINA	ZAQUE RINCON	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT VIGENTE.
CC	1000789805	LAURA VALENTINA	ZAQUE RINCON	CANCELADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMAT

CURSO 4 COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID **3084037**



- Actividad 1
- Actividad 2
- Actividad 3
- Actividad 4
- Sesiones en línea
- Biblioteca SENA
- Tutoriales
- Software del programa
- Reporte del curso
- P_92130063_V_3034239_R_73_C_9123
- P_92130063_V_3034237_R_73_C_9123
- P_23110000_V_3000434_R_73_C_9123
- P_41520045_V_2973235_R_73_C_9123
- Más ...

ADMINISTRACIÓN

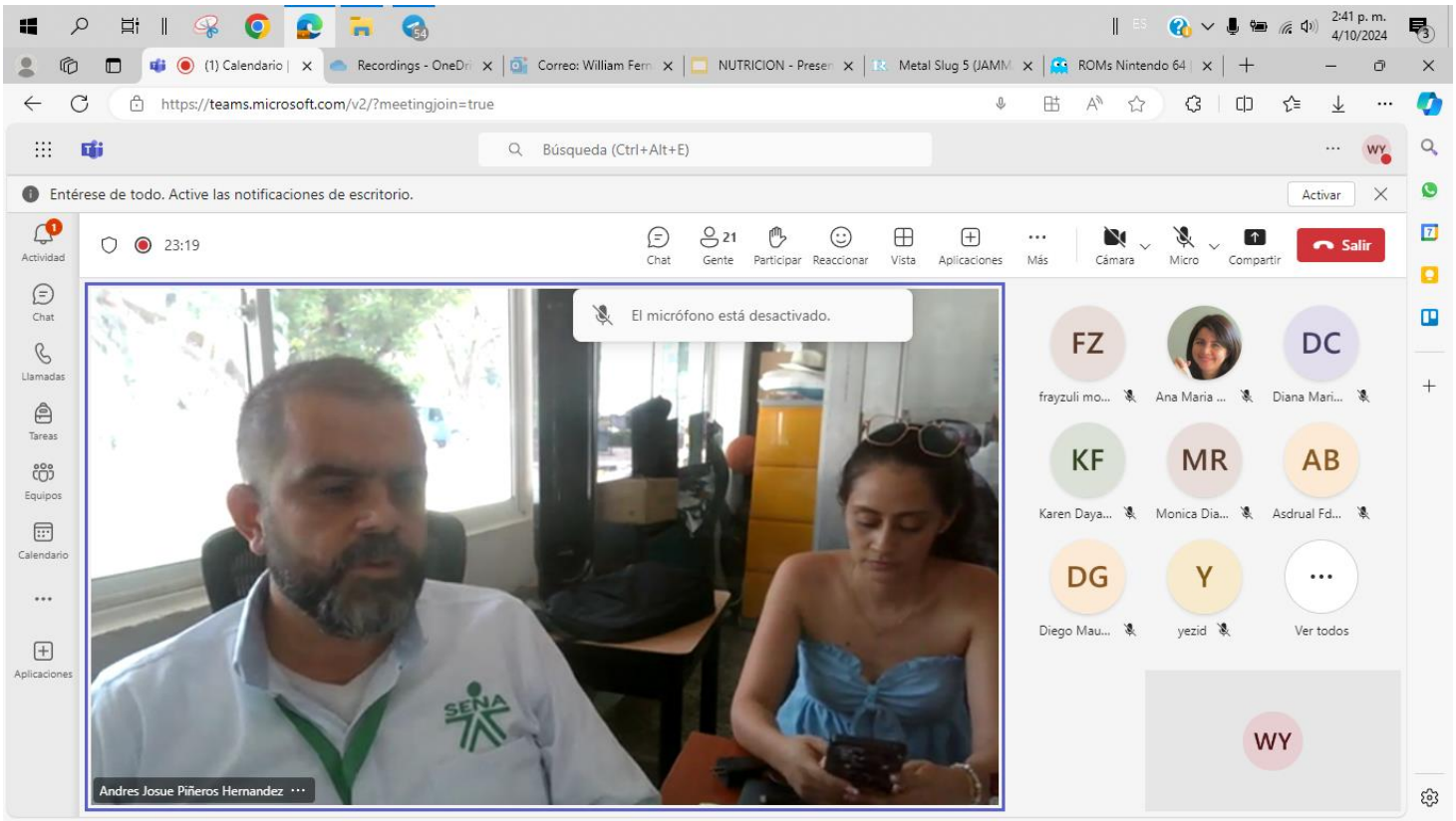
AA ALEXANDRA MARIA ACUÑA HERNANDEZ	36693892	lauridurang900@gmail.com	-
PA PAULA ANDREA AGUIRRE CAMACHO	32106694	paula-ag-2@hotmail.com	-
MA MARIA YURANI ALVAREZ VILLADA	1042065320	yuranialvarez016@gmail.com	-
CA CARLOS FERNANDO ANACONA MENESES	1004415223	carlitosfernandoam@gmail.com	-
NA NATALIA ASTUDILLO GUETIO	1067462397	astudilloguetio@gmail.com	-
AB ANDREA BARRERA HERNANDEZ	52300329	andre.a1829@hotmail.com	✓ A
KB KAREN MARGARITA BARRIOS OROZCO	1065584771	karenbarrios05@gmail.com	-
HB HEYDY ROSA BARROS ROBLES	32613215	heidibarros2711@gmail.com	-

Mostrar Todos

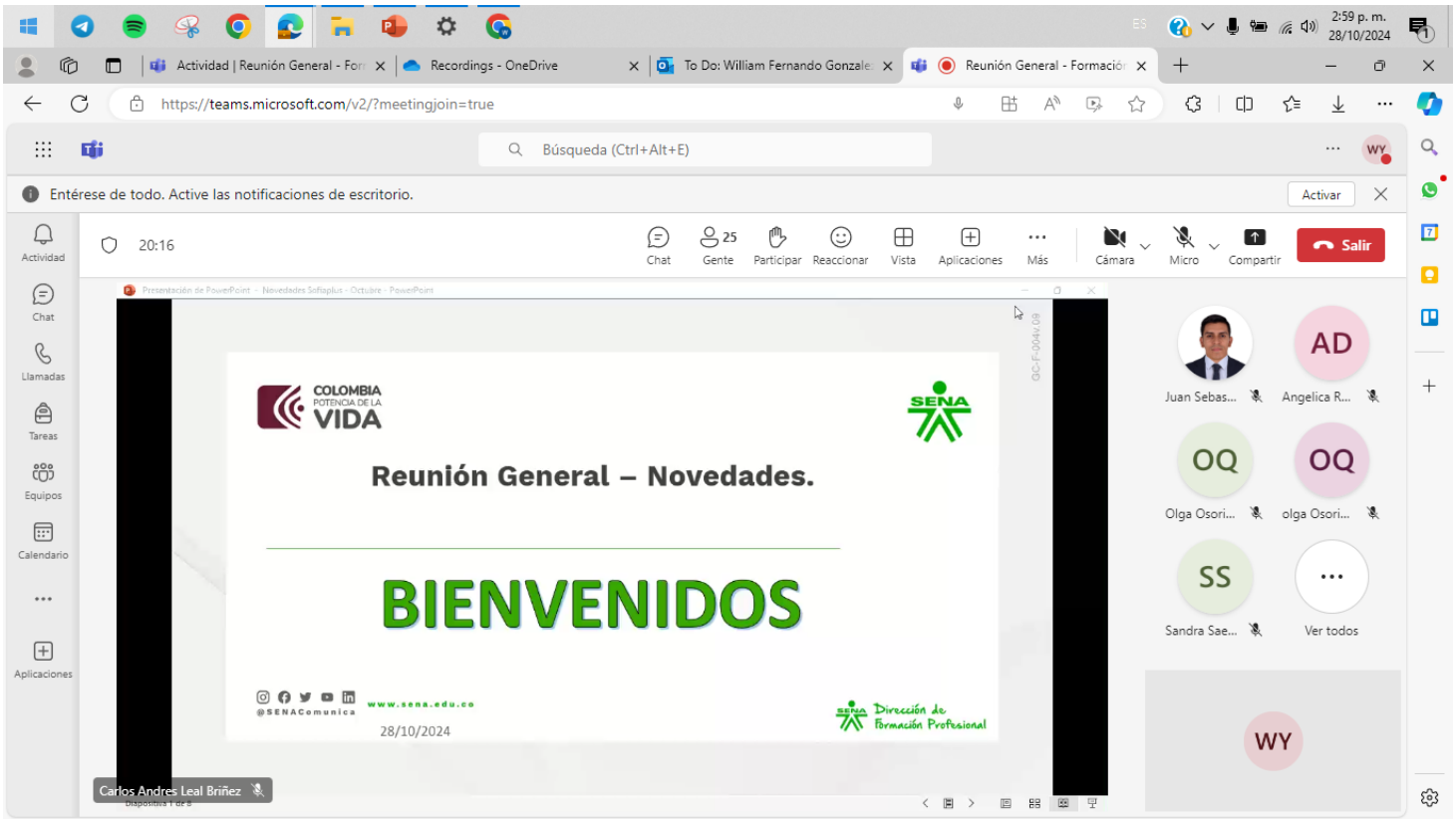

SofiaPlus
WILLIAM FERNANDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestion Ambientes
Consultar Fichas Instructor
Consultar horas programadas
Diagramar Horario Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Diagramar Consulta Horario y Disponibilidad de un Instructor
Detalle del Instructor
NIS 15789589
Nombre del Instructor WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA
Tipo Documento CC
Número de Documento 14396953
Responsabilidad INSTRUCTOR COMPLEMENTARIA VIRTUAL
Fecha Inicial 01/10/2024
Fecha Final 31/10/2024
Consultar Horario
Horario
Vista del Horario Mensual
Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a162;


Reporte de Instructores por Ficha
Reporte Ejecución Horas Instructor
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
(3084031)DESARROLLO DE RESULTADOS DE APRENDIZAJE FORMACIÓN VIRTUAL
AMBIENTE VIRTUAL
Anterior
Siguiente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a162;

Reunión Supervisor de contrato OCTUBRE 4



Reunión Supervisor de contrato OCTUBRE 28



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3107964 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3084036 - ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3107962 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3107965 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3107963 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3107974 - BUENAS PRACTICAS EN LA MANIPULACION DE LA CARNE

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3084037 - ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3084031 - ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3084035 - ASPECTOS SANITARIOS EN LA NUTRICION Y LA ALIMENTACION

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ÁREA DE PROCESO, SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

APLICAR LOS CONCEPTOS RELACIONADOS CON LA NUTRICIÓN, LA ALIMENTACIÓN, EL ESTUDIO DE LOS PROCESOS NUTRITIVOS Y SU IMPORTANCIA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL SER HUMANO.

APLICAR LOS REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES Y ALIMENTARIOS DEL DESARROLLO DEL SER HUMANO EN LAS DIFERENTES ETAPAS DE LA VIDA.

ESTABLECER LOS AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS DE LA CARNE, TENIENDO EN CUENTA QUE ESTOS ALTERAN SU CALIDAD.

IDENTIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y SENSORIALES DE LA CARNE TENIENDO EN CUENTA SU COMPOSICIÓN.

IDENTIFICAR LOS DIFERENTES MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, ASÍ COMO TAMBIÉN LAS PRECAUCIONES EN SU MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO, CON EL FIN DE PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

MANEJAR EL PROCESO DE BENEFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE LA CARNE ACORDE CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

RECONOCER LAS DIFERENTES ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y LAS INTOXICACIONES MÁS COMUNES OCASIONADAS POR MICROORGANISMOS PATÓGENOS, PARA CONOCER LOS FACTORES QUE INFLUYEN EN LA ADQUISICIÓN Y PROPAGACIÓN DE ENFERMEDADES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 202,00

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: WILLIAM FERNANDO GONZALEZ YAIMA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA