PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, Noviembre 14 de 2024

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

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 11 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	I*m*partir capacitación en formación complementaria a asociaciones como APRAT, PARROQUIA LA ASUNCIÓN DE MARÍA, GOBERNACIÓN DE PALMAR. En formación titulada en el programa de cocina ficha 2992716 Solicitar mediante el envío de la documentación la creación de cursos complementarios	Fotos de capacitaciones realizadas de manera virtual solicitada por las fundaciones, y en la formación titulada 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. Fundamentos del Sistema HACCP, Aplicación de BPM en la industria de Alimentos	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 la empresa Lloreda, Palmar 3
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.

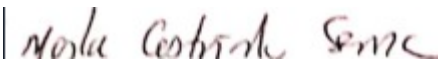
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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 9476061570 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo 10. (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 NOVIEMBRE 2024

FINALES DE OCTUBRE Y SEMANA DEL 1 AL 14 DE NOVIEMBRE

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

OCTUBRE- NOVIEMBRE

FOTOS DE LA FORMACIÓN OCTUBRE 24





FOTOS DE LA FORMACIÓN OCTUBRE 24



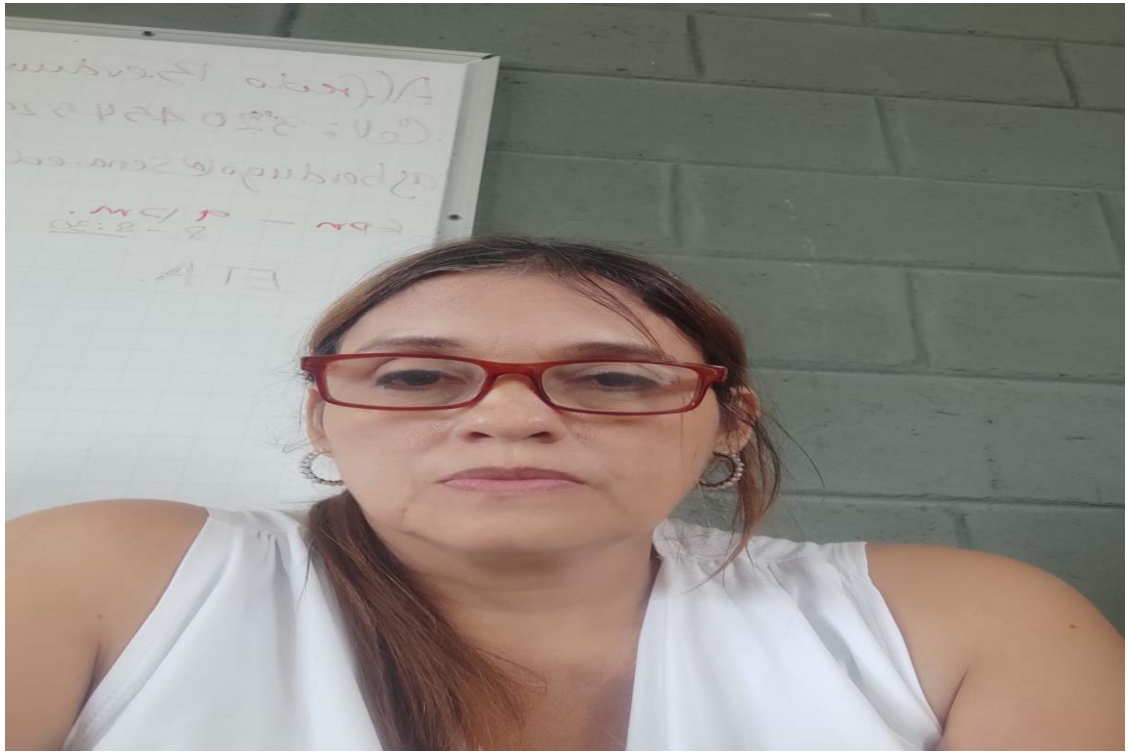


FOTOS DE LA FORMACIÓN OCTUBRE 24





FOTOS DE LA FORMACIÓN OCTUBRE 31





FOTOS DE LA FORMACIÓN OCTUBRE 31





FOTOS DE LA FORMACIÓN NOVIEMBRE 7





FOTOS DE LA FORMACIÓN NOVIEMBRE 7





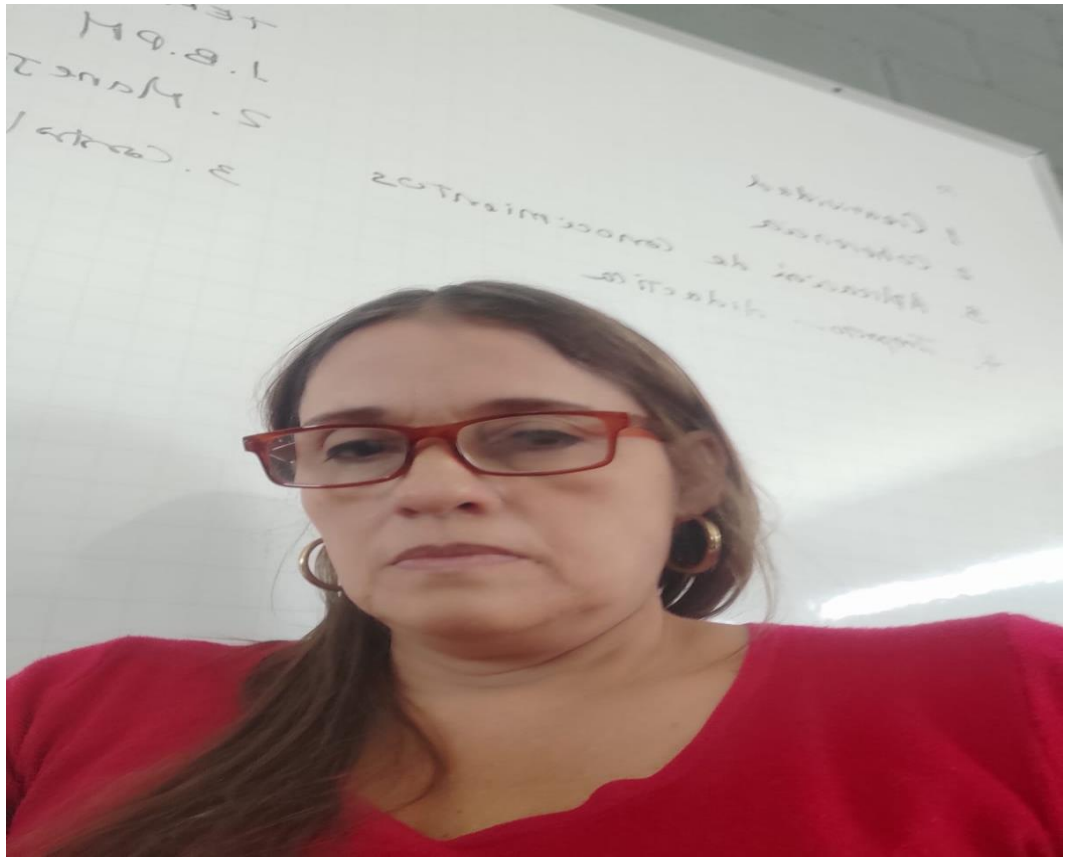
FOTOS DE LA FORMACIÓN NOVIEMBRE 7





FOTOS DE LA FORMACIÓN NOVIEMBRE 14





FOTOS DE LA FORMACIÓN NOVIEMBRE 14





FOTOS DE LA FORMACIÓN NOVIEMBRE 14





FOTOS DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

Técnico en cocina
Ficha 2992716
Manipulación de alimentos

Diana Marcela Arteta

Karla Rodríguez

Maylin De la Hoz

Carlos Díaz

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Archivo Herramientas Vista POES.DIANARTETA.KARLARODRIGUEZ.MAILYNDELAHOZ.CARLOSDIAZ [Modo de compatibilidad] - Word (Error de activación de productos)

3. Herramientas para la limpieza



- Taza
- Cepillo para uñas
- Esponja
- Espátula
- Bolsas para basura
- Limpión
- Brillo



- Recogedor plásti
- Secador
- Guantes

4. Herramientas para la desinfección

- Solución desengrasante
  50 ml desengrasante, lo que equivale a ¼ de taza

- Solución desinfectante

  En un litro de agua 20 ml de desinfectante (hipoclorito de sodio), lo que equivale a 4 cucharaditas para desinfección de equipos y superficies

  En un litro de agua 10 ml de desinfectante (hipoclorito de sodio), lo que equivale a 2 cucharaditas para desinfección de utensilios

  En un litro de agua 0.2 ml de hipoclorito para la desinfección de colado-res y licuadoras

- Solución limpiadora

  En un litro de agua 30gr de detergente para limpieza general de equipos y superficies

  En un litro de agua 10 gr de detergente para limpieza de utensilios

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

FOTOS DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE

3. Herramientas para la limpieza

- Taza
- Cepillo para uñas
- Esponja
- Espátula
- Bolsas para basura
- Limpión
- Brillo
- Recogedor plásti
- Secador
- Guantes





4. Herramientas para la desinfección

- Solución desengrasante
  50 ml desengrasante, lo que equivale a ¼ de taza

- Solución desinfectante

  En un litro de agua 20 ml de desinfectante (hipoclorito de sodio), lo que equivale a 4 cucharaditas para desinfección de equipos y superficies

  En un litro de agua 10 ml de desinfectante (hipoclorito de sodio), lo que equivale a 2 cucharaditas para desinfección de utensilios

  En un litro de agua 0.2 ml de hipoclorito para la desinfección de colado-res y licuadoras

- Solución limpiadora

  En un litro de agua 30gr de detergente para limpieza general de equipos y superficies

  En un litro de agua 10 gr de detergente para limpieza de utensilios

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Archivo Herramientas Vista POES.DIANARTETA.KARLARODRIGUEZ.MAILYNDELAHOZ.CARLOSDIAZ [Modo de compatibilidad] - Word (Error de activación de productos)

Modo de aplicación /Uso

2. Diluya el producto según el nivel de suciedad a remover: **Suaves: 5 a 15 ml por litro de agua**. Intermedias: 25 - 30 ml en un litro de agua. Fuerte: 35 - 50 ml en un litro de agua.

https://tienda.westquimica.com › d...

Detergente neutro multipropósito con aroma a cocolimón - Westquimica

5. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Limpiezay Desinfección (POES) para el área de producción

Luego de la determinación de los puntos críticos y las necesidades del áreade producción se procedió a elaborar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Limpieza y Desinfección (POES), en un formato práctico y entendible para el usuario del área de producción.

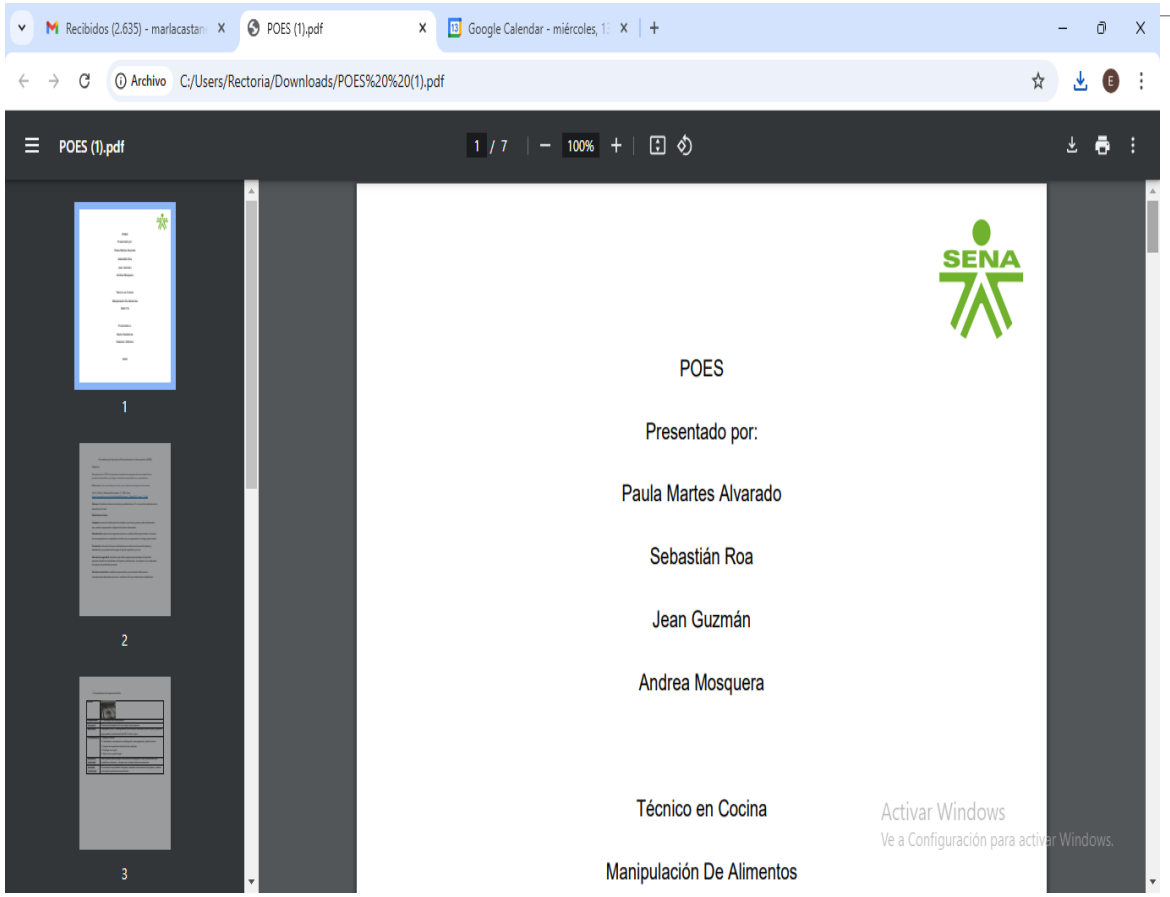
Además se elaboró un diagrama de flujo, el cual permite observar los procedimientos a realizarse.

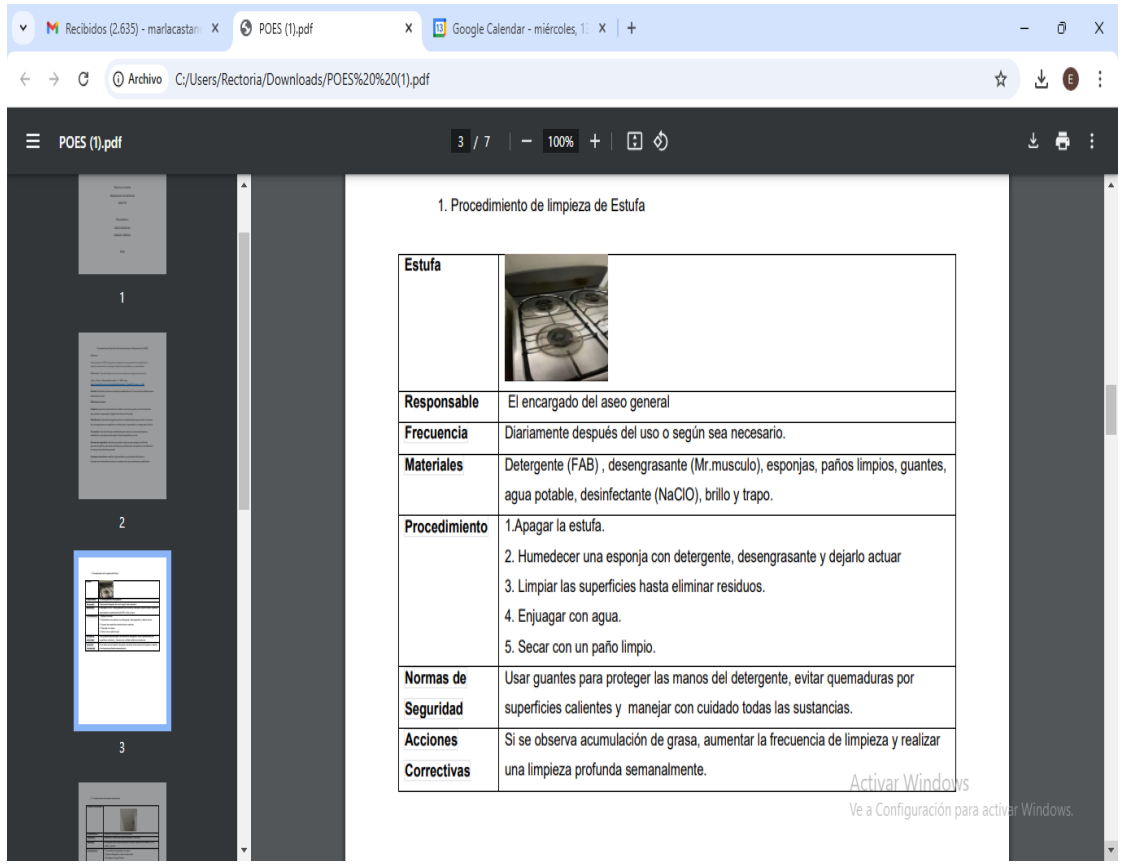
A continuación se explica la simbología del diagrama de flujo a utilizarse:

SIMBOLO	SIGNIFICADO
	Inicio o final de un proceso
	Línea de flujo
	Operación
	Símbolo de decisión

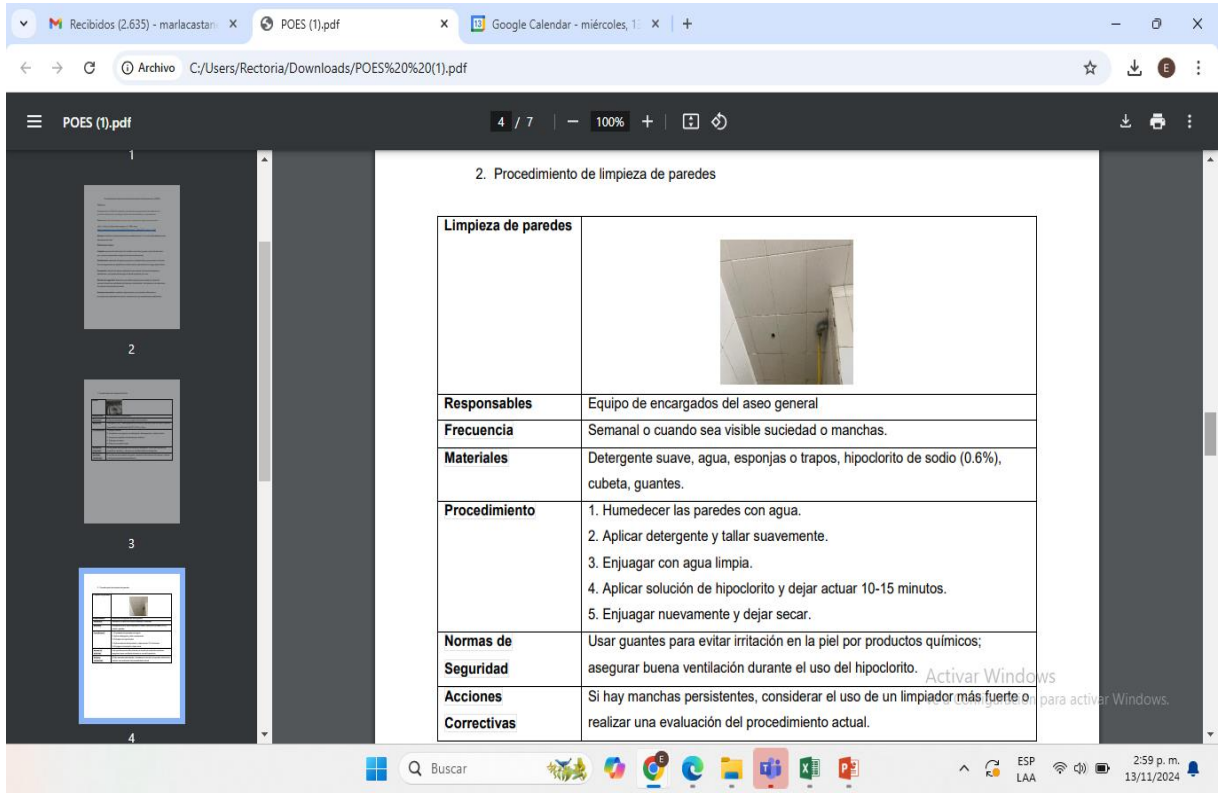
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

FOTOS DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE



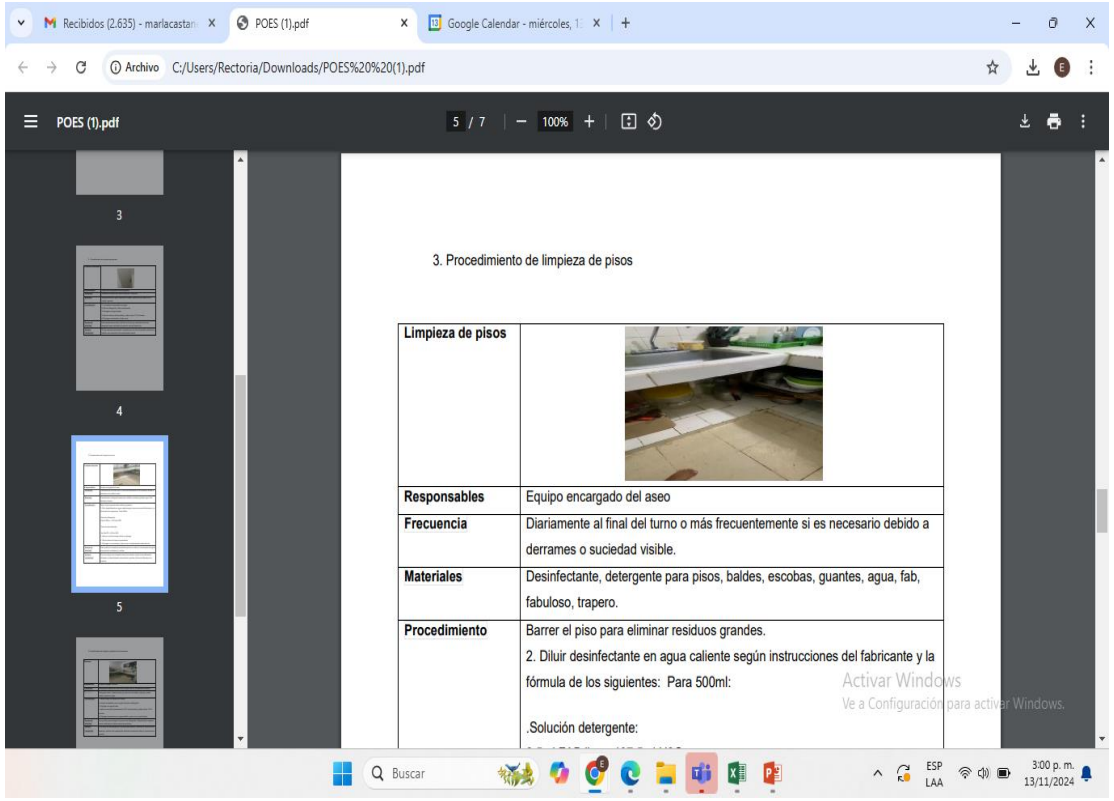


FOTOS DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE



2. Procedimiento de limpieza de paredes

Limpieza de paredes	
Responsables	Equipo de encargados del aseo general
Frecuencia	Semanal o cuando sea visible suciedad o manchas.
Materiales	Detergente suave, agua, esponjas o trapos, hipoclorito de sodio (0.6%), cubeta, guantes.
Procedimiento	1. Humedecer las paredes con agua. 2. Aplicar detergente y tallar suavemente. 3. Enjuagar con agua limpia. 4. Aplicar solución de hipoclorito y dejar actuar 10-15 minutos. 5. Enjuagar nuevamente y dejar secar.
Normas de Seguridad	Usar guantes para evitar irritación en la piel por productos químicos; asegurar buena ventilación durante el uso del hipoclorito.
Acciones Correctivas	Si hay manchas persistentes, considerar el uso de un limpiador más fuerte o realizar una evaluación del procedimiento actual.



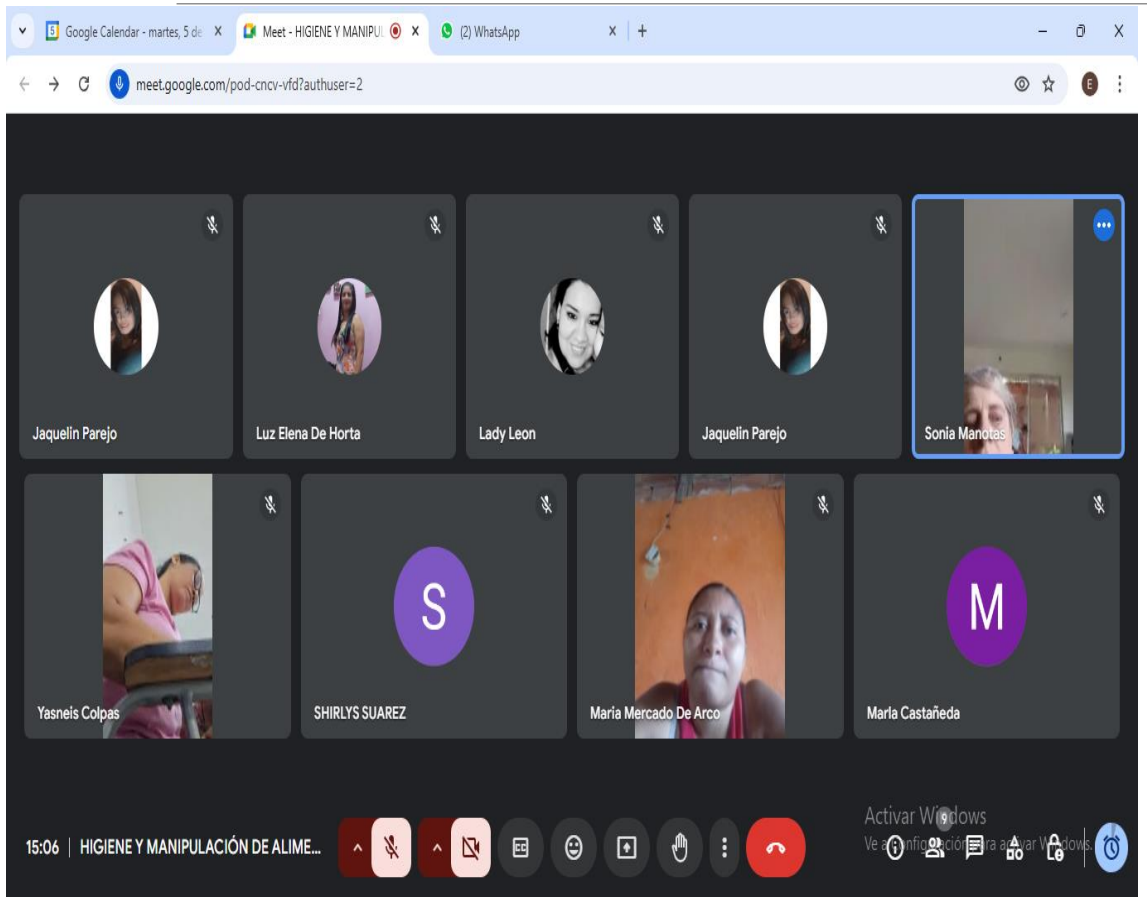
3. Procedimiento de limpieza de pisos

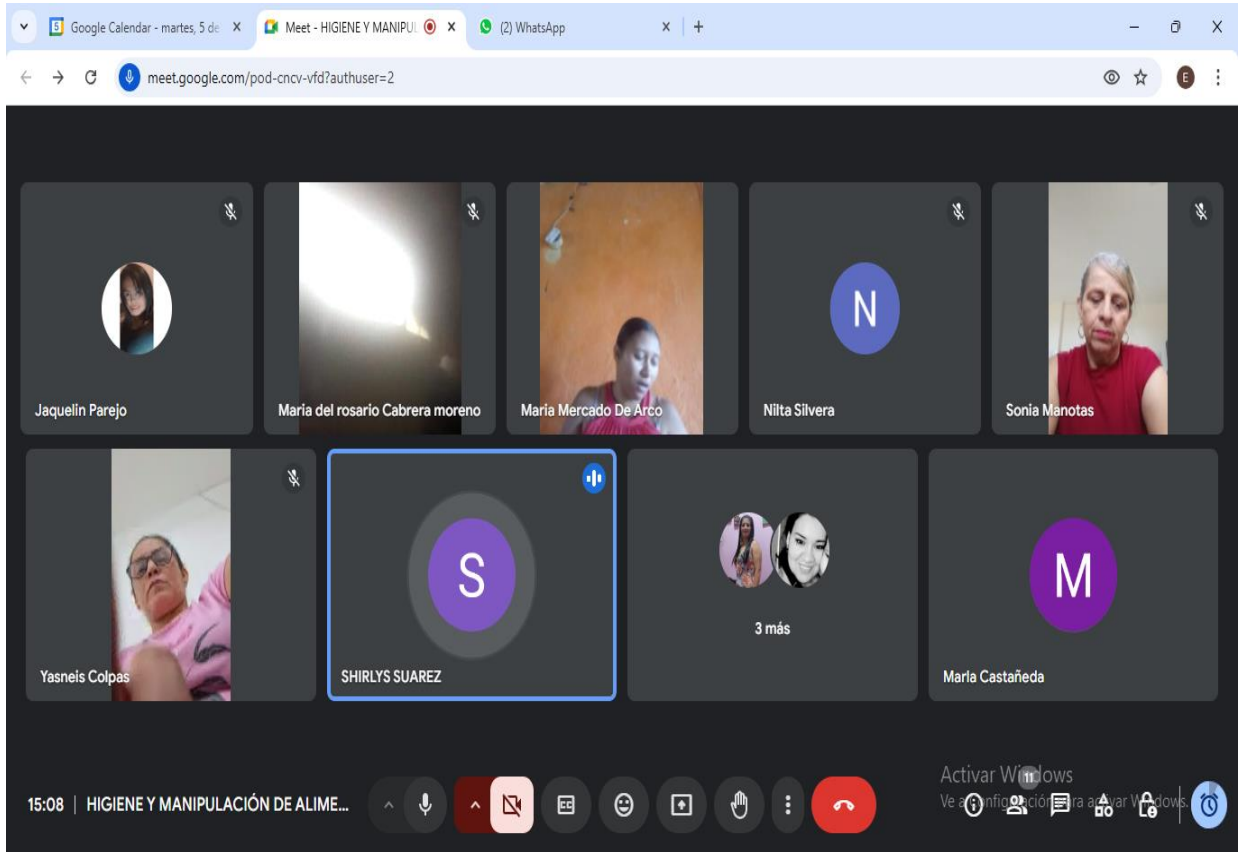
Limpieza de pisos	
Responsables	Equipo encargado del aseo
Frecuencia	Diariamente al final del turno o más frecuentemente si es necesario debido a derrames o suciedad visible.
Materiales	Desinfectante, detergente para pisos, baldes, escobas, guantes, agua, fab, fabuloso, trapero.
Procedimiento	Barrer el piso para eliminar residuos grandes. 2. Diluir desinfectante en agua caliente según instrucciones del fabricante y la fórmula de los siguientes: Para 500ml: .Solución detergente:

FICHA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PALMAR 3

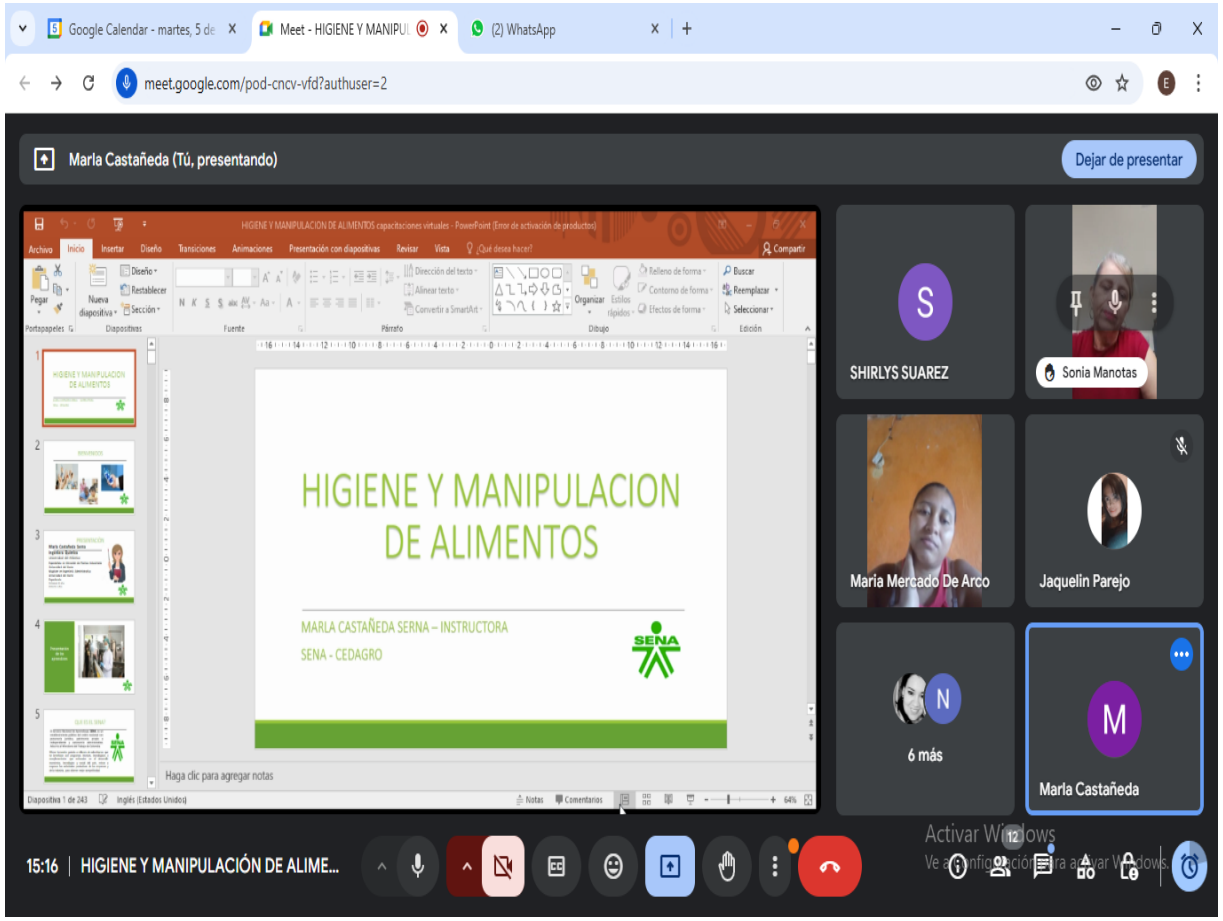
NOV

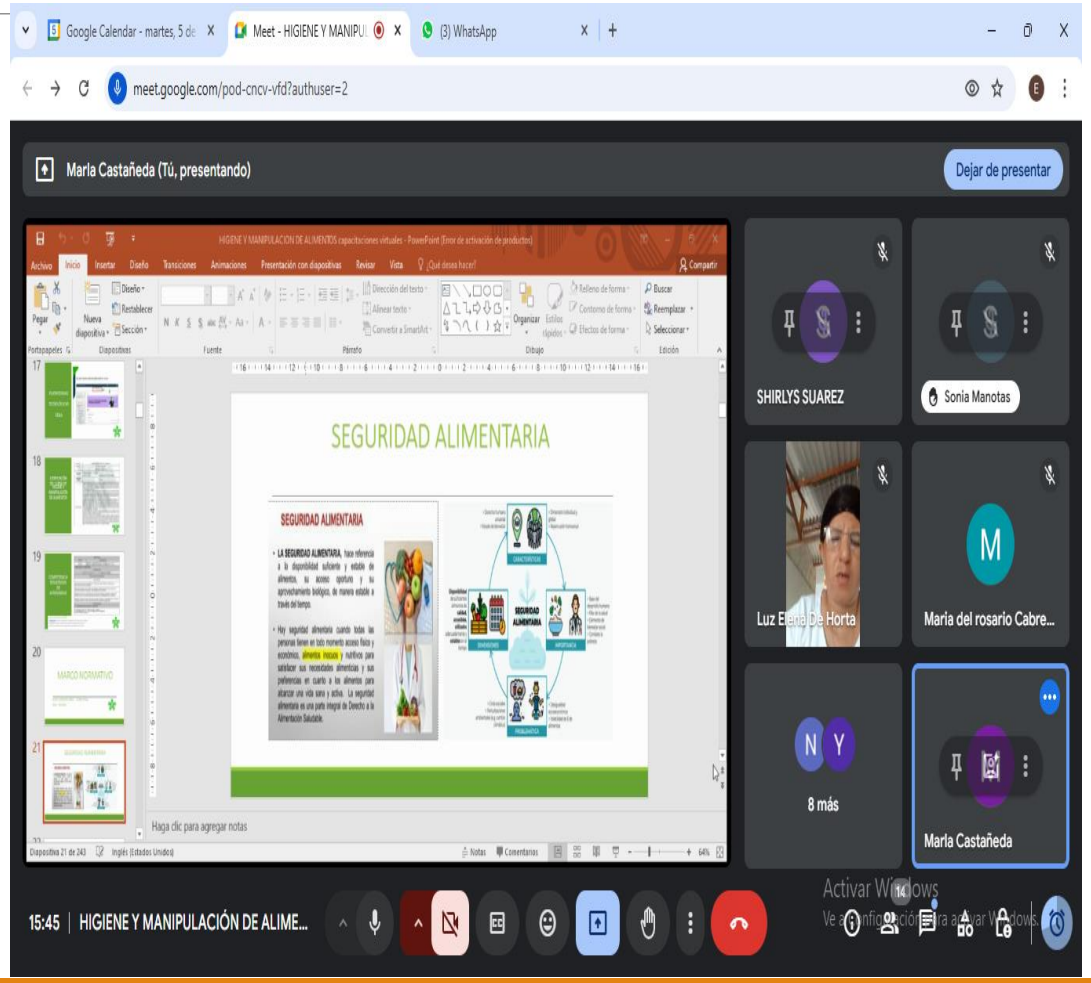
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 5 – PALMAR 3 –INICIO DE CURSO



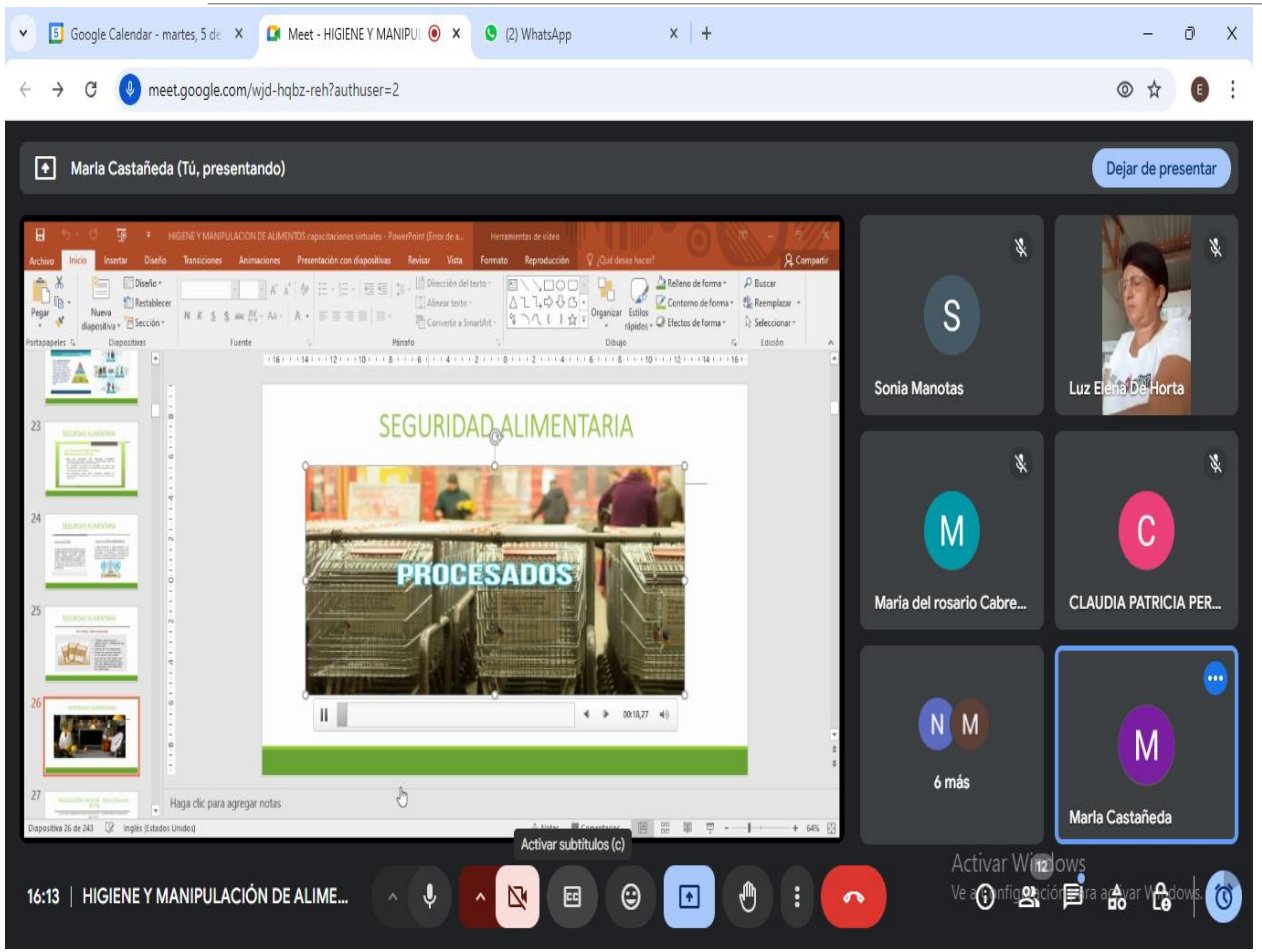


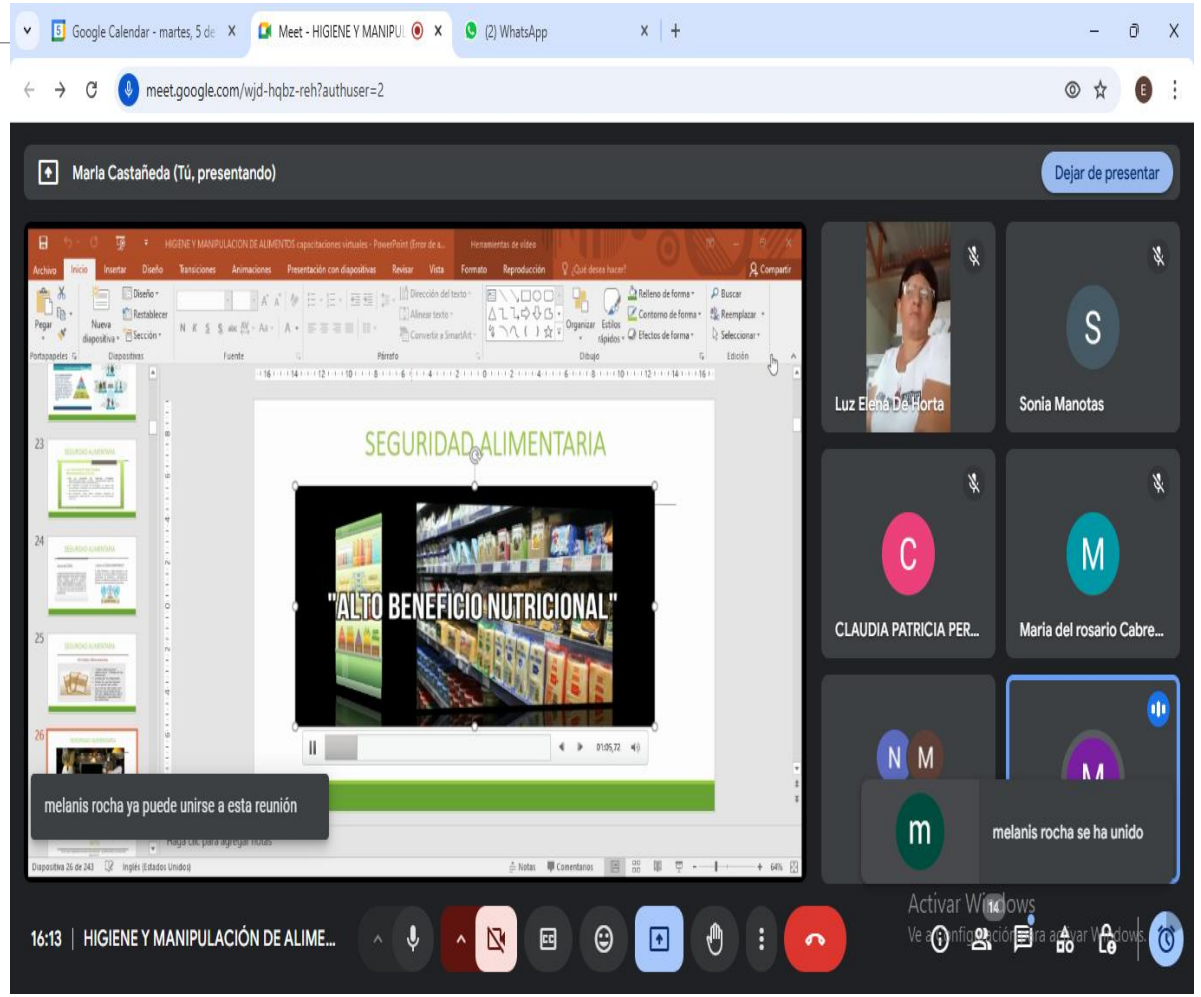
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 5 – PALMAR 3 –INICIO DE CURSO



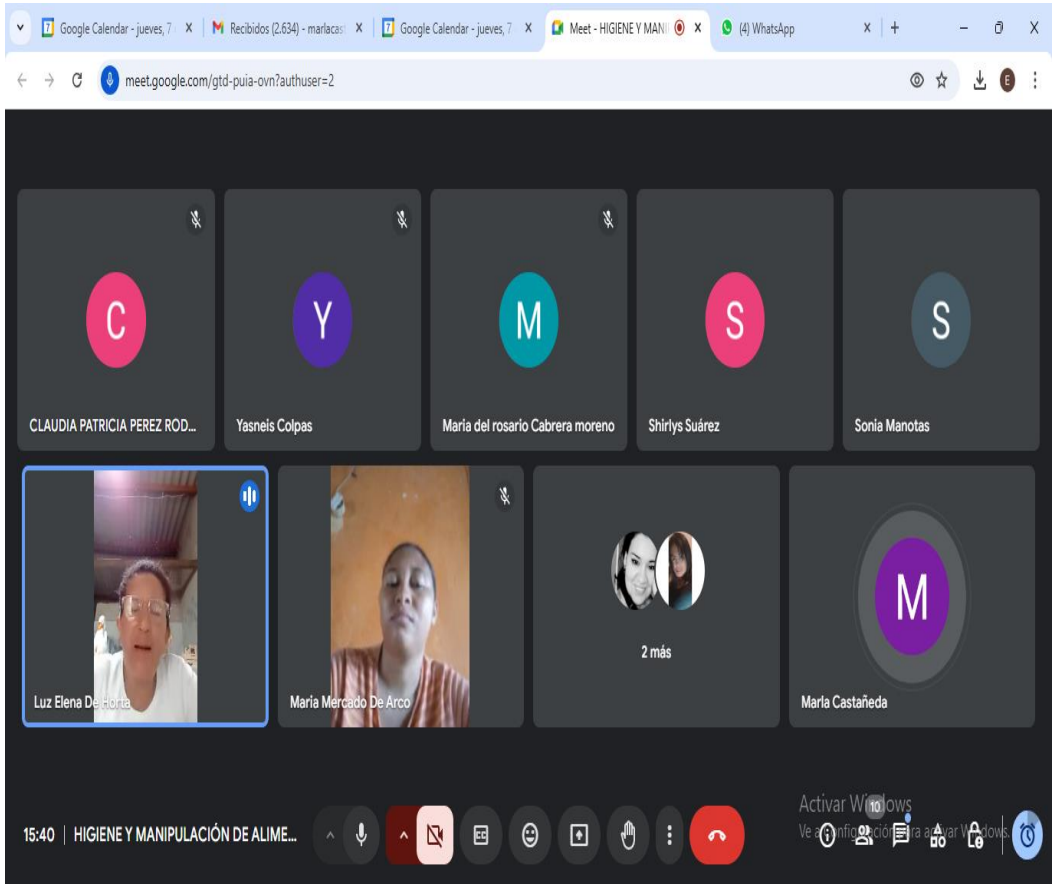


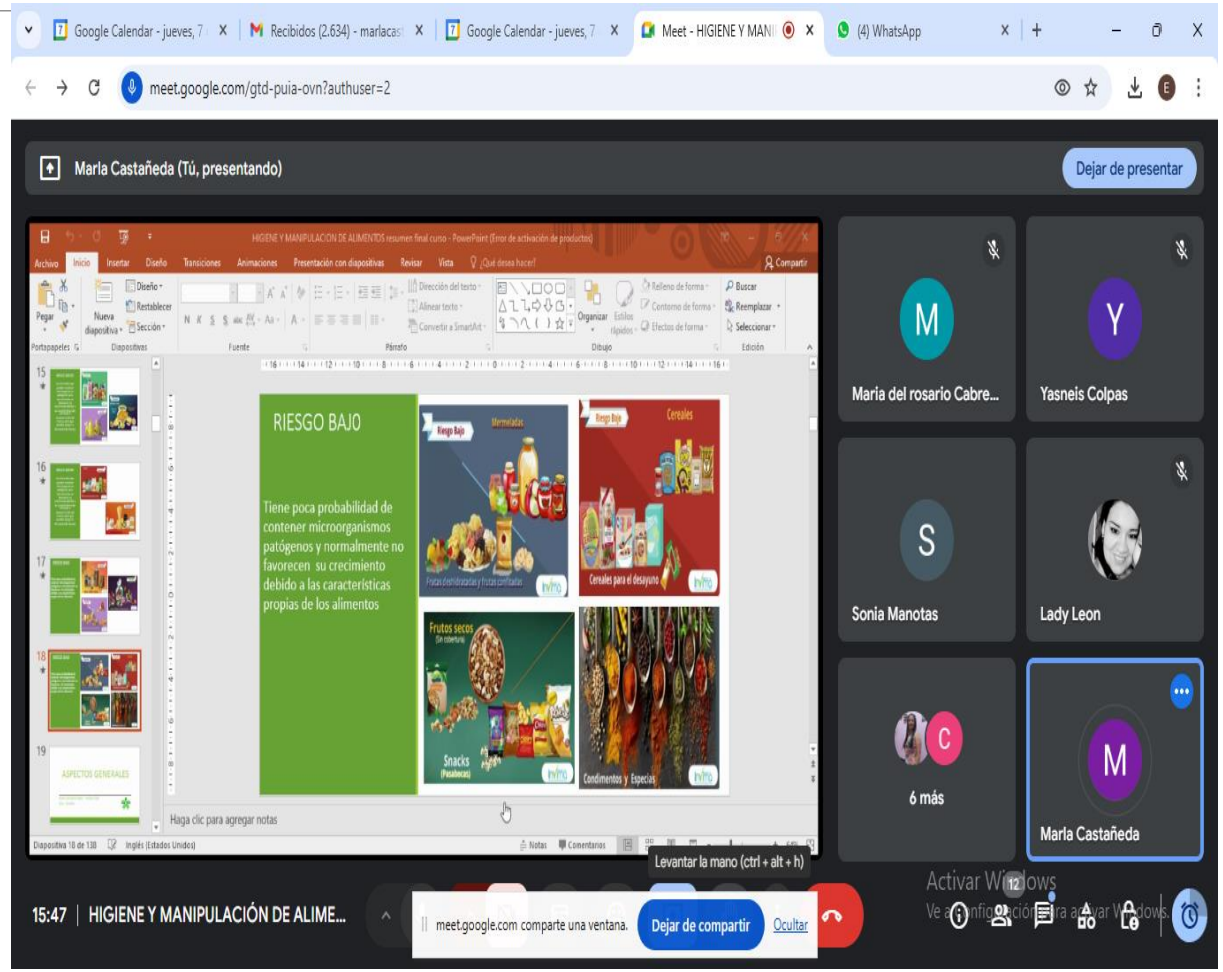
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 5 – PALMAR 3 –INICIO DE CURSO



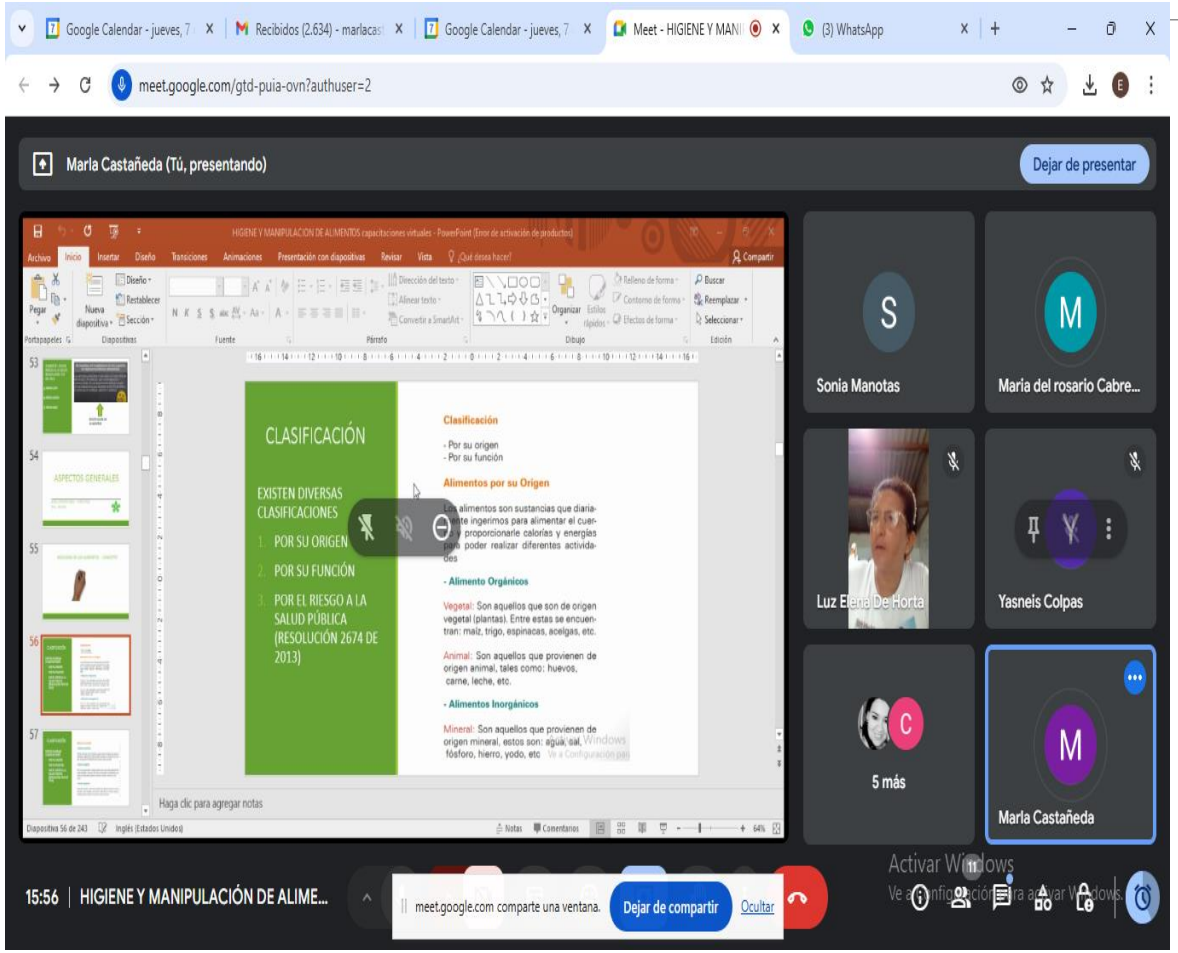


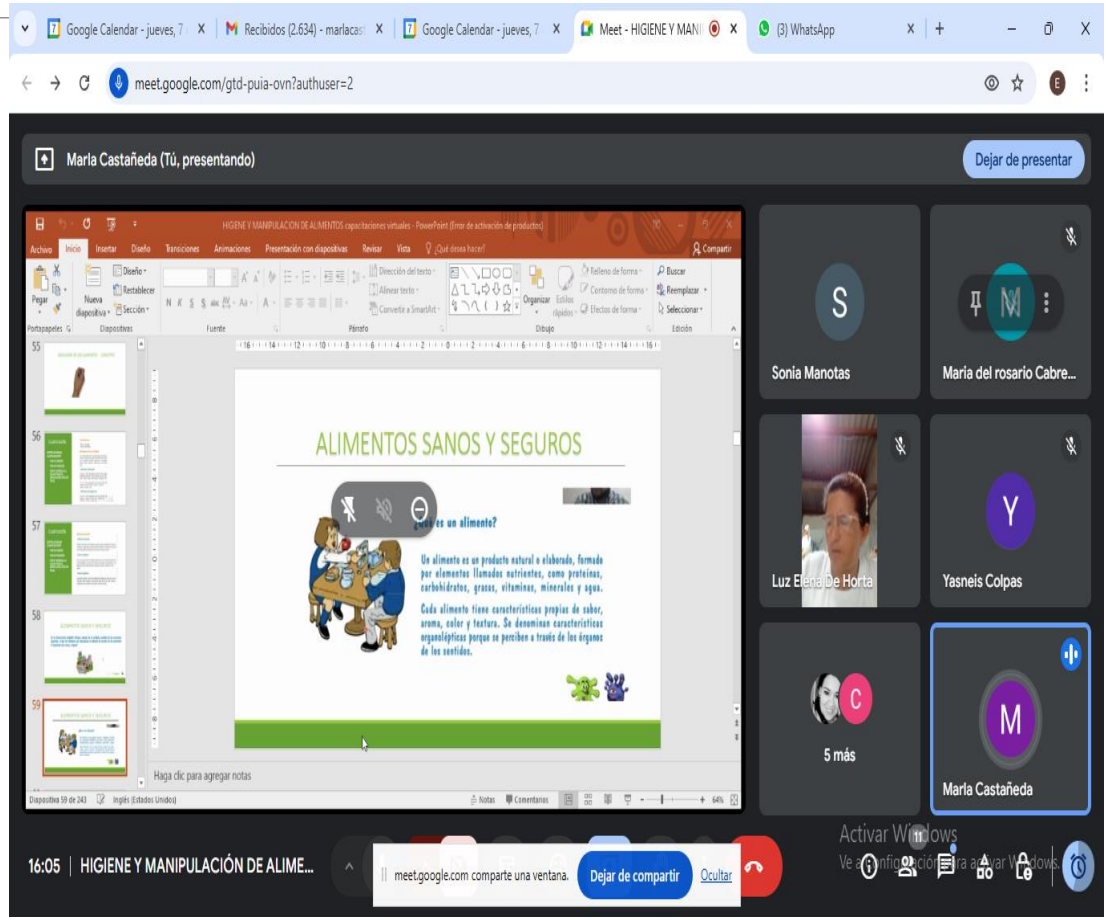
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 7 – PALMAR 3



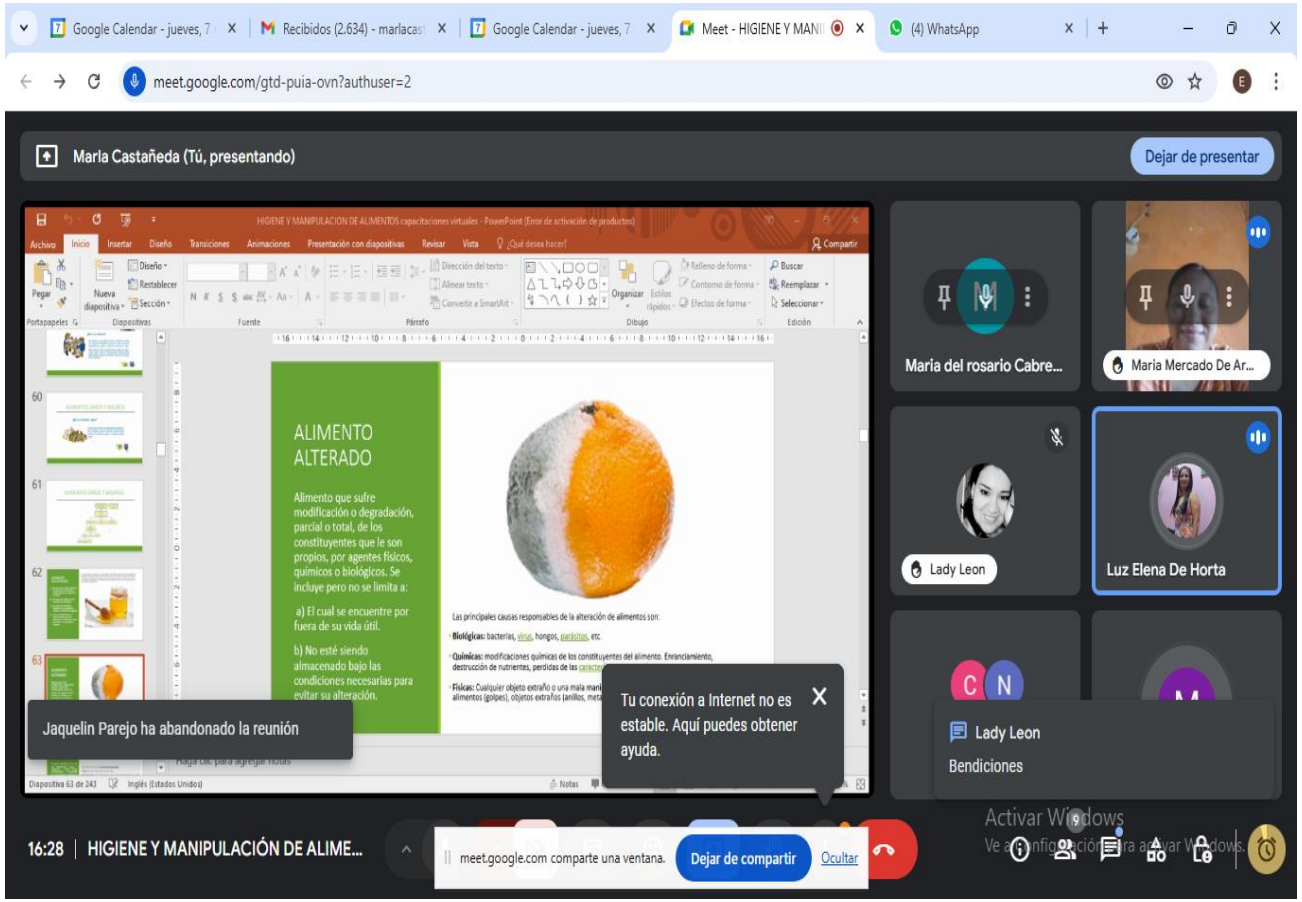


PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 7 – PALMAR 3

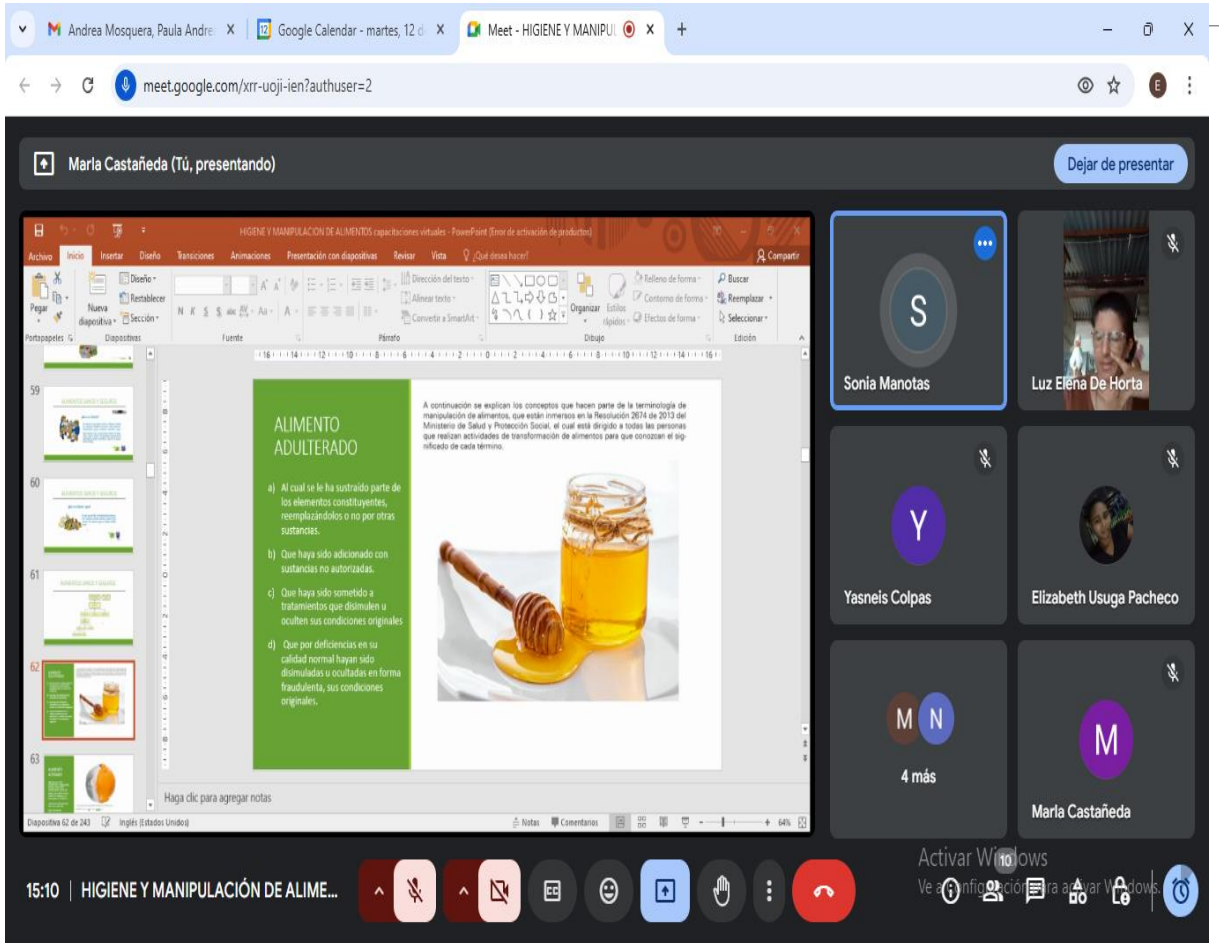


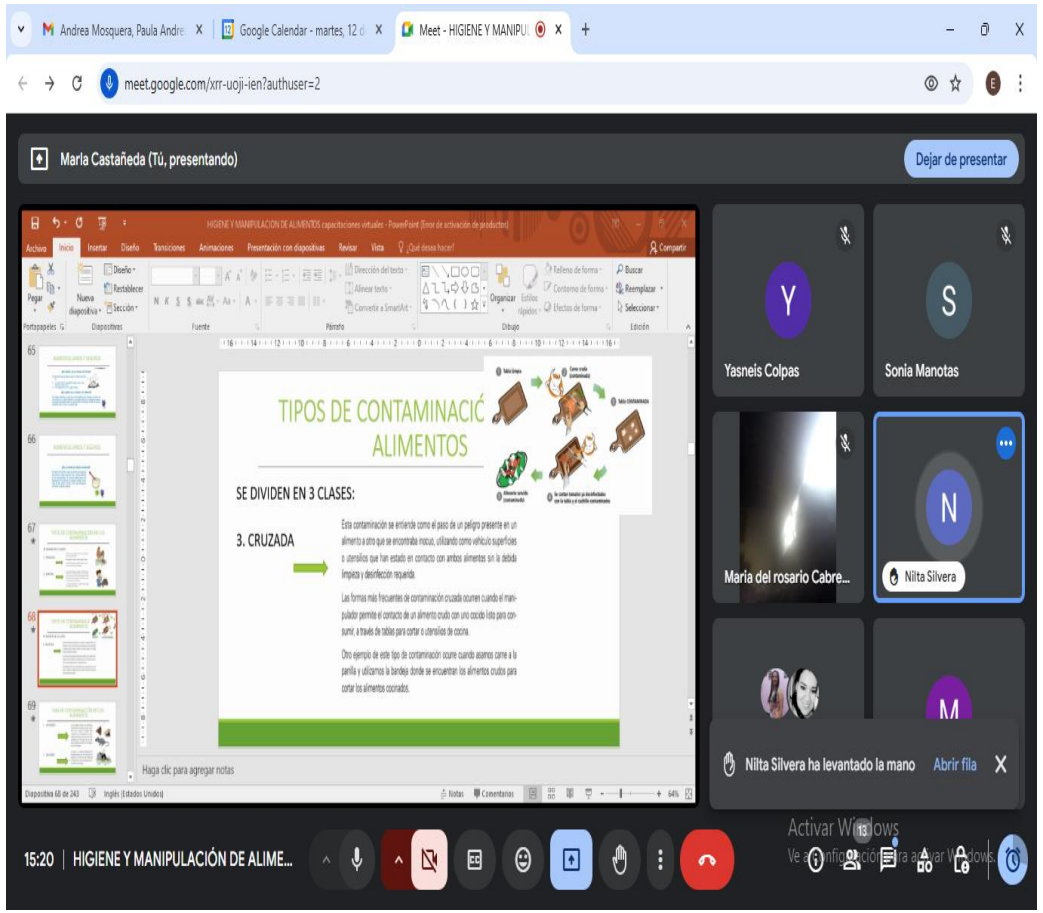


PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 7 – PALMAR 3

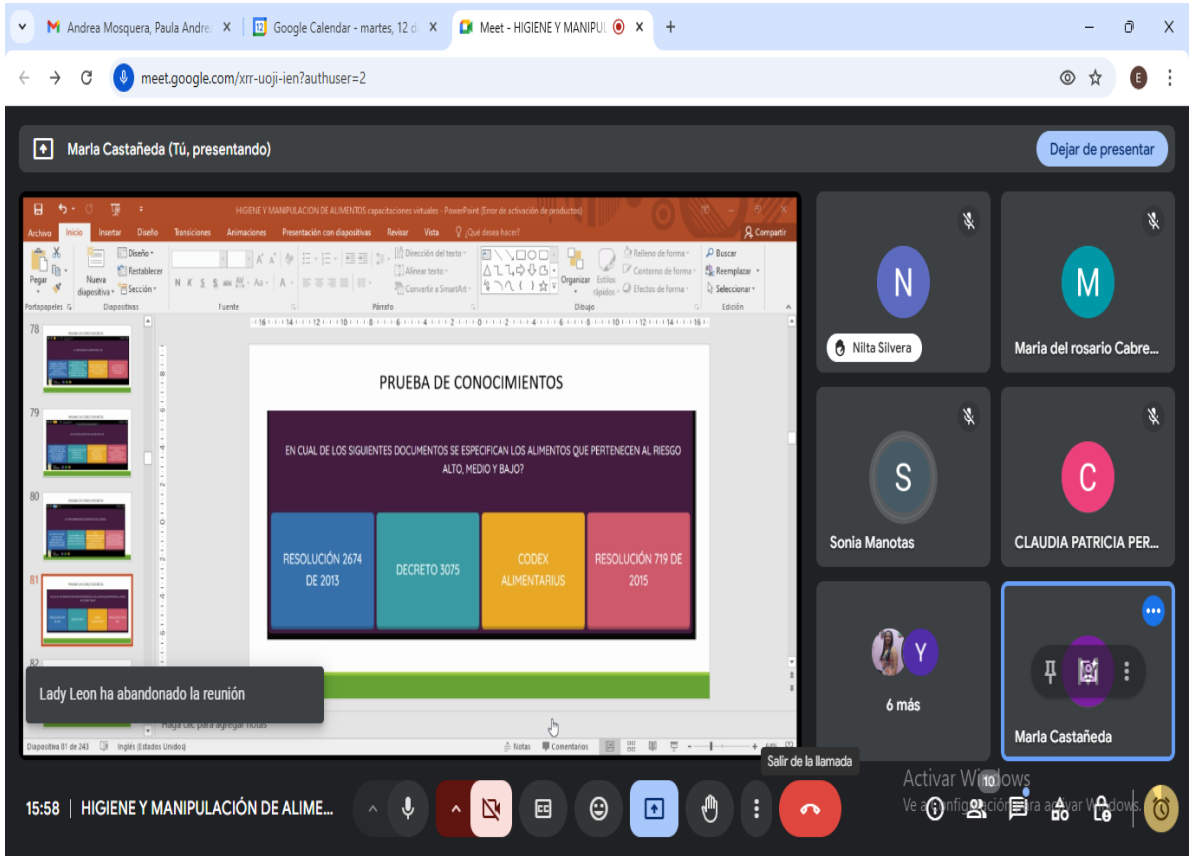


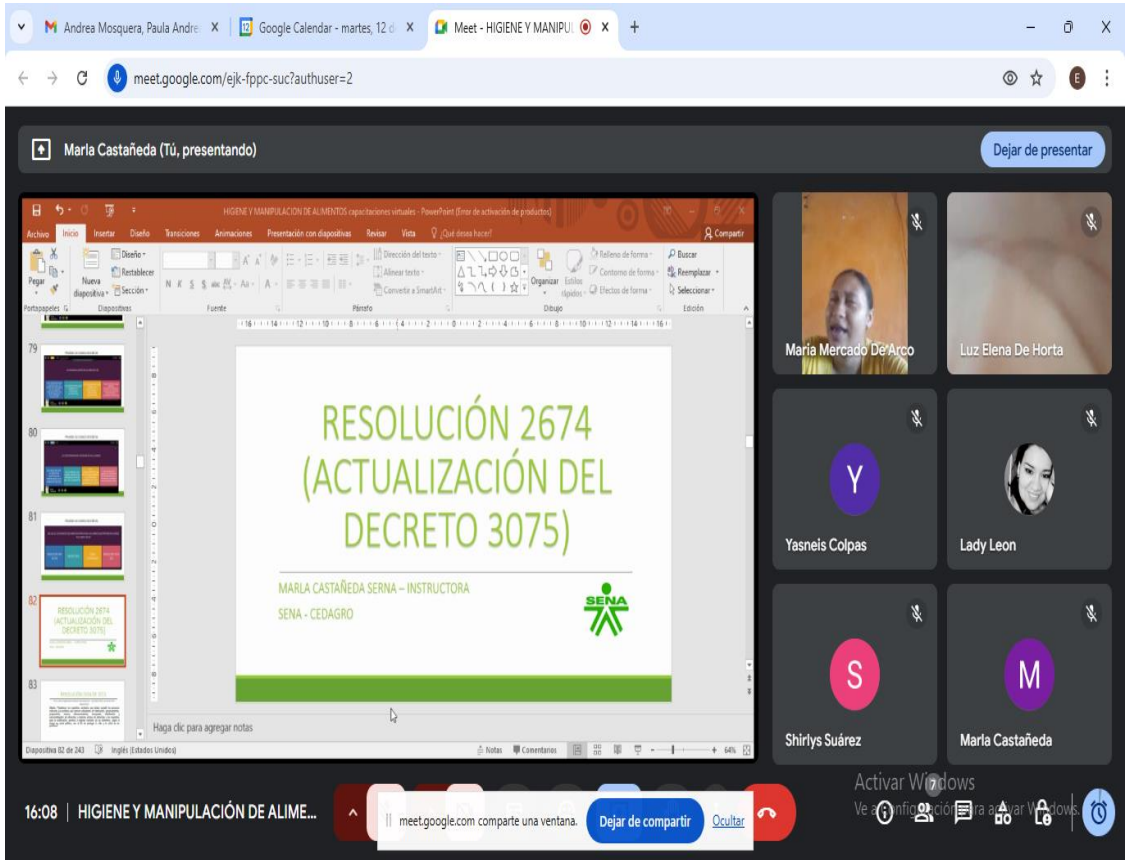
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 12–PALMAR 3



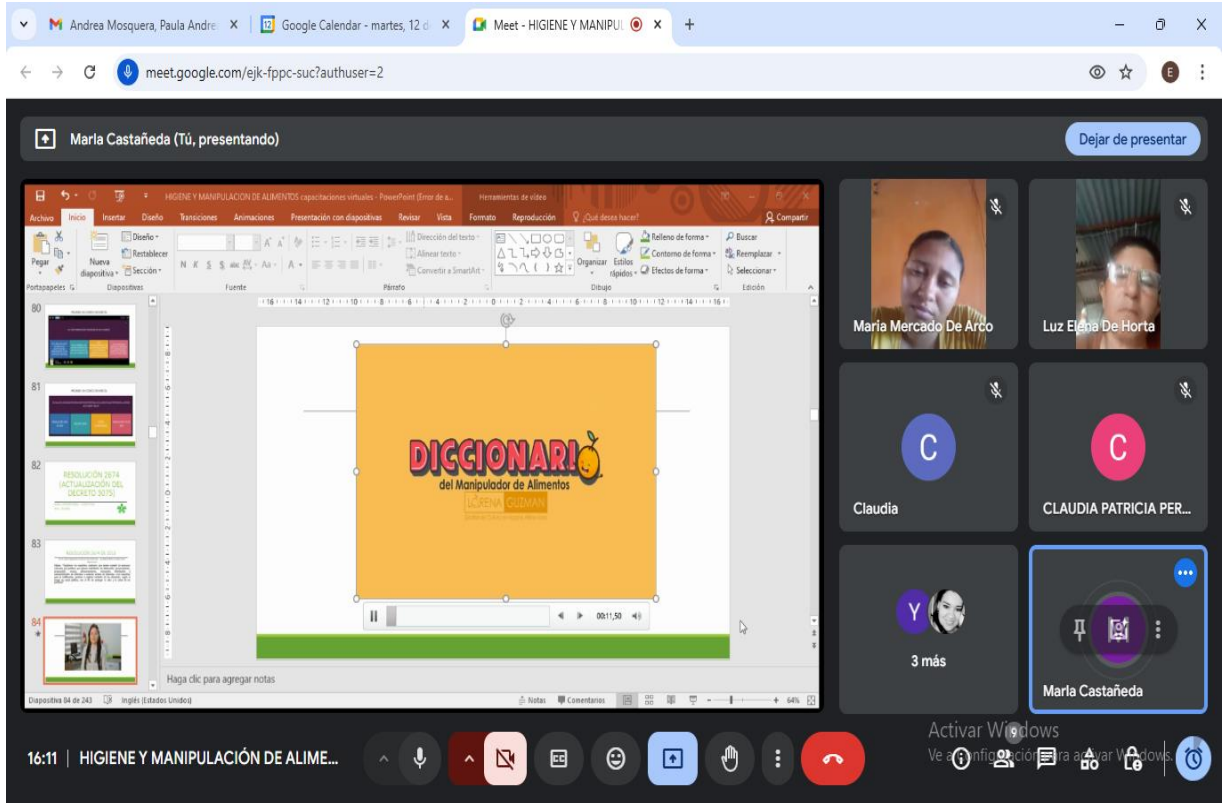


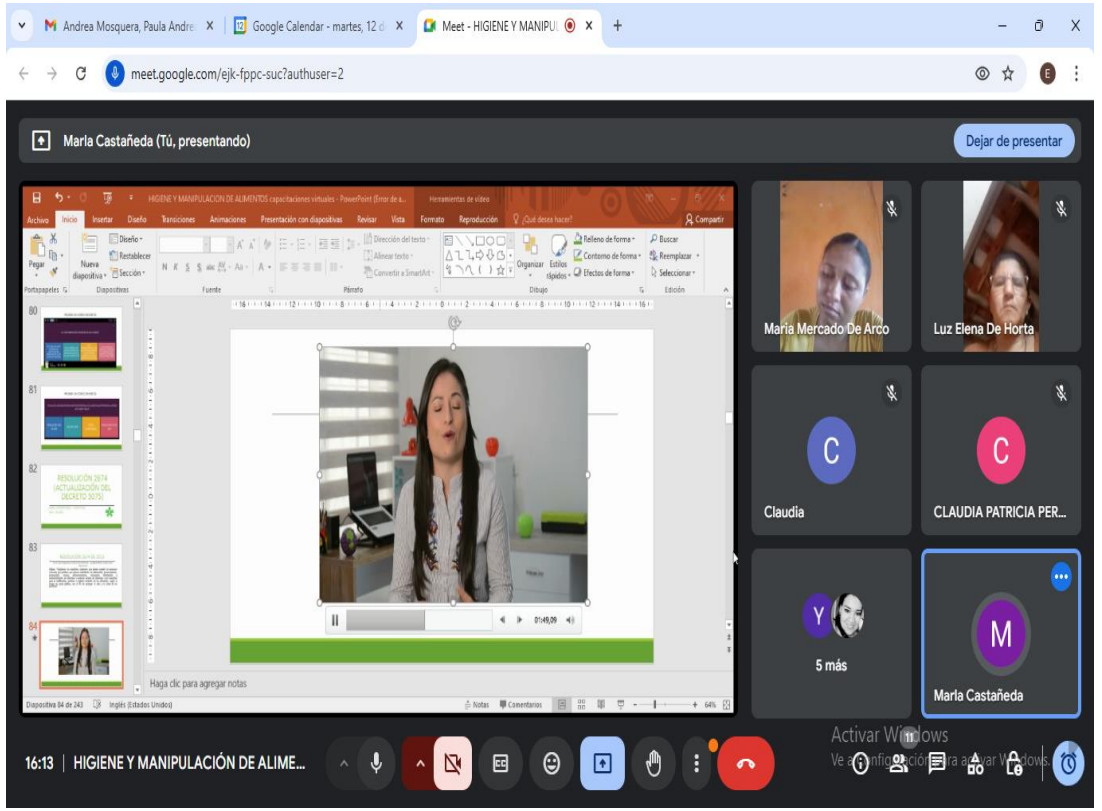
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 12–PALMAR 3



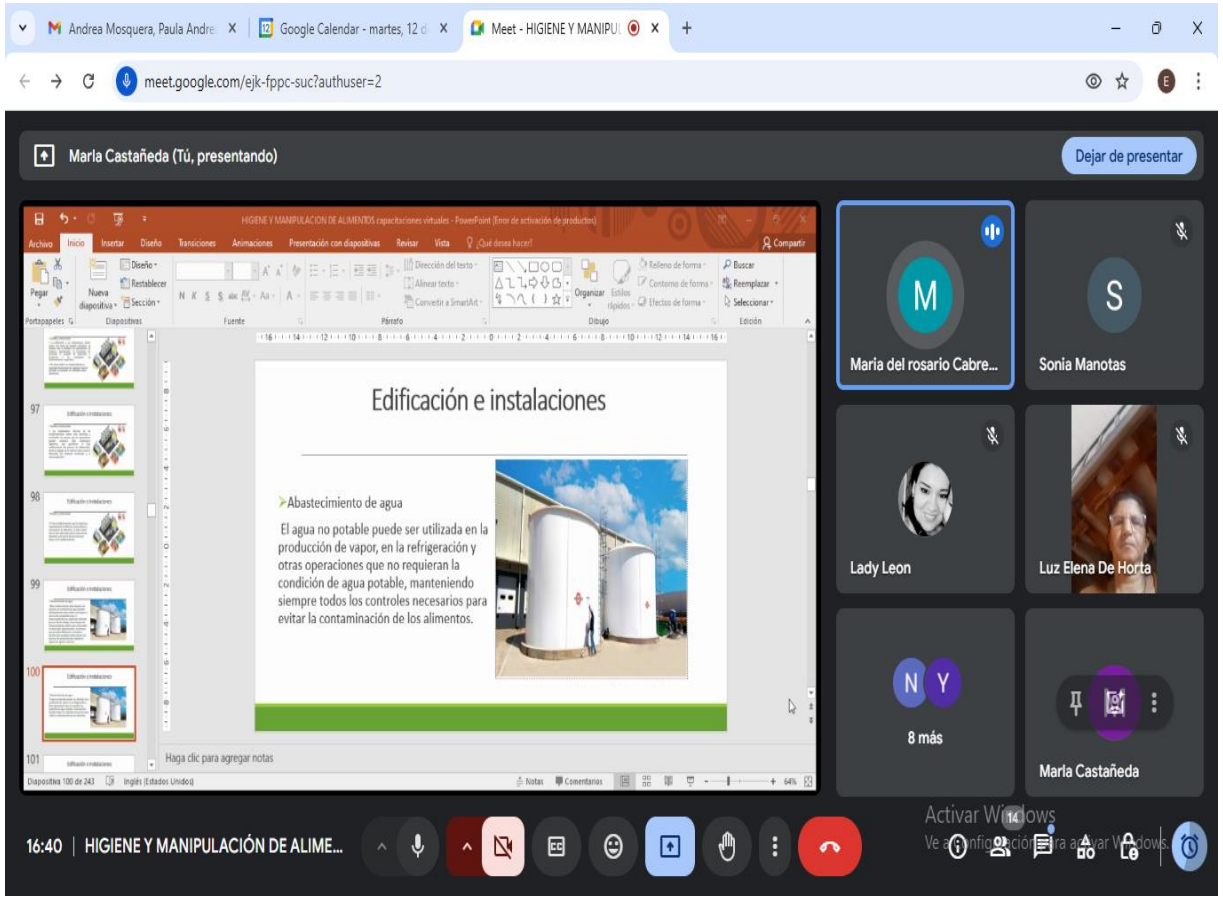


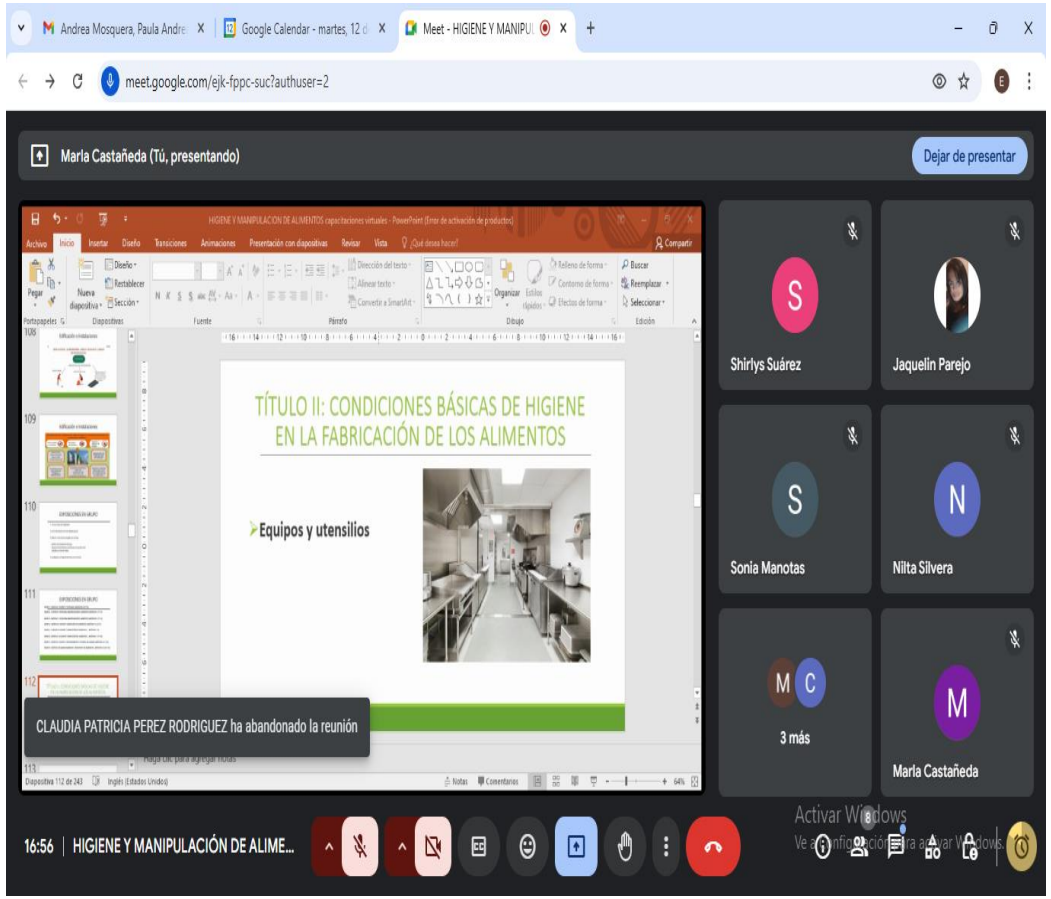
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 12–PALMAR 3



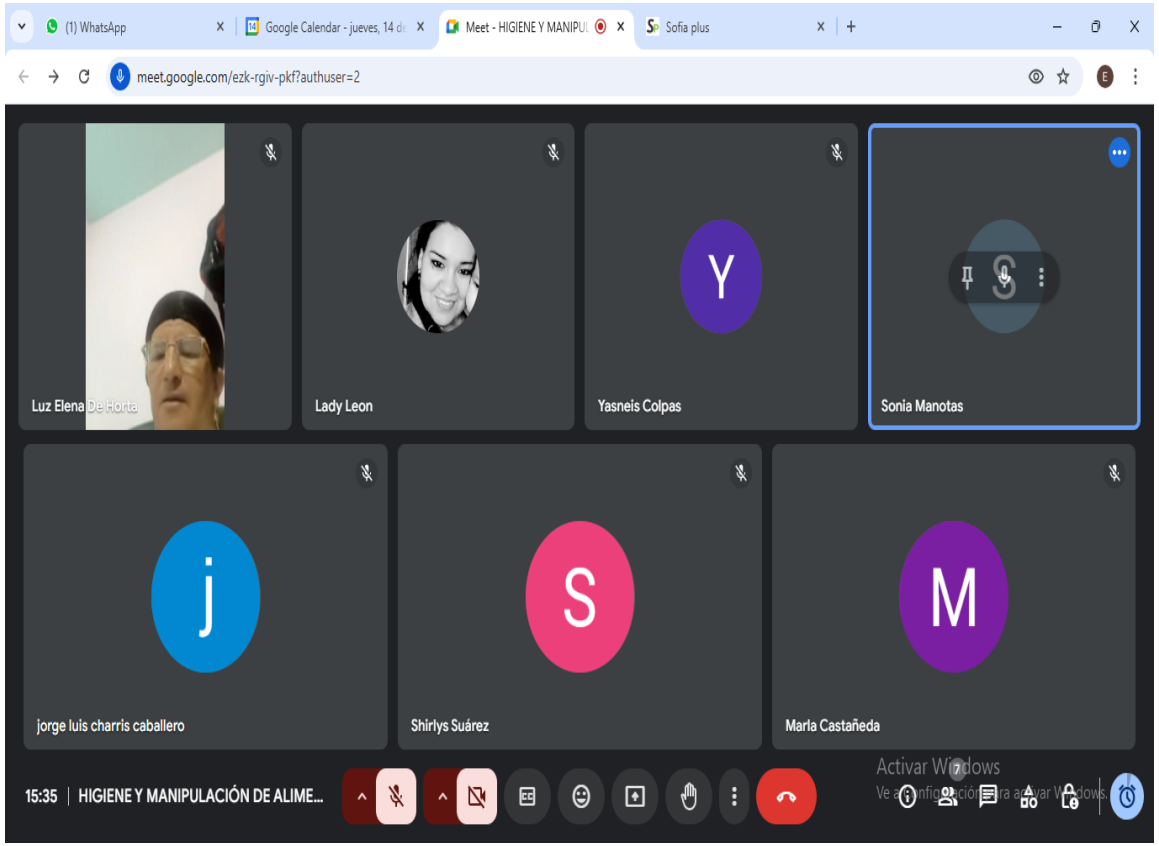


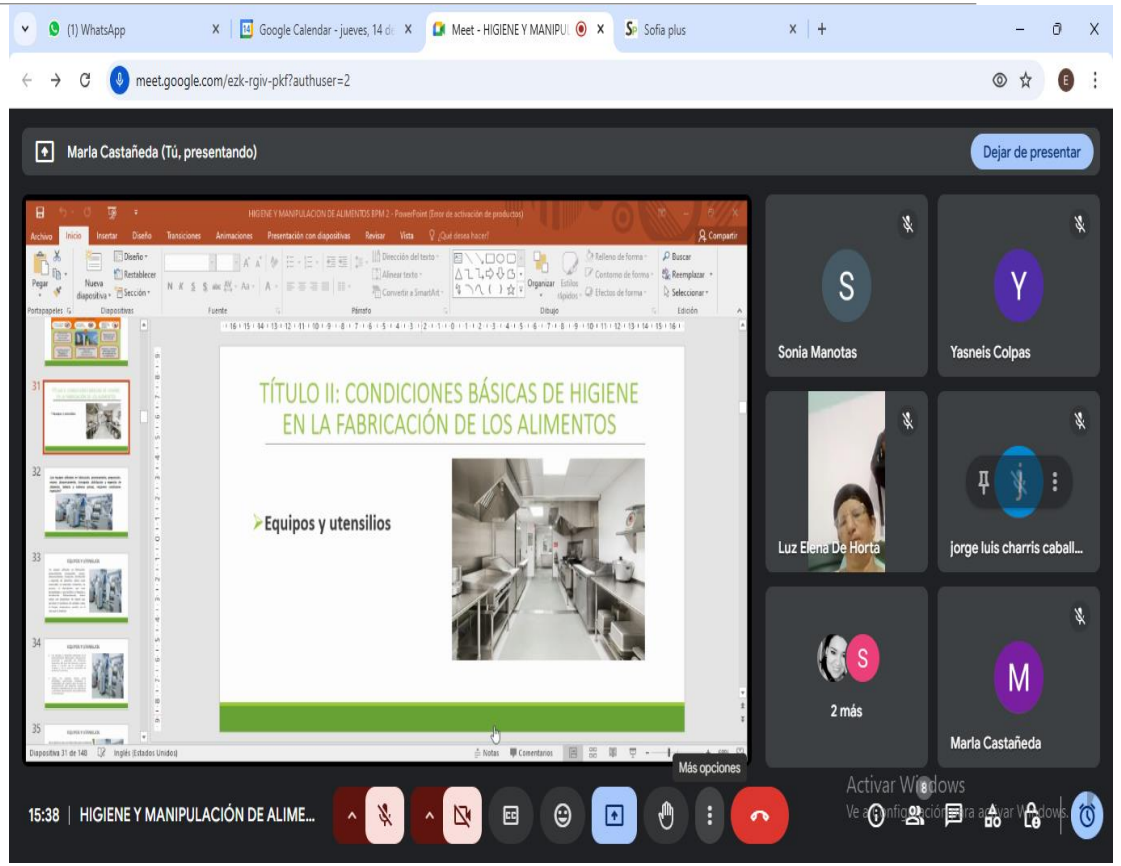
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 12–PALMAR 3



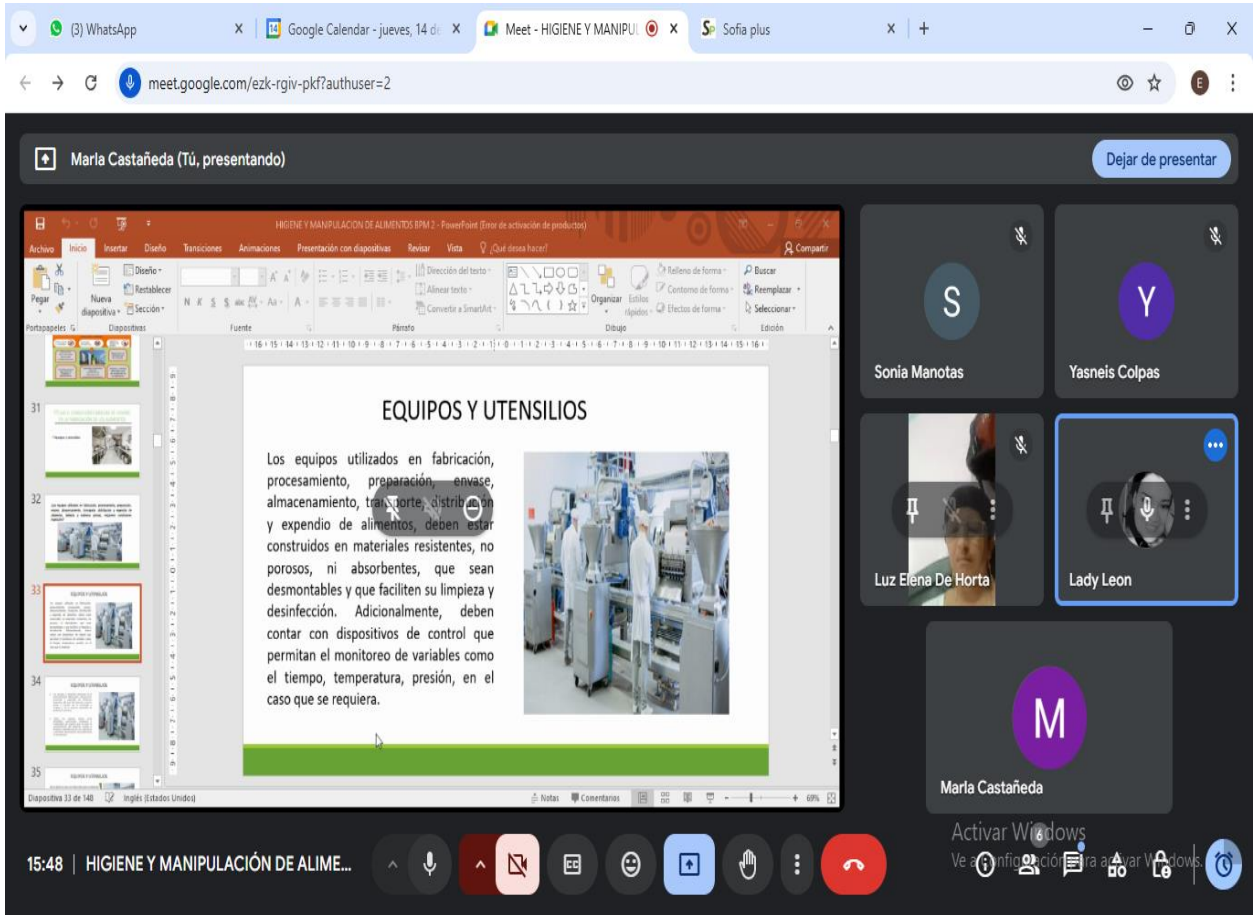


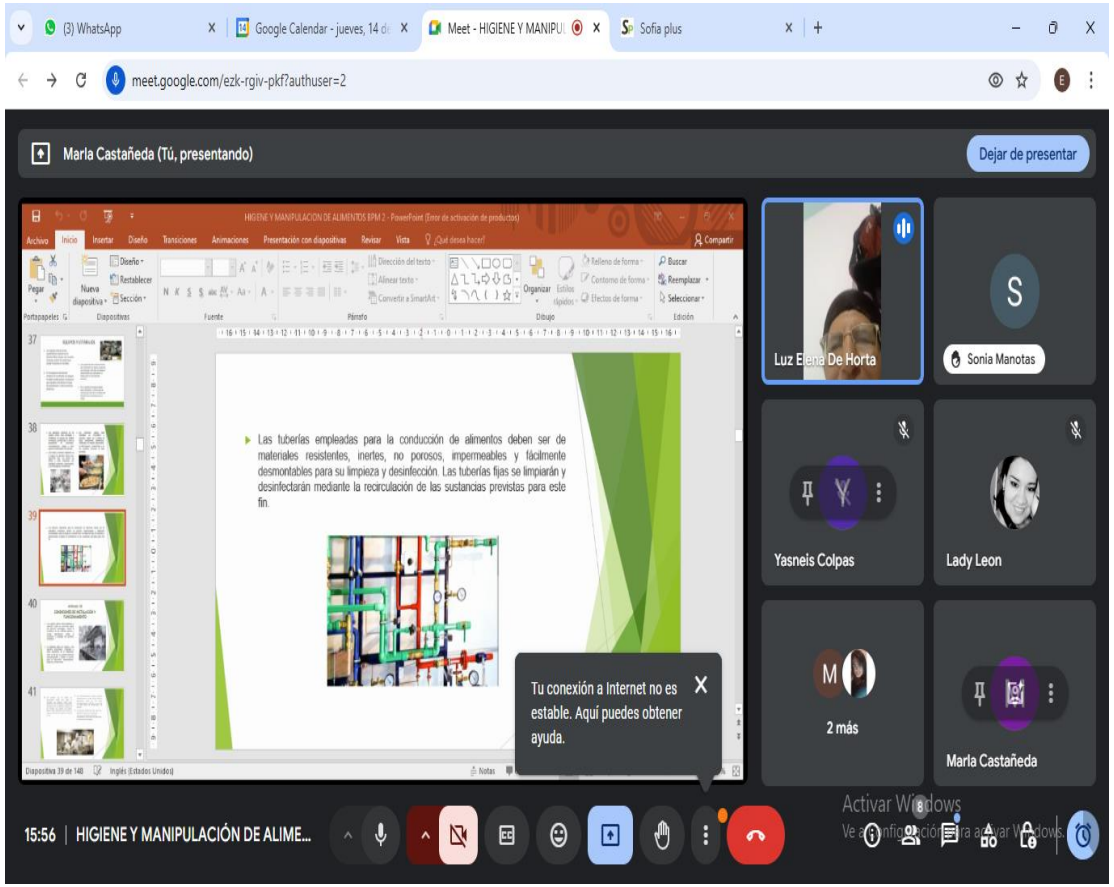
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 14–PALMAR 3



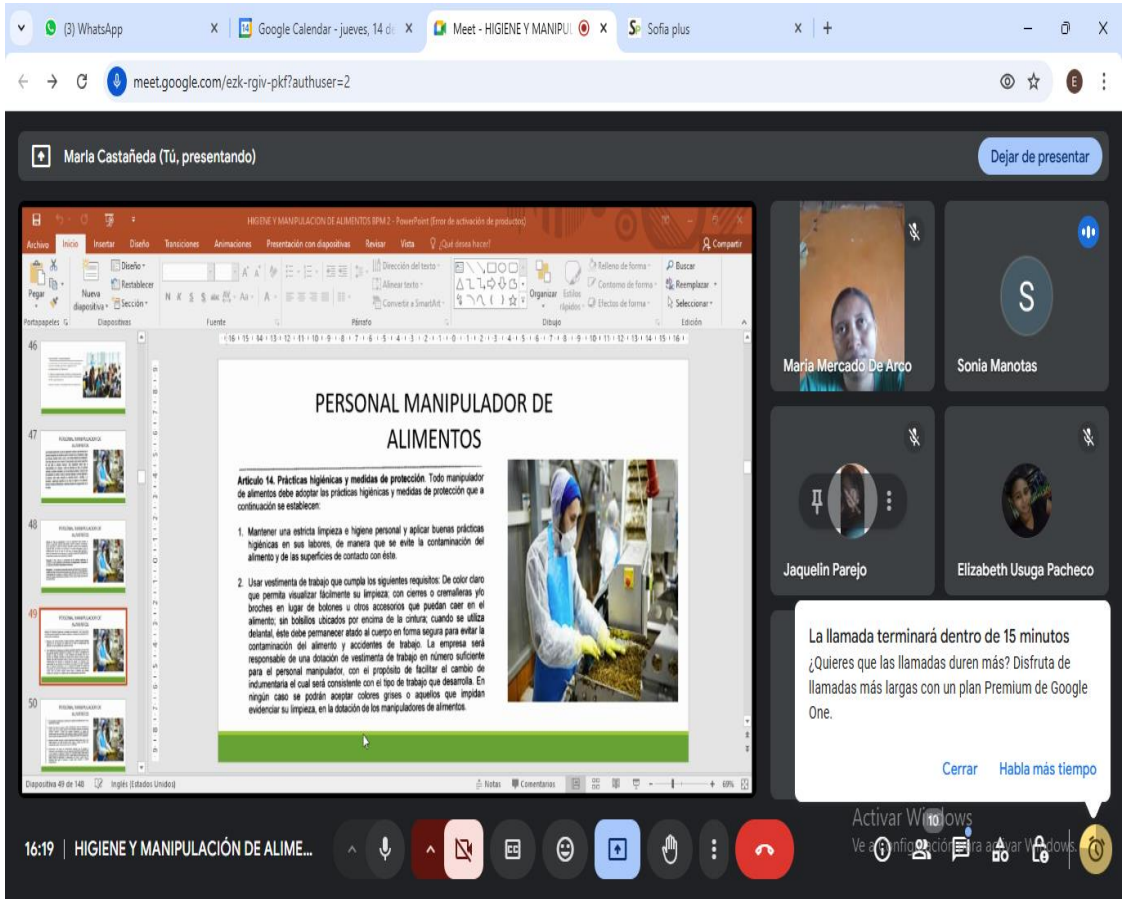


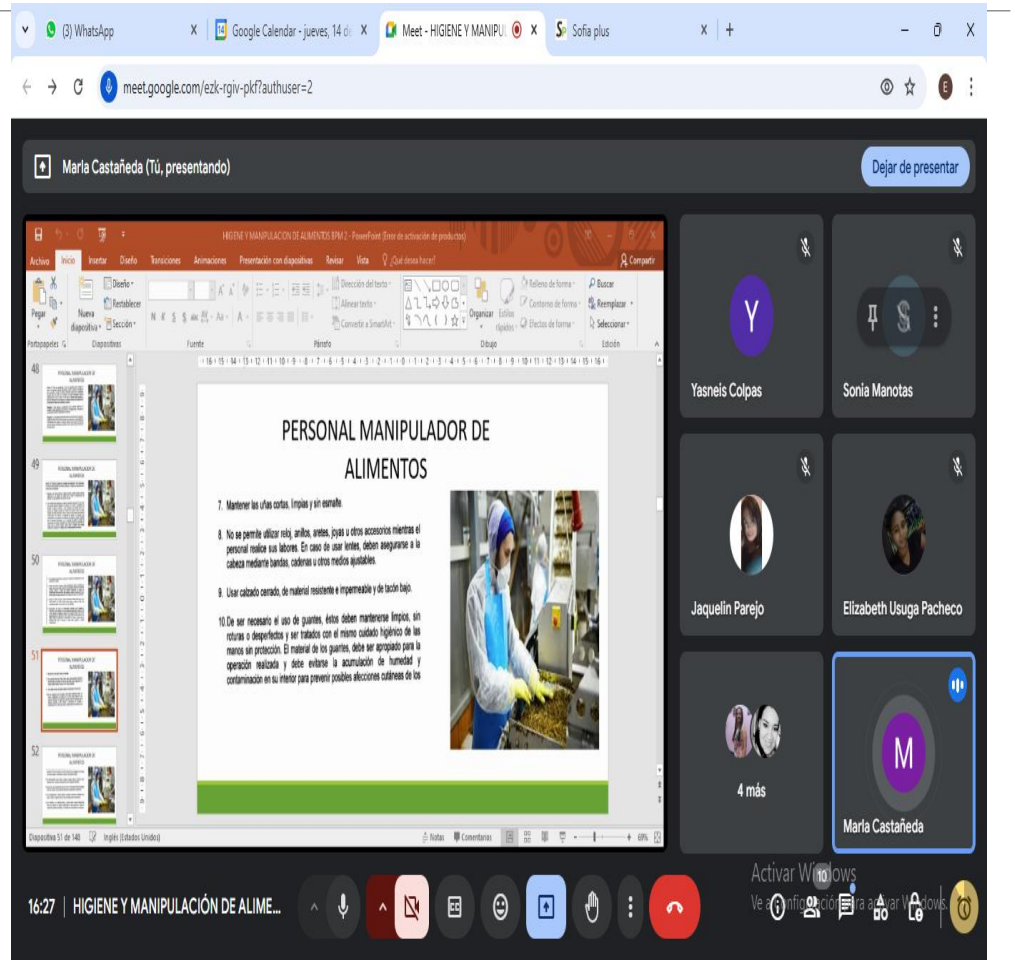
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 14–PALMAR 3





PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 14–PALMAR 3

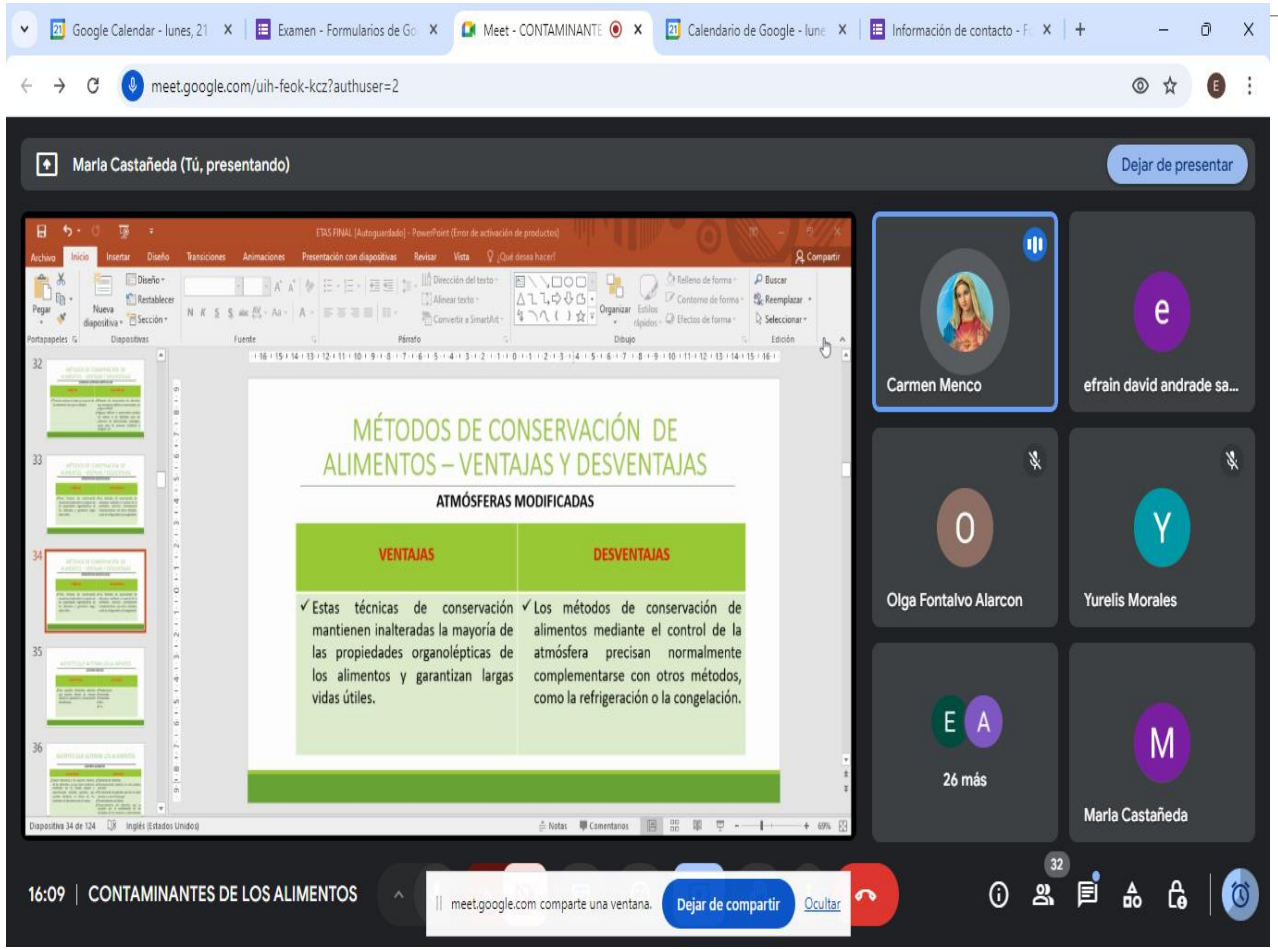


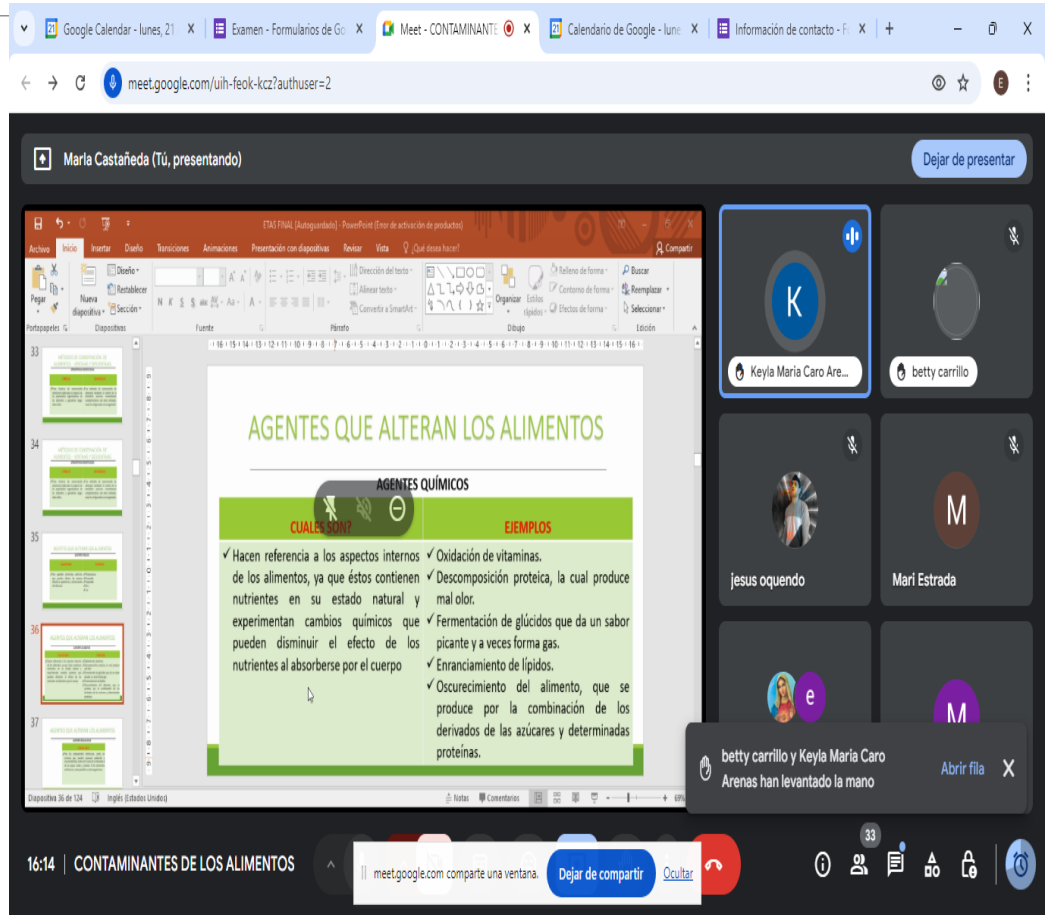


FICHA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PALMAR 1 Y 2

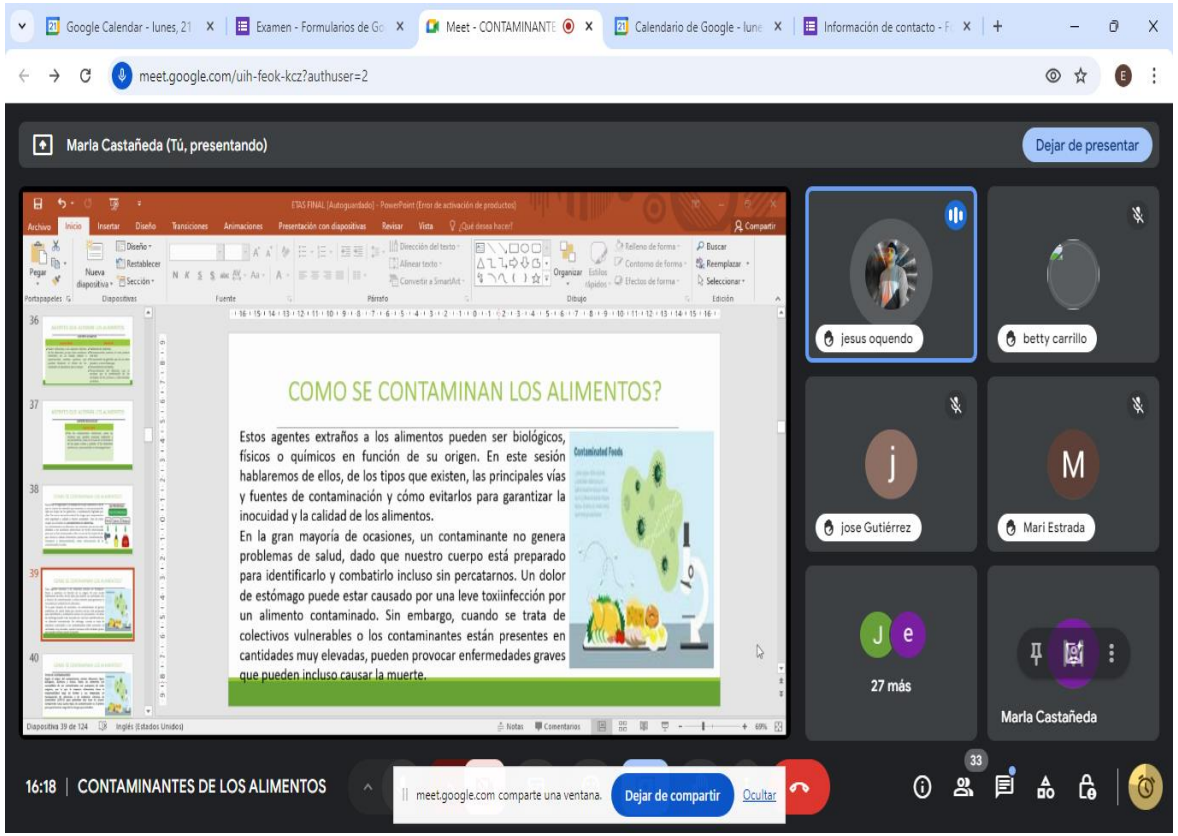
OCT - NOV

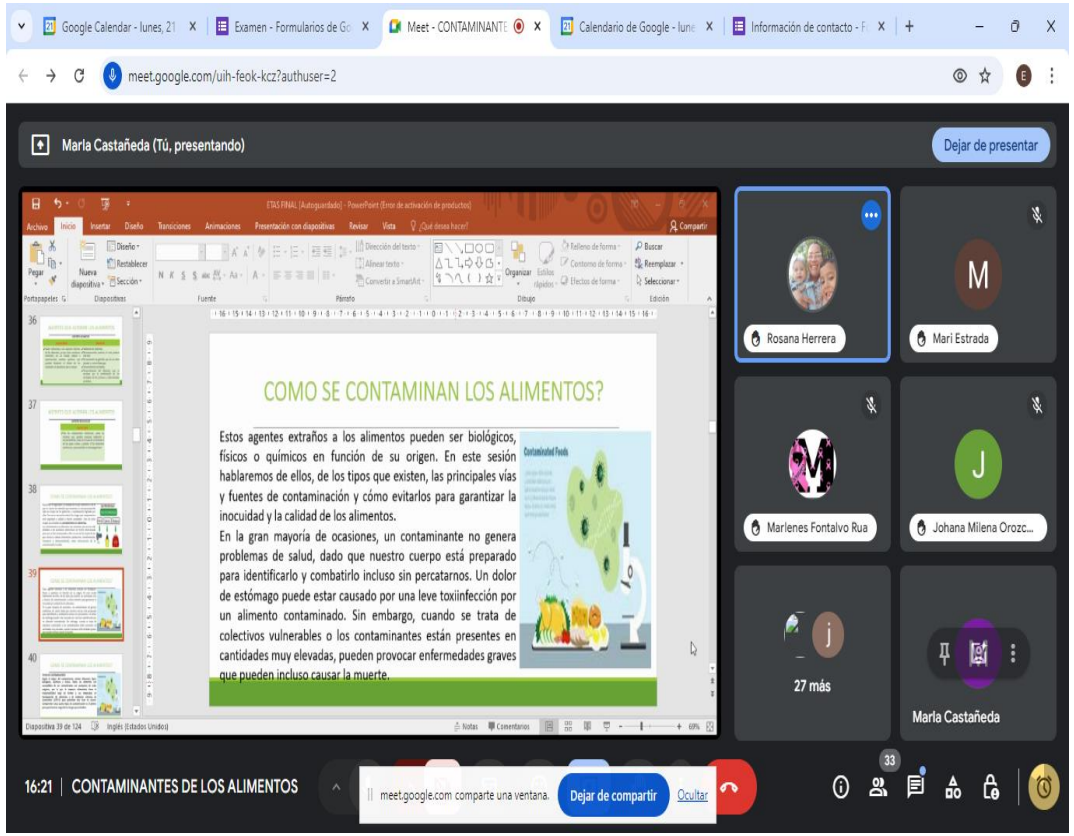
REUNION EN MEET OCTUBRE 21



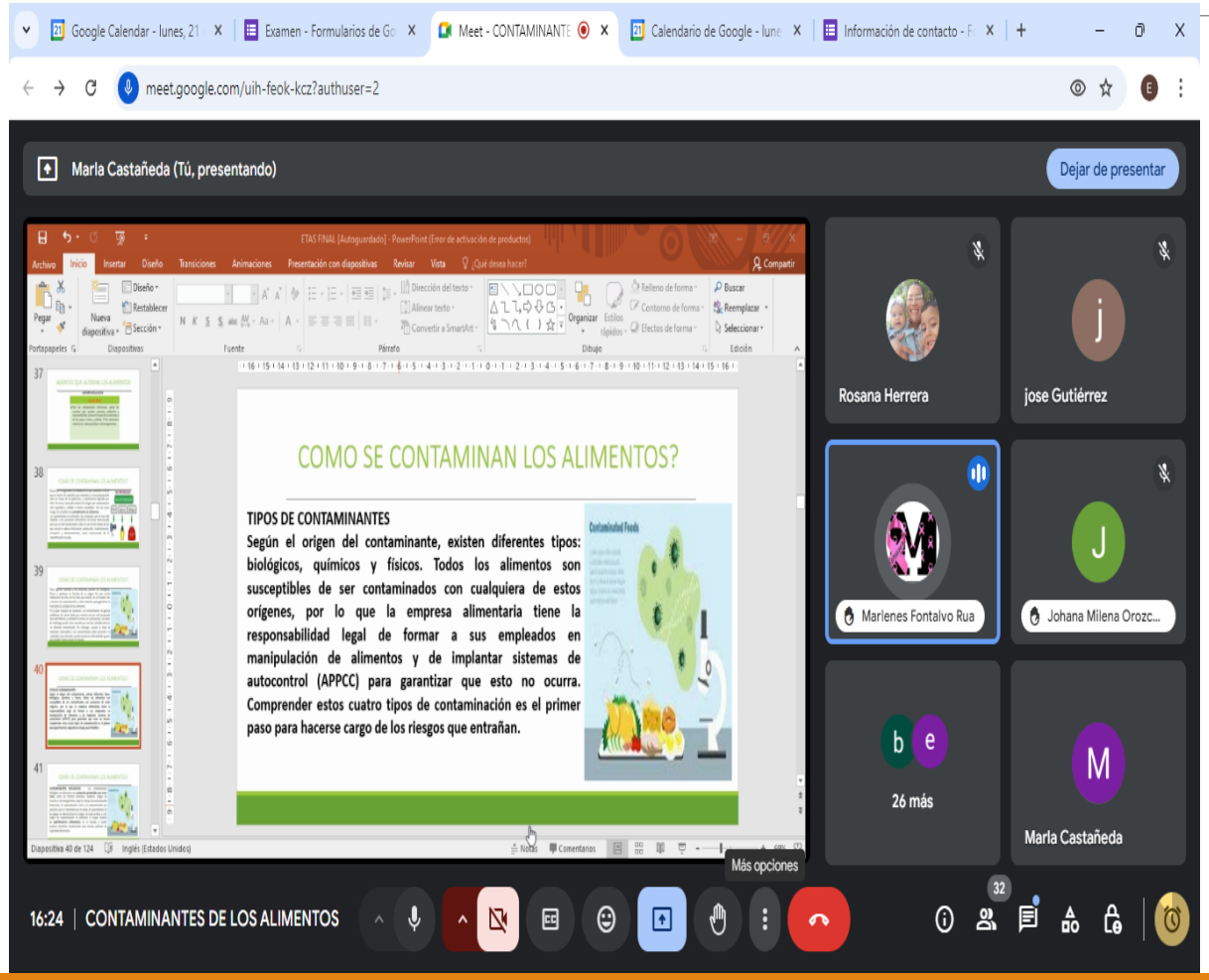


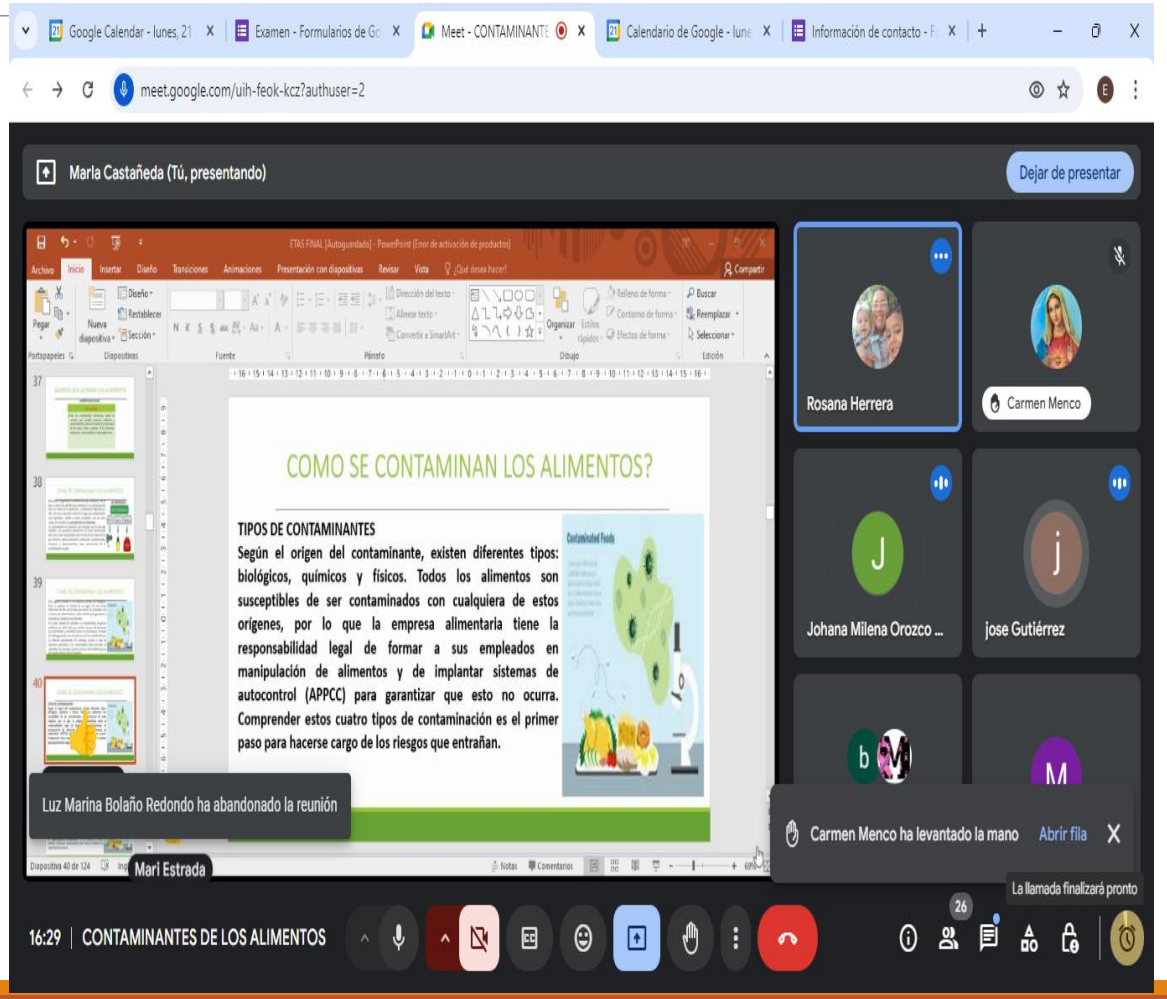
REUNION EN MEET OCTUBRE 21



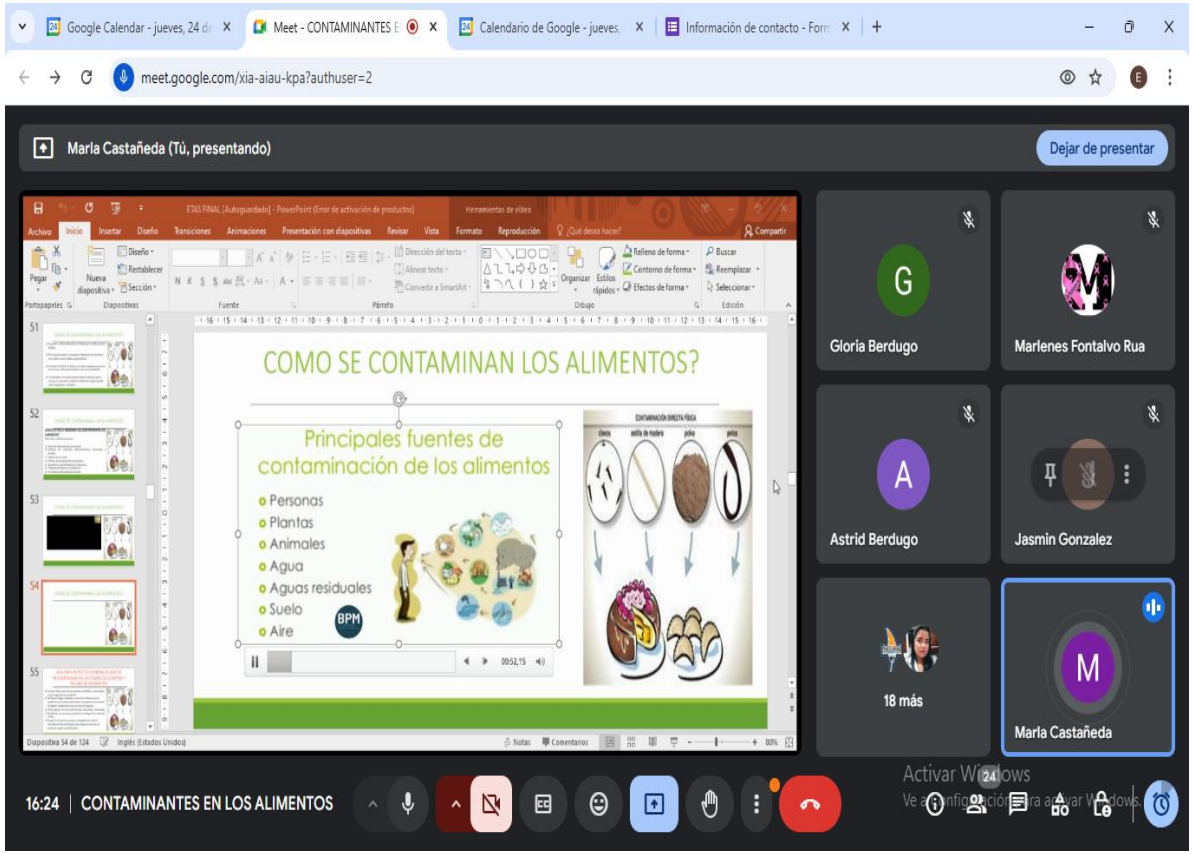


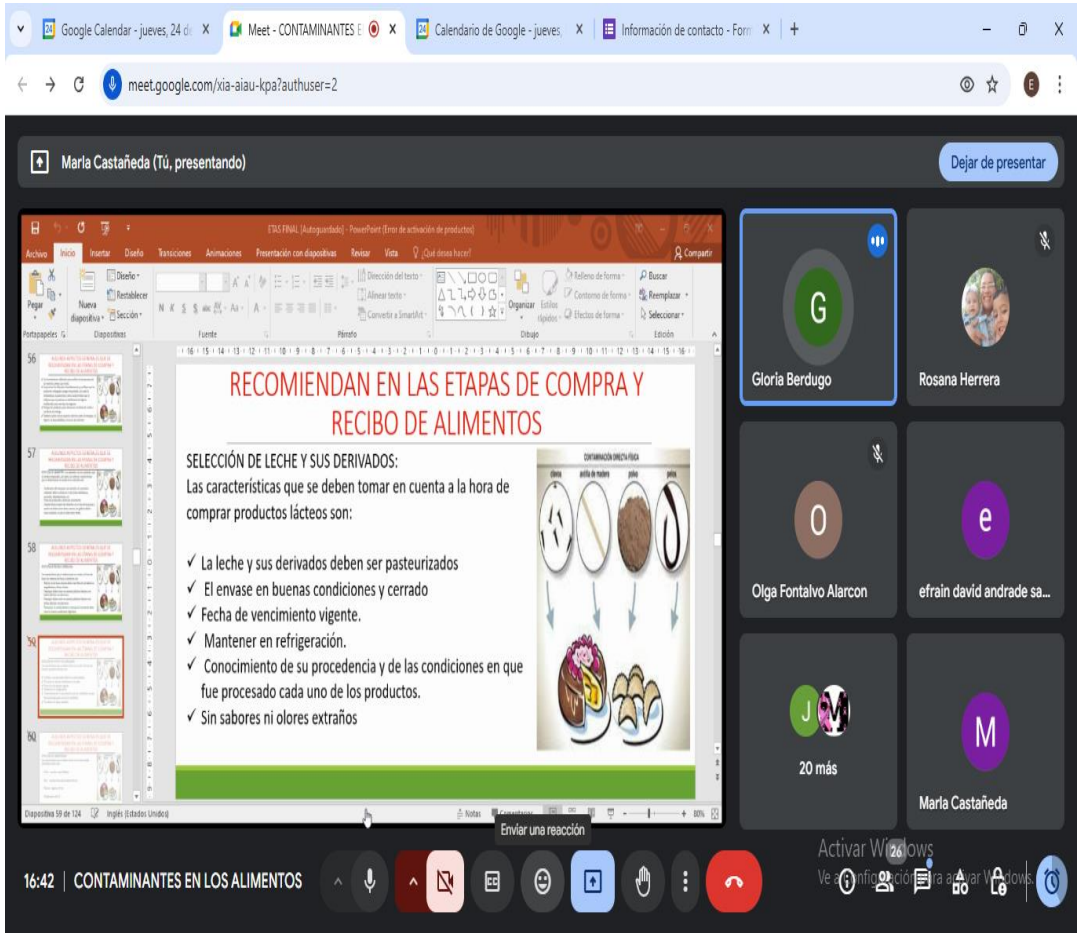
REUNION EN MEET OCTUBRE 21



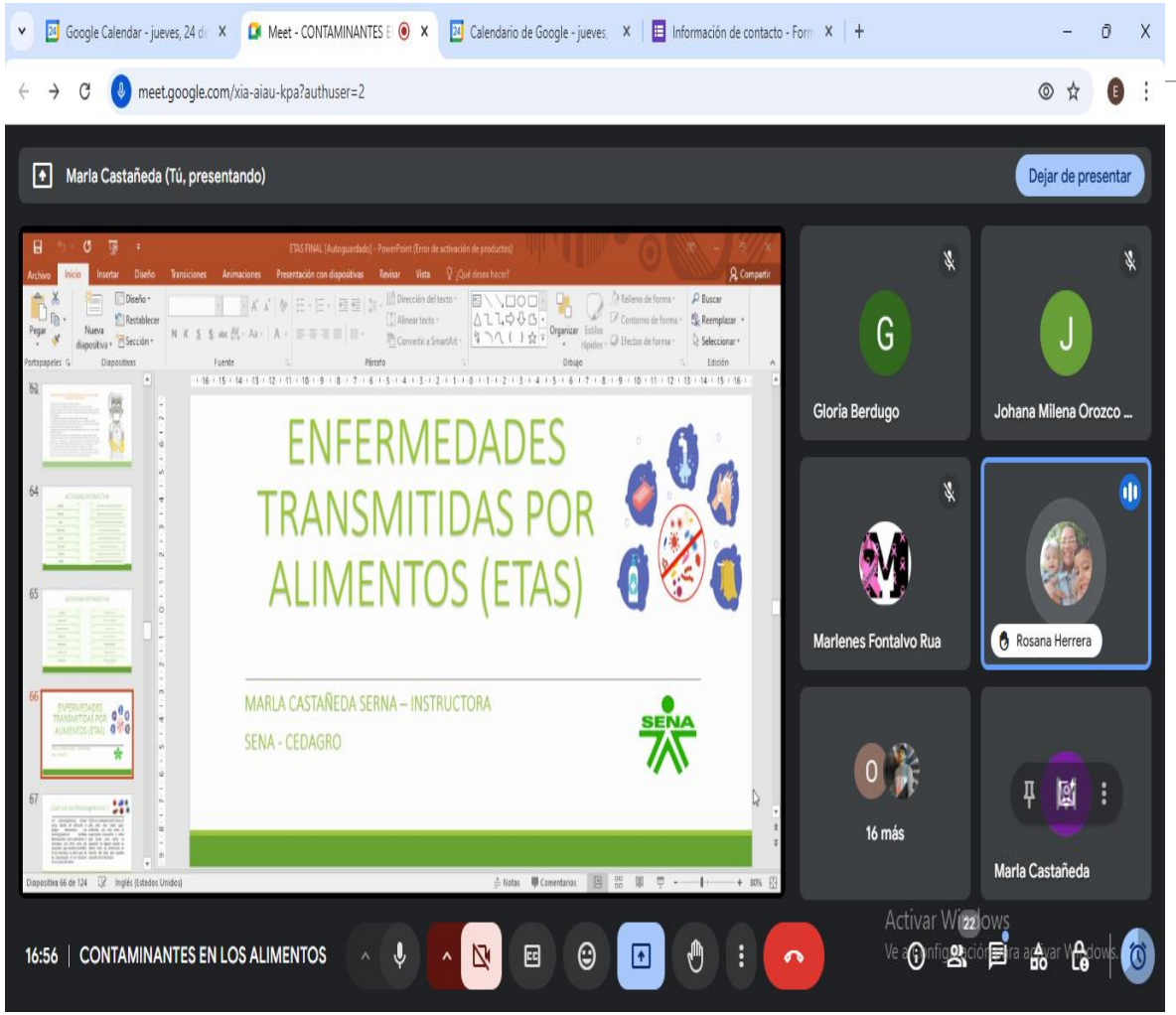


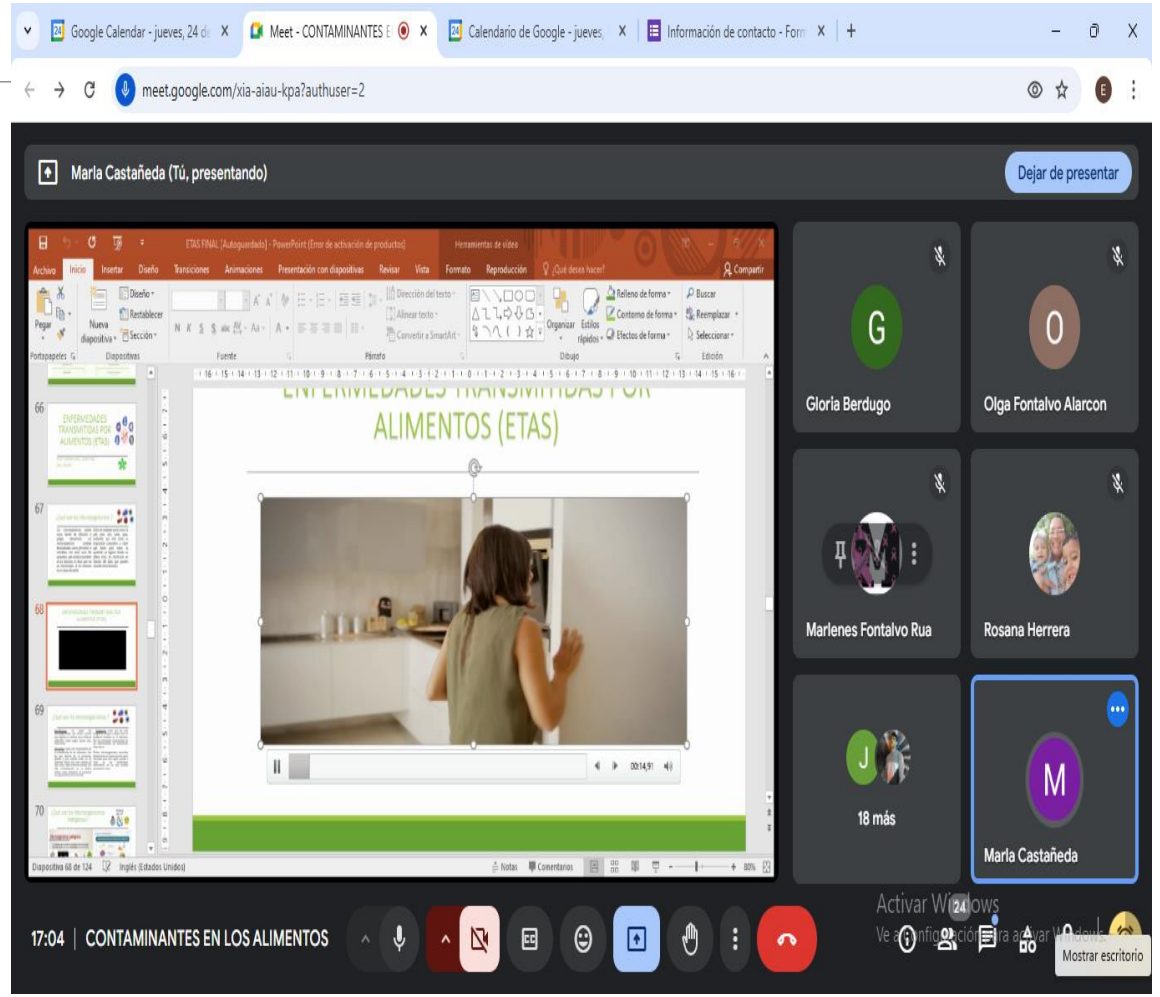
REUNION EN MEET OCTUBRE 24 PALMAR



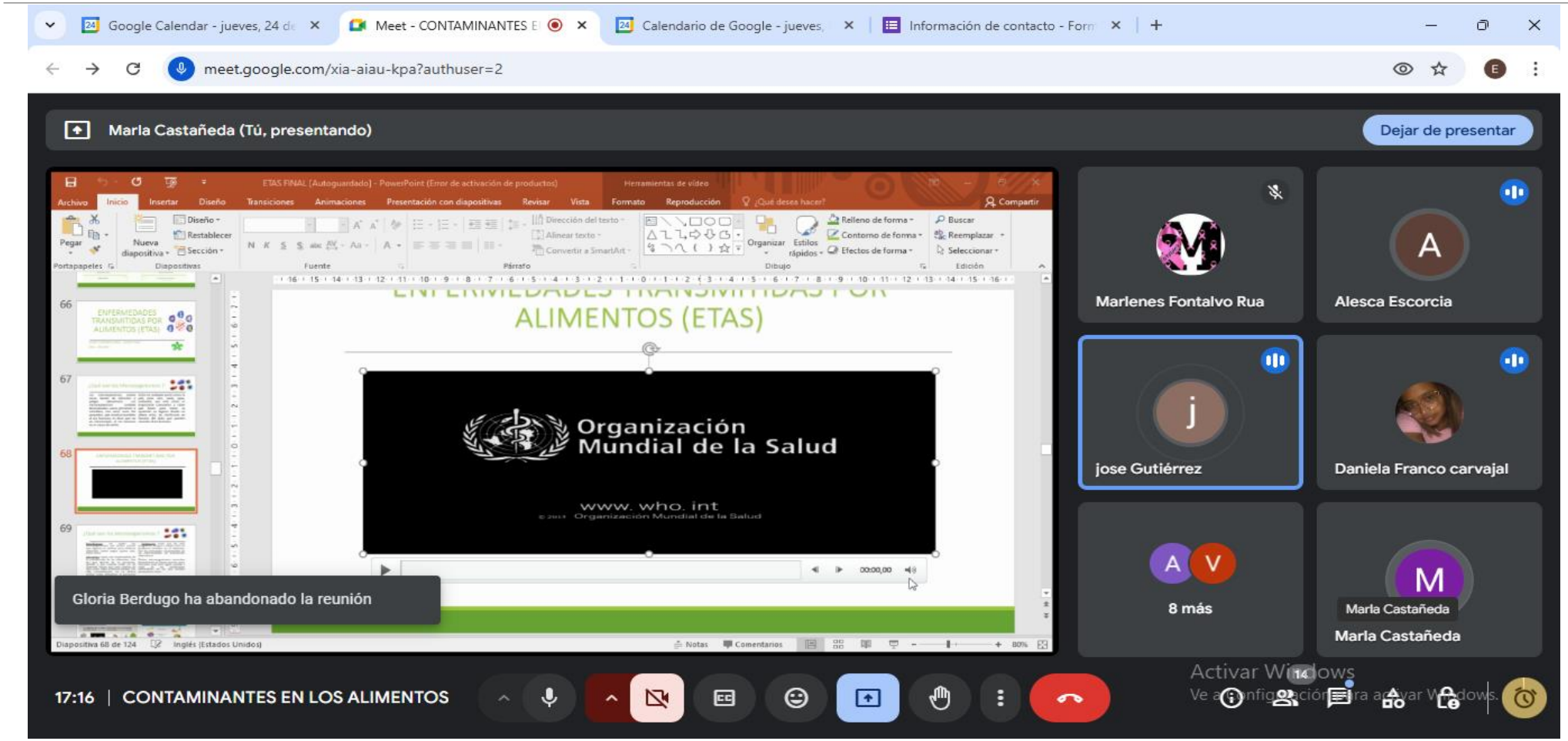


REUNION EN MEET OCTUBRE 24 PALMAR

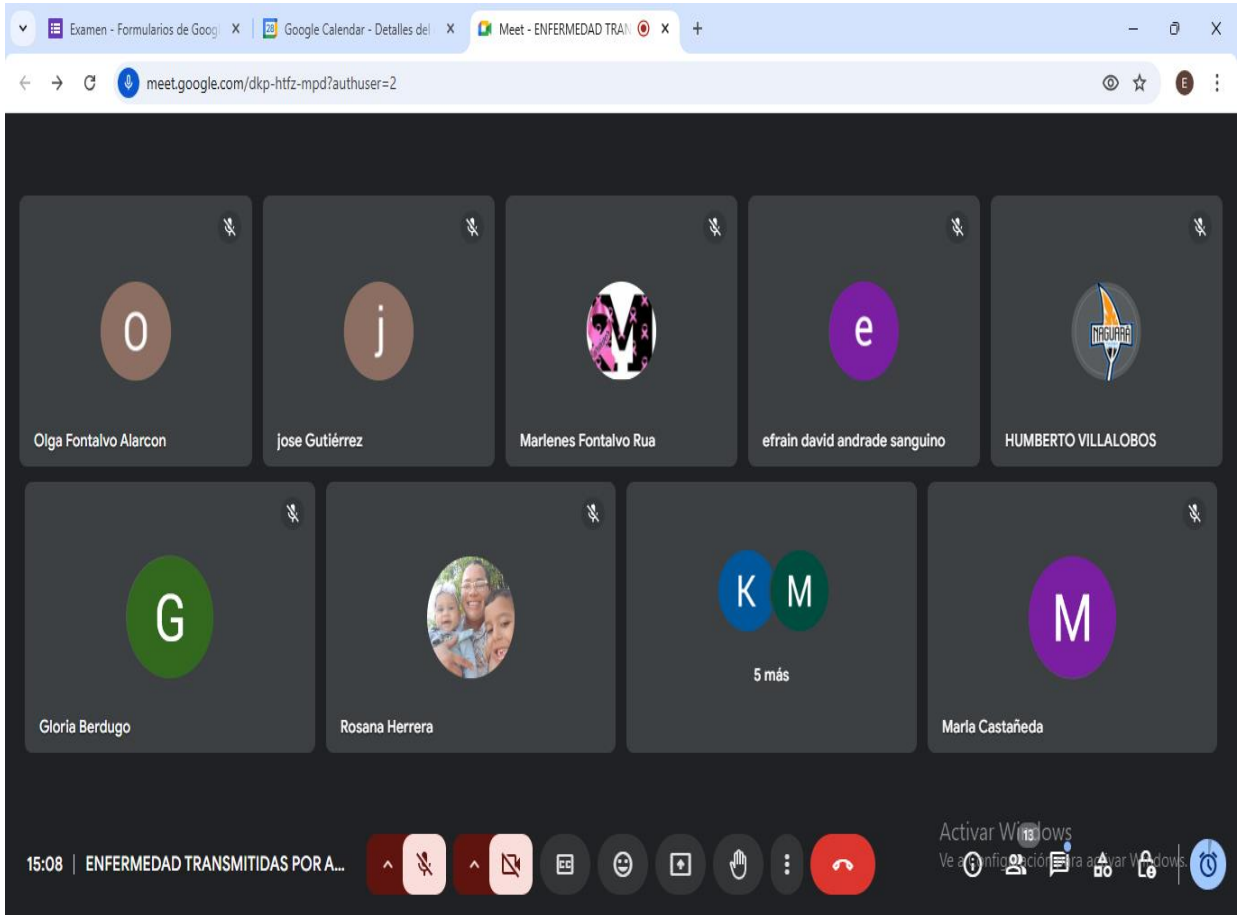




REUNION EN MEET OCTUBRE 24 PALMAR

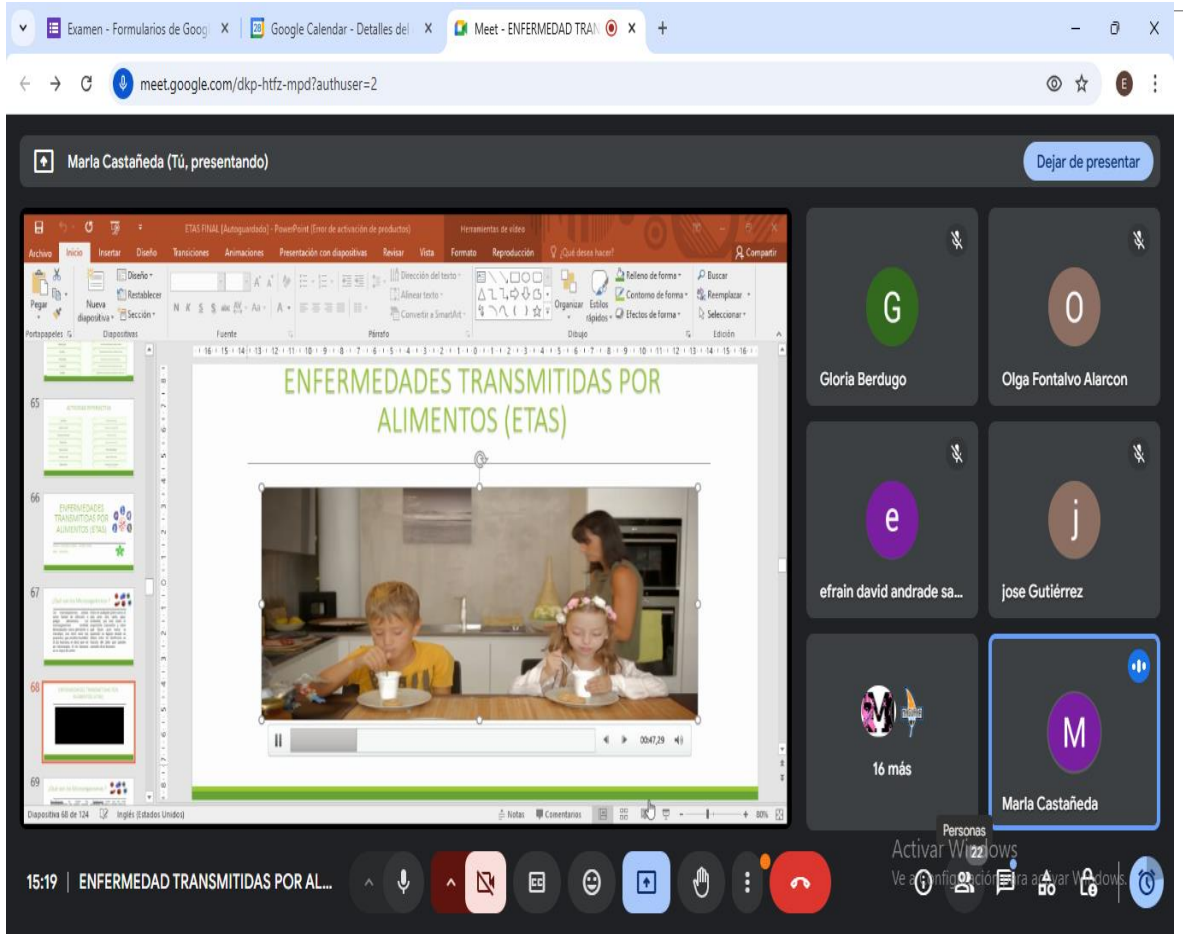


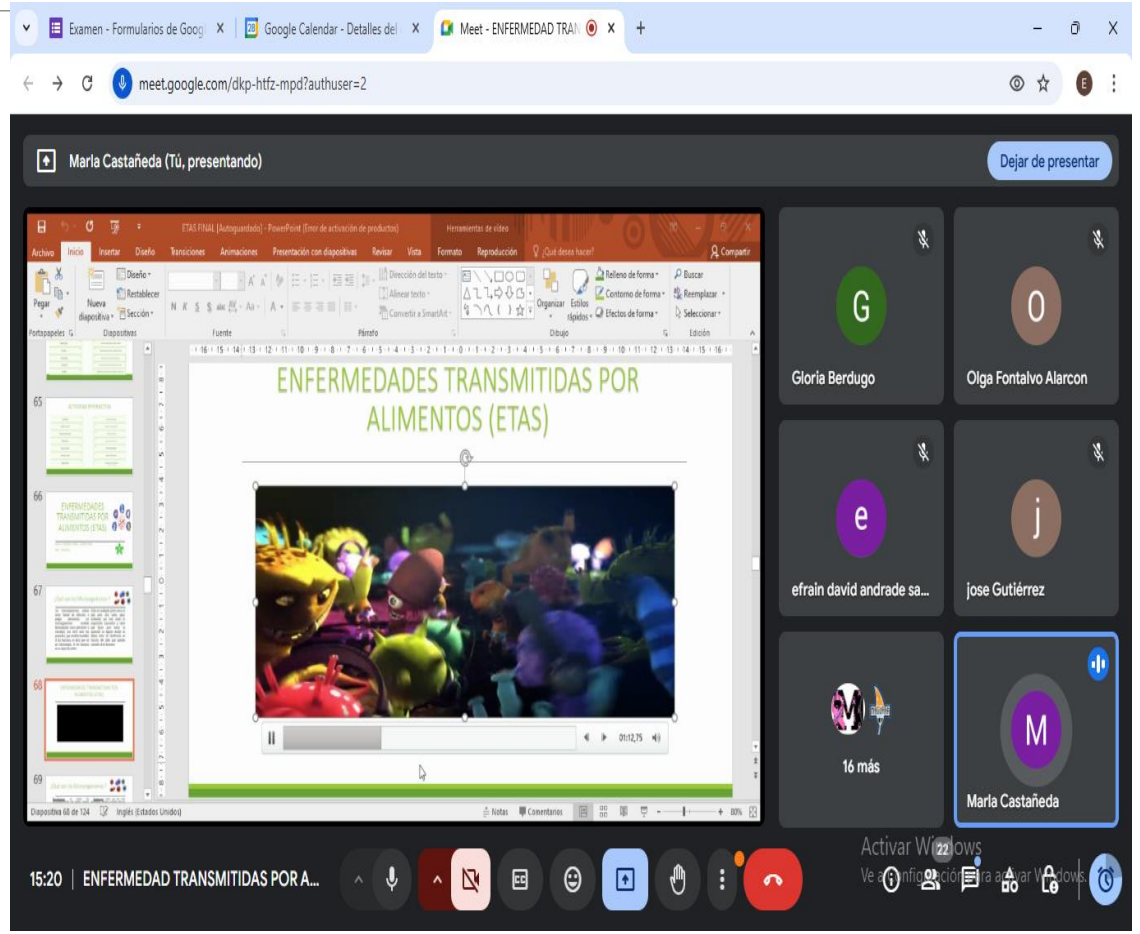
OCT 28 PALMAR 1 Y 2



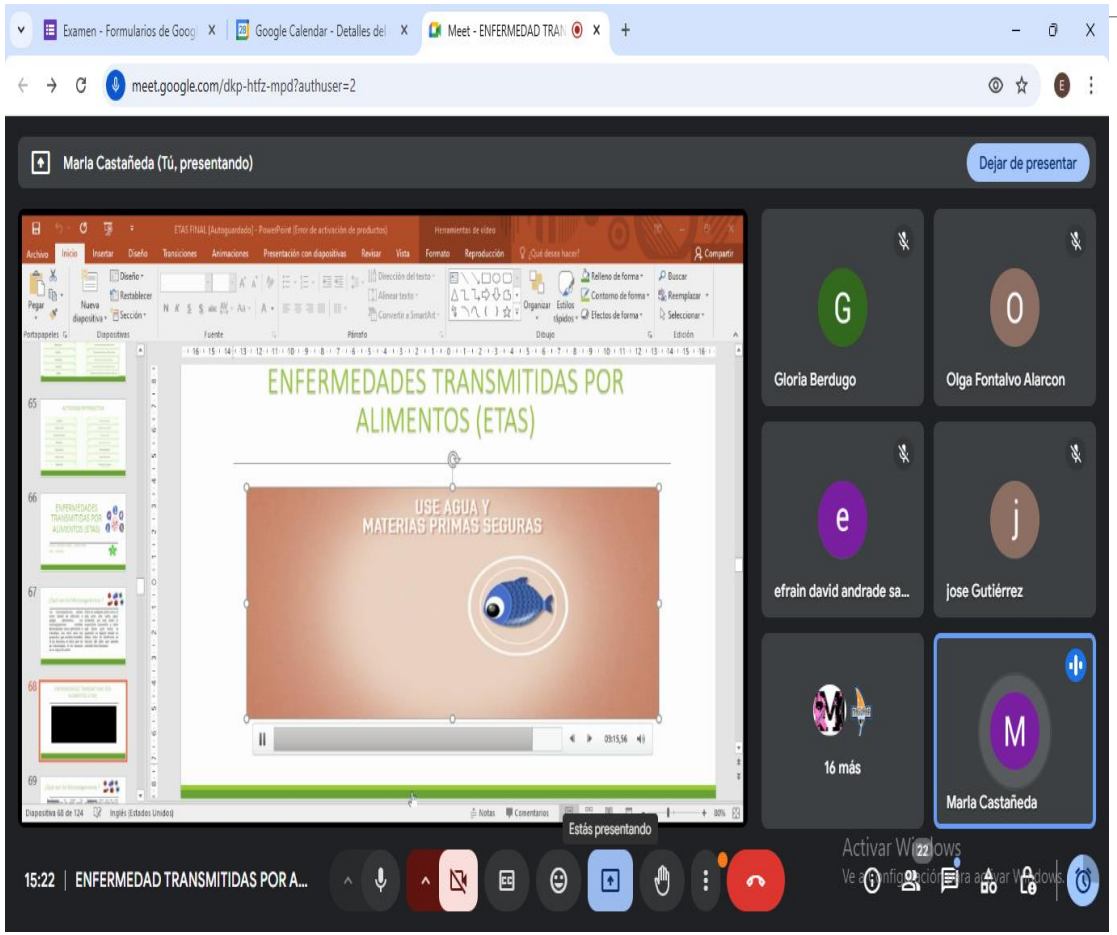


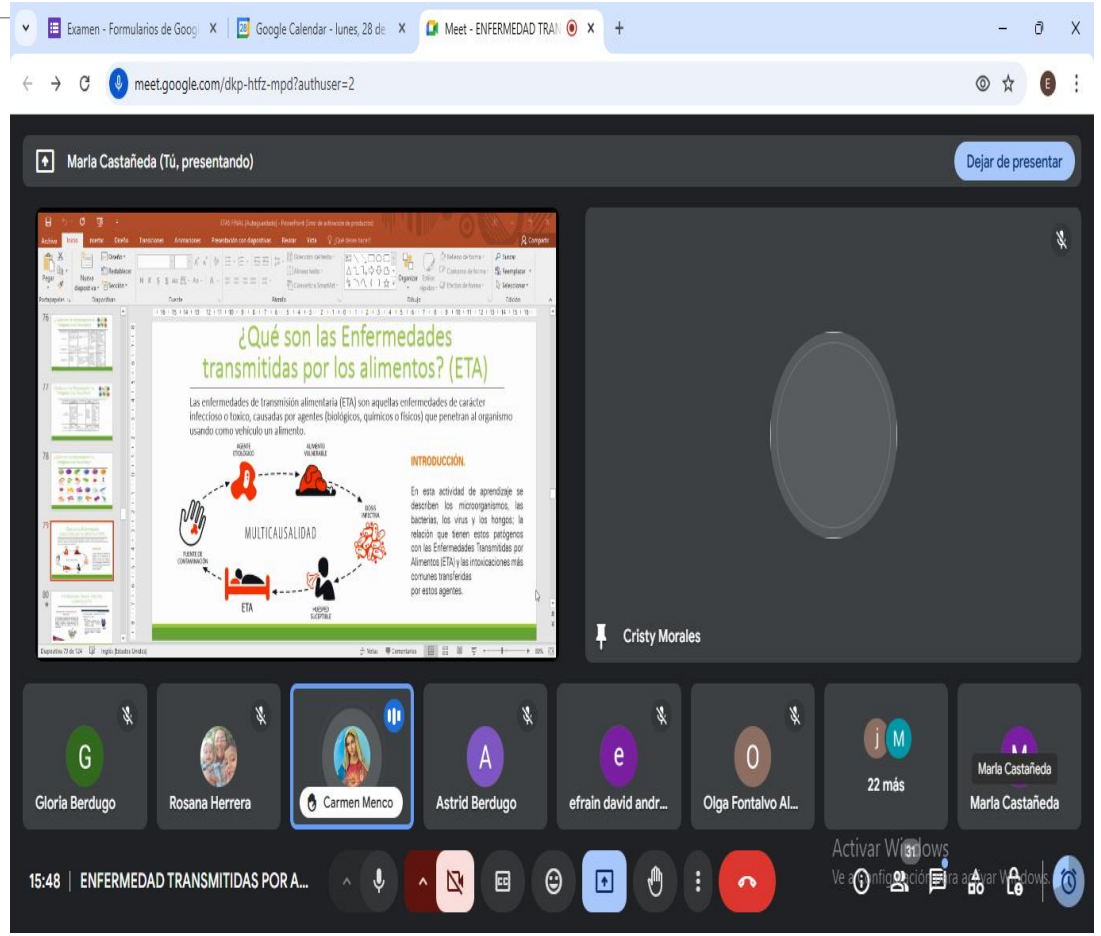
OCT 28 PALMAR 1 Y 2



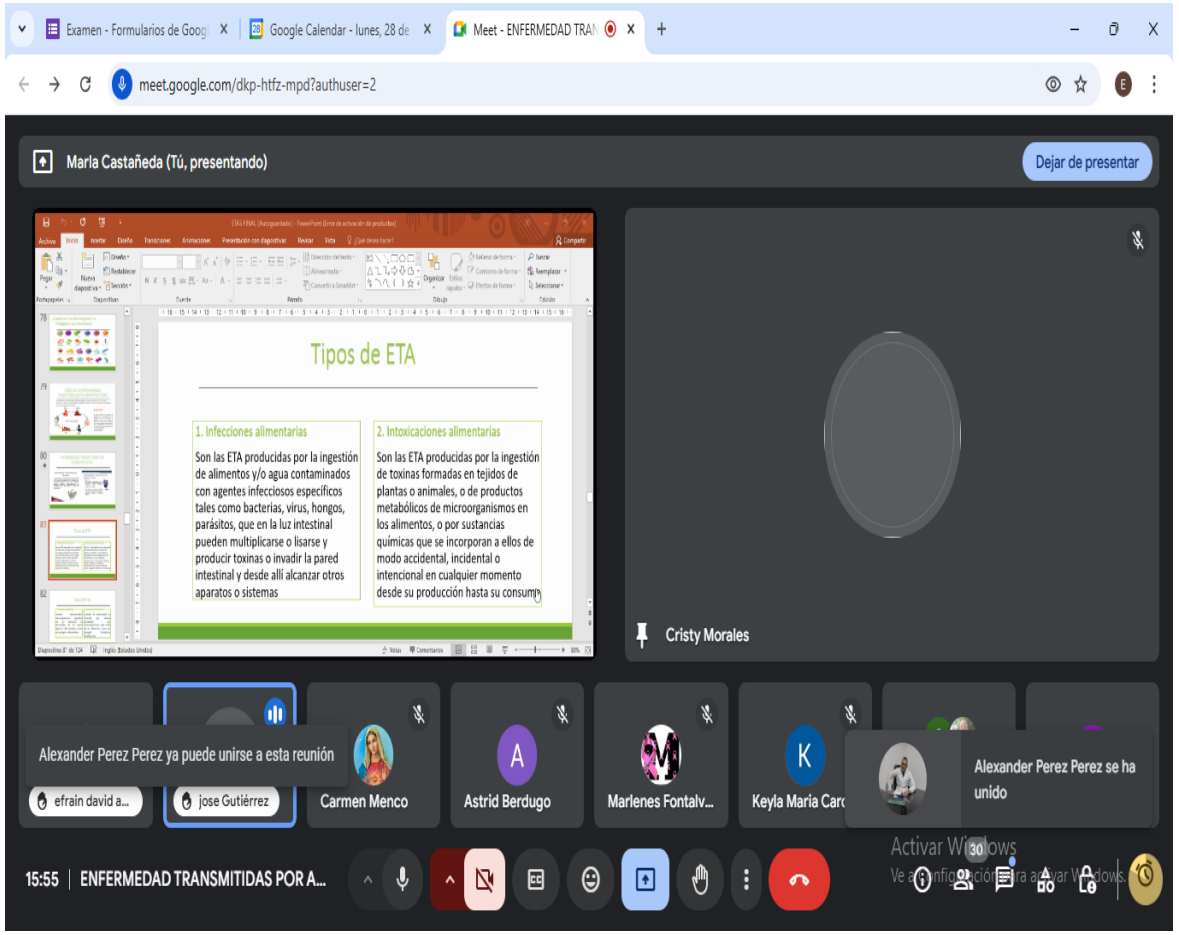


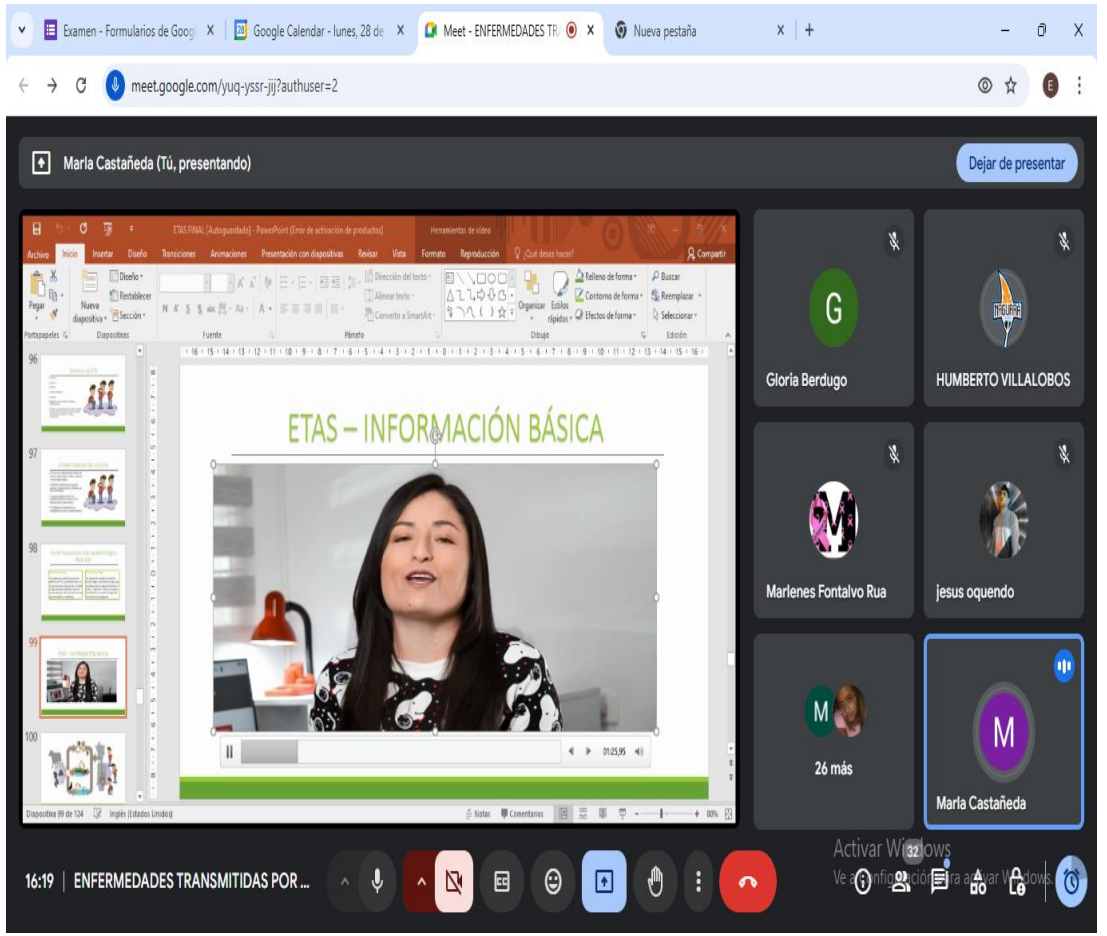
OCT 28 PALMAR 1 Y 2



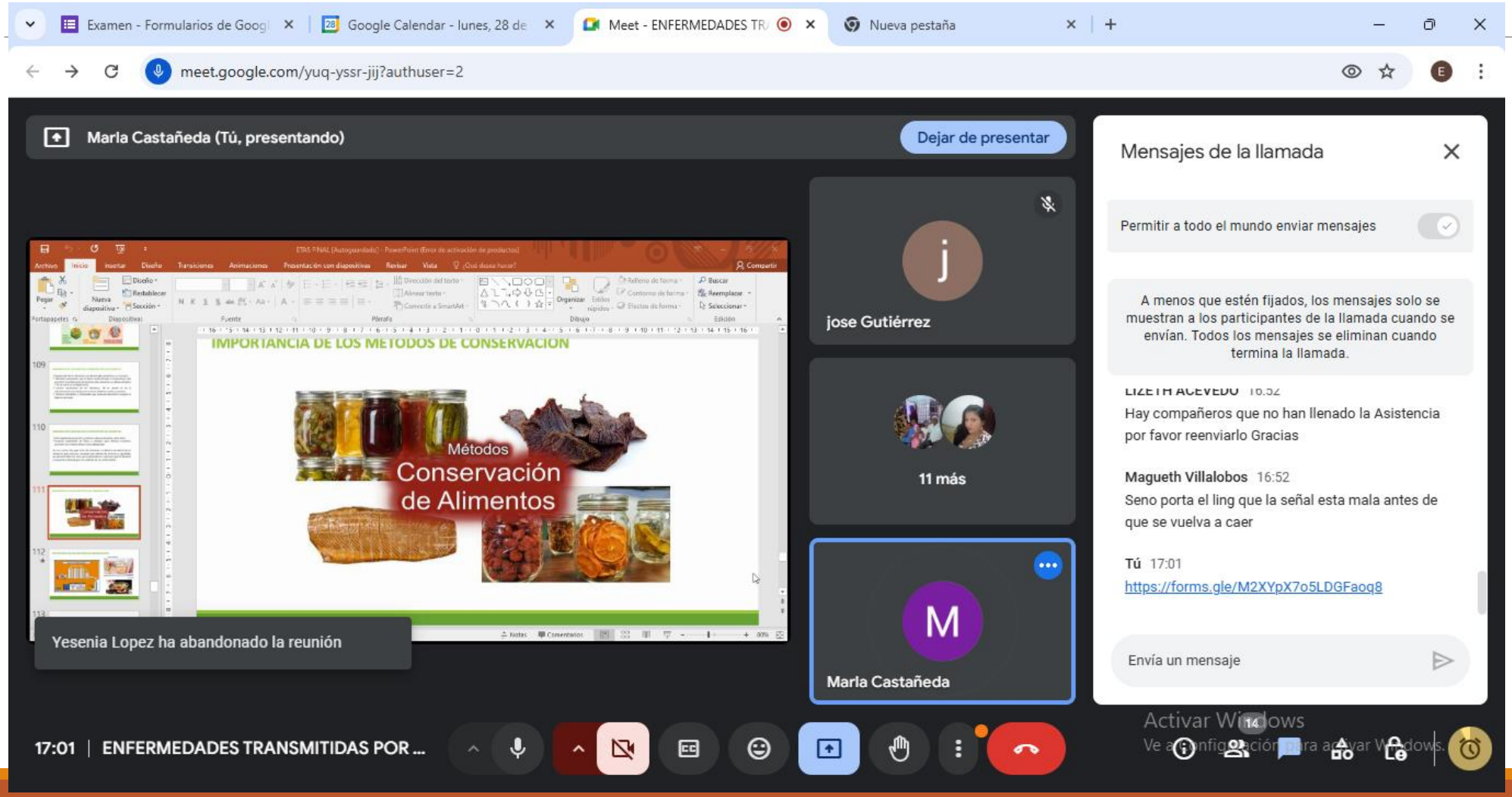


OCT 28 PALMAR 1 Y 2

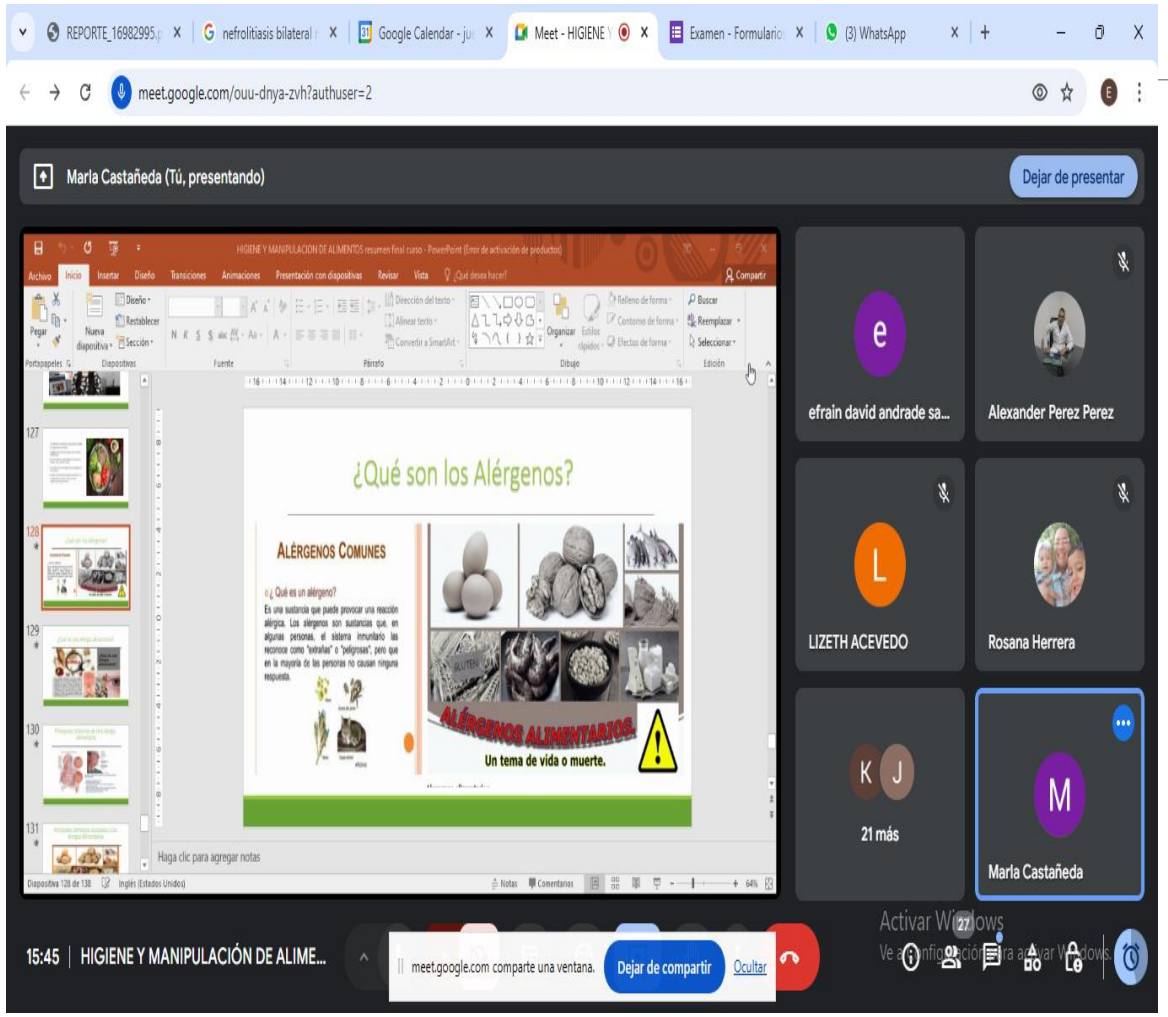


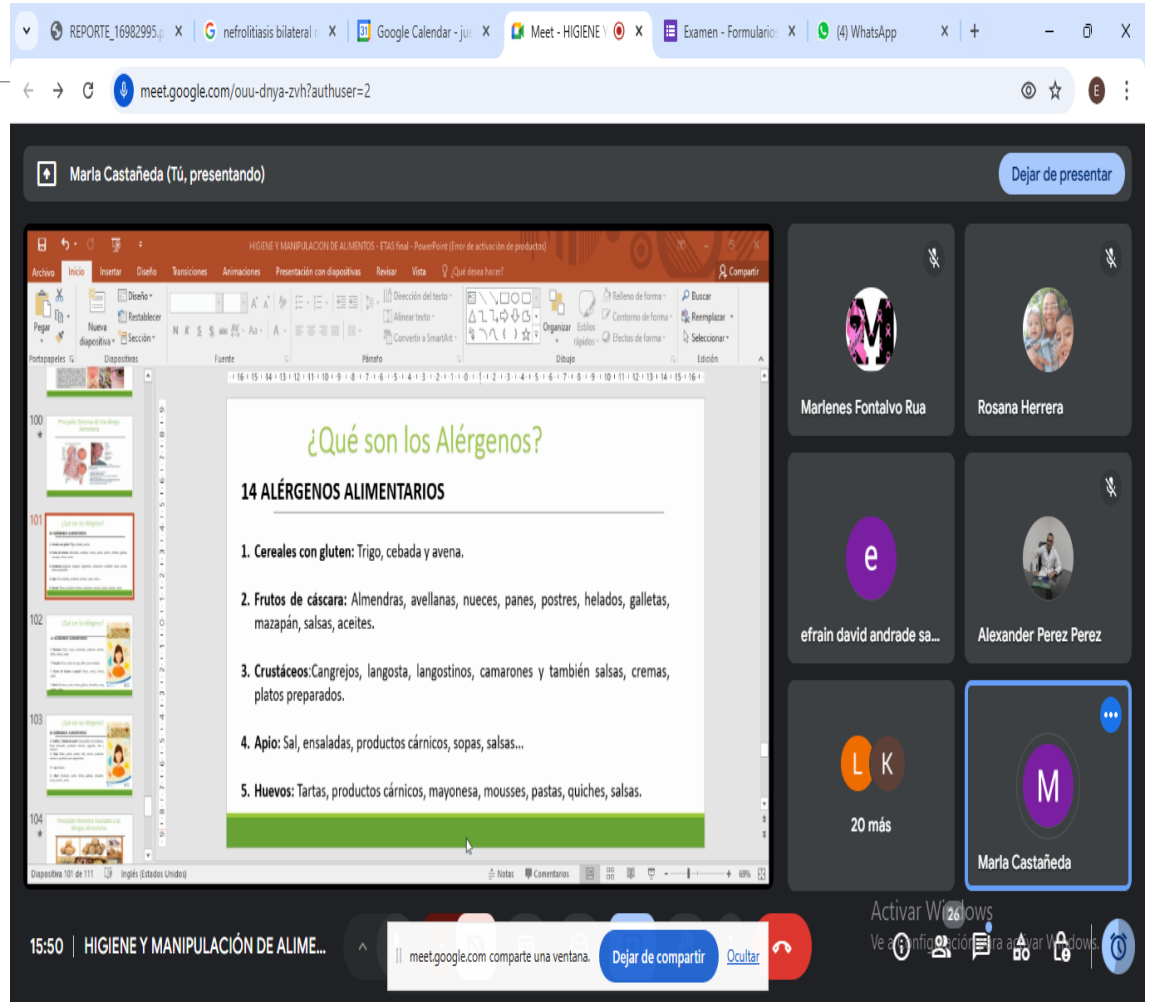


OCT 28 PALMAR 1 Y 2

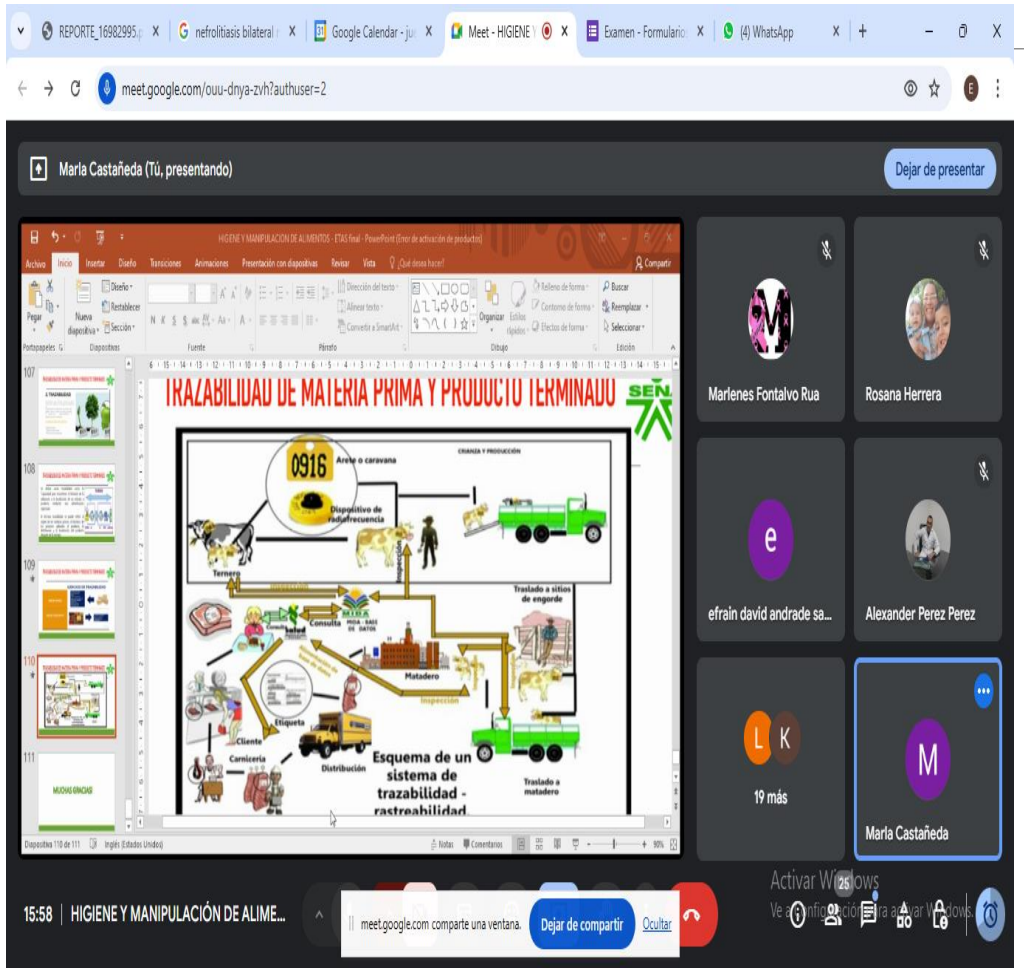


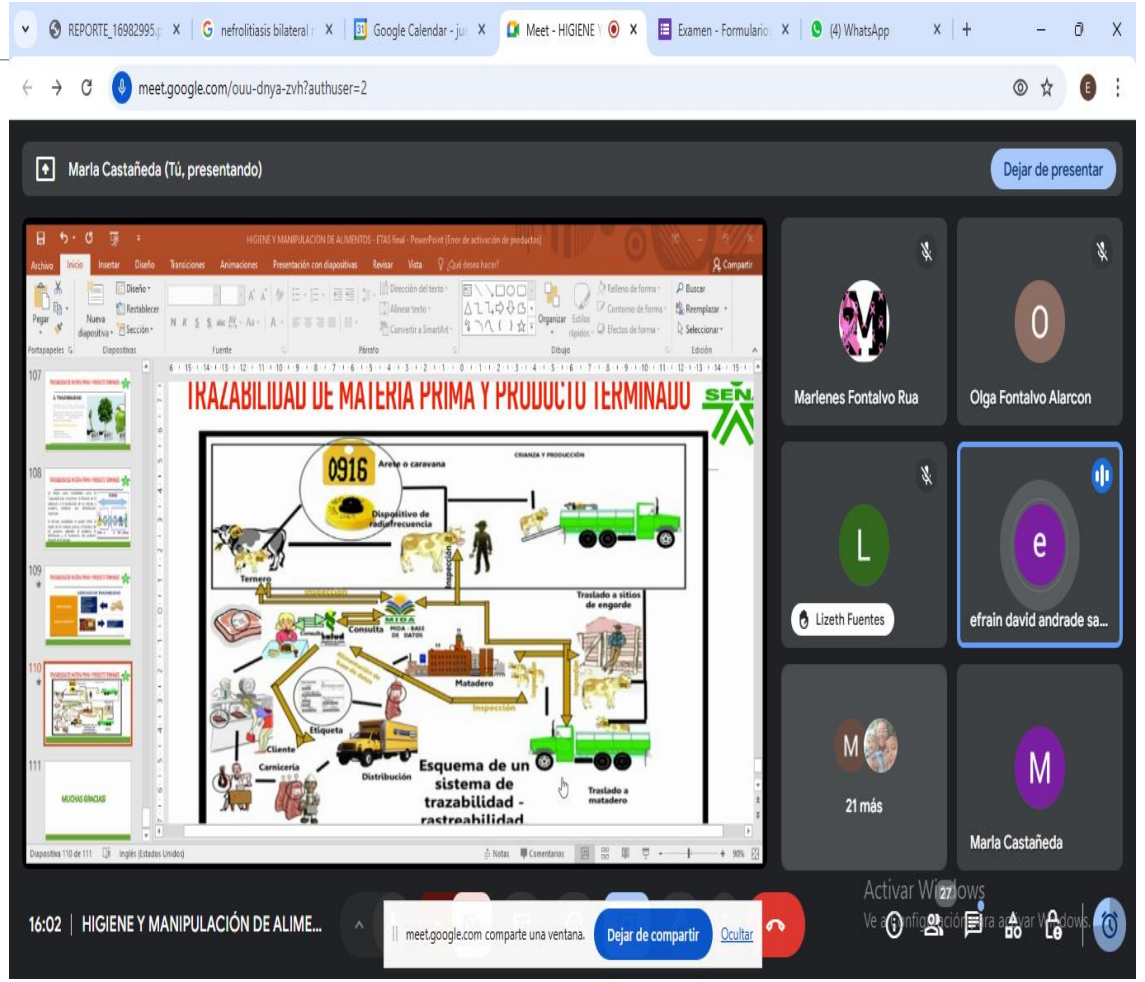
OCT 31 PALMAR 1 Y 2



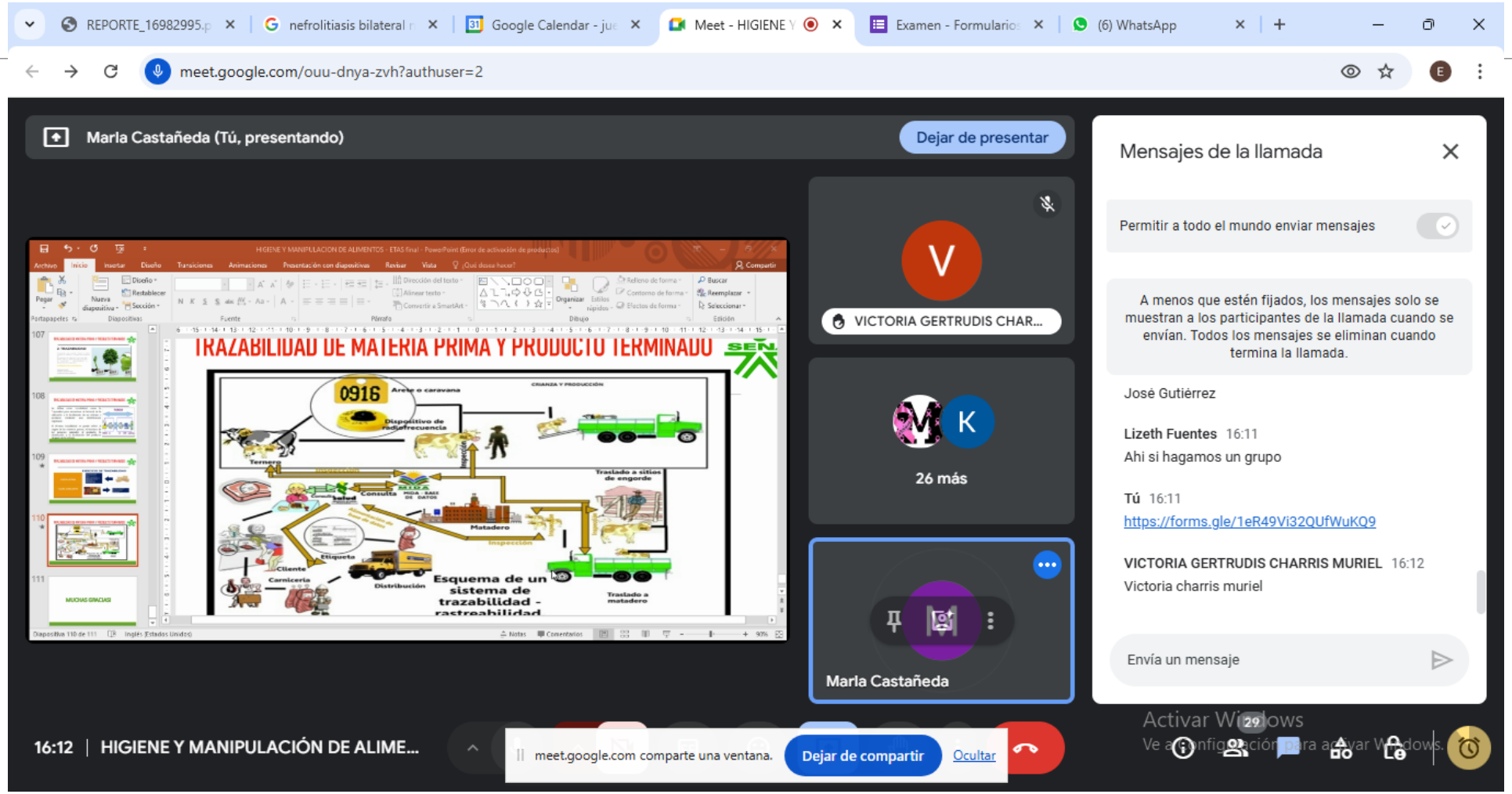


OCT 31 PALMAR 1 Y 2





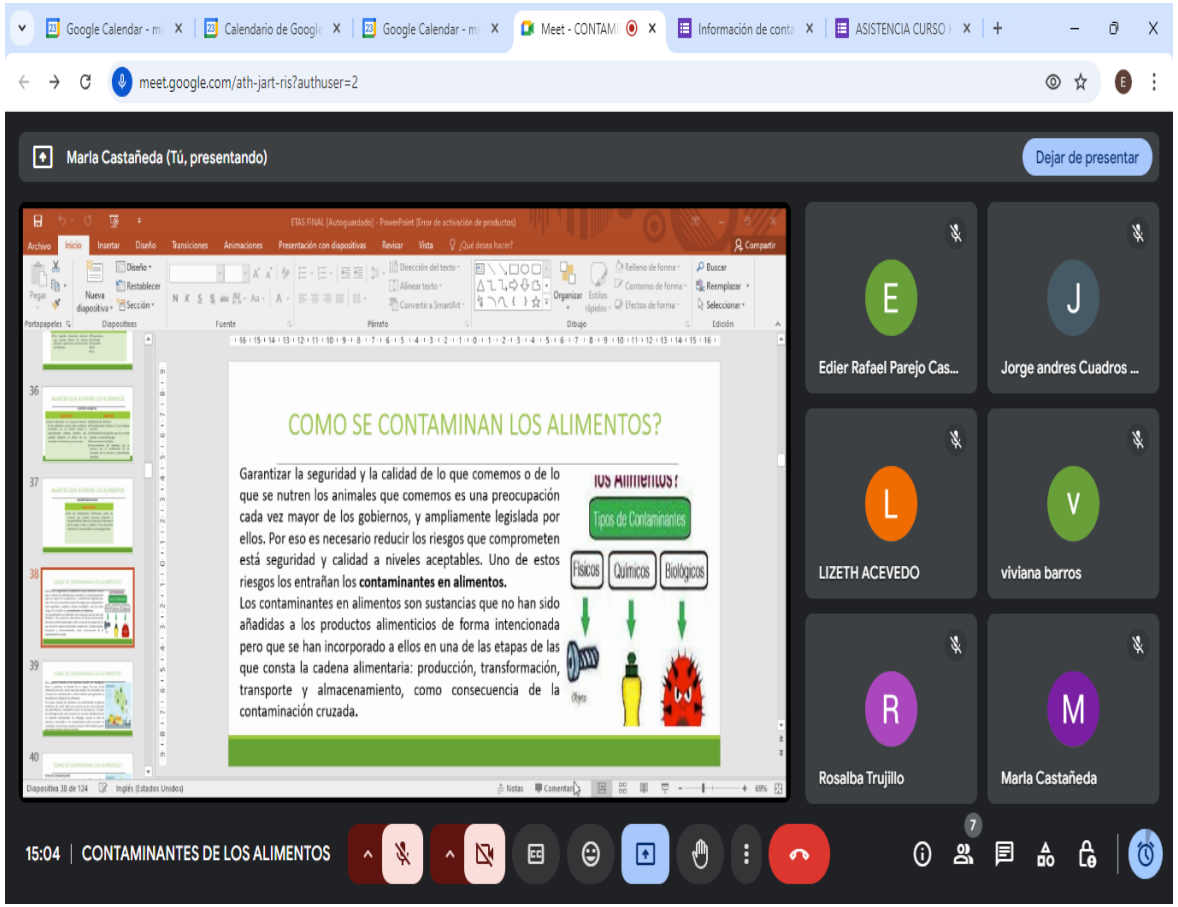
OCT 31 PALMAR 1 Y 2

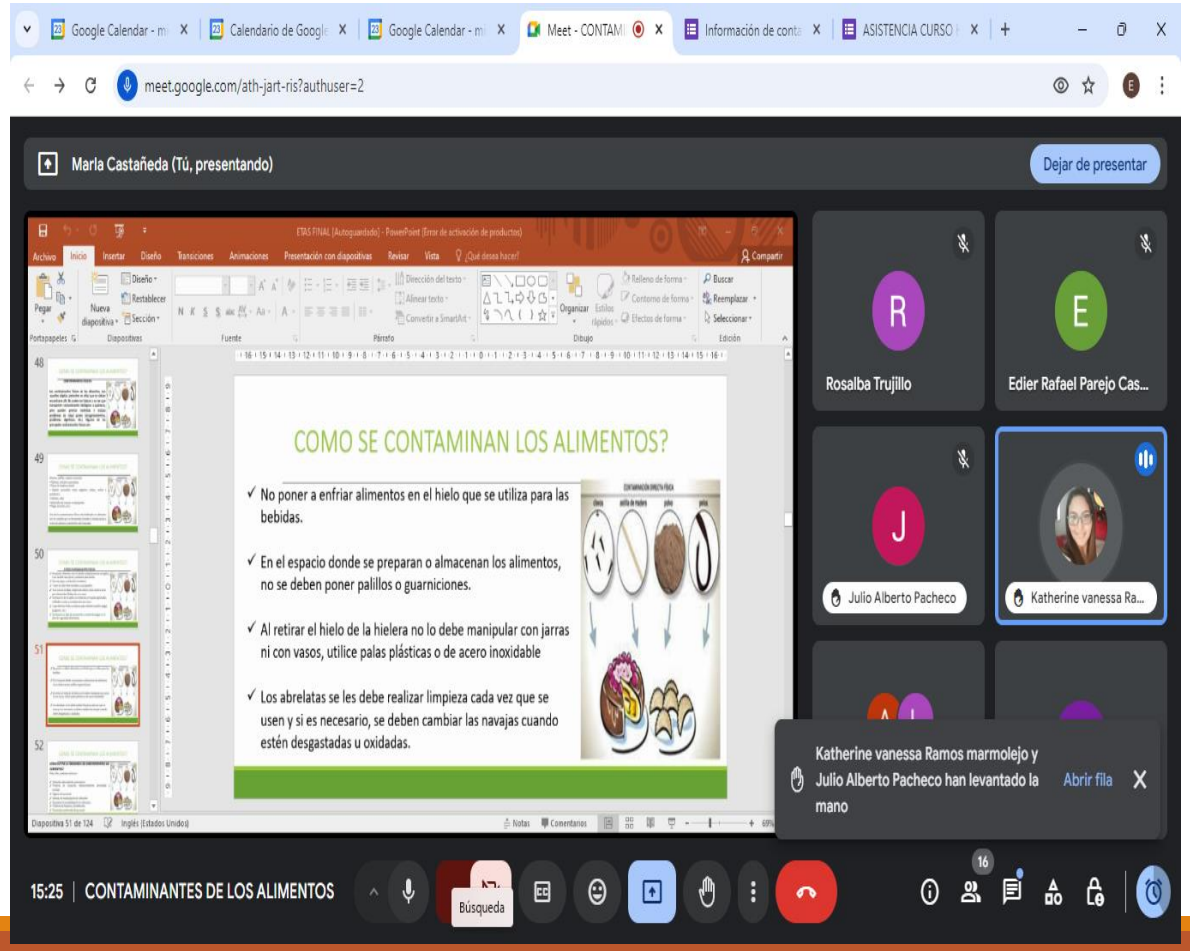


FICHA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS APRAT 1 Y 2

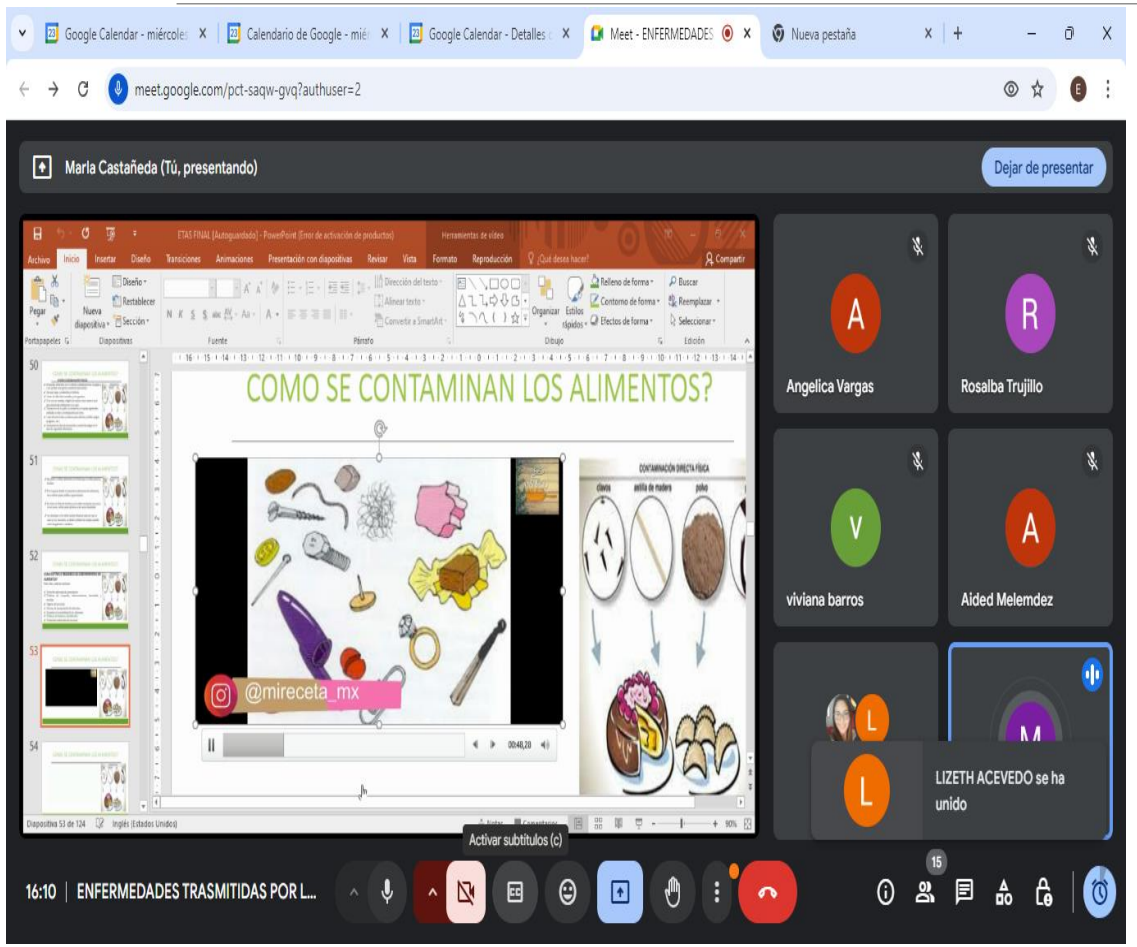
OCT - NOV

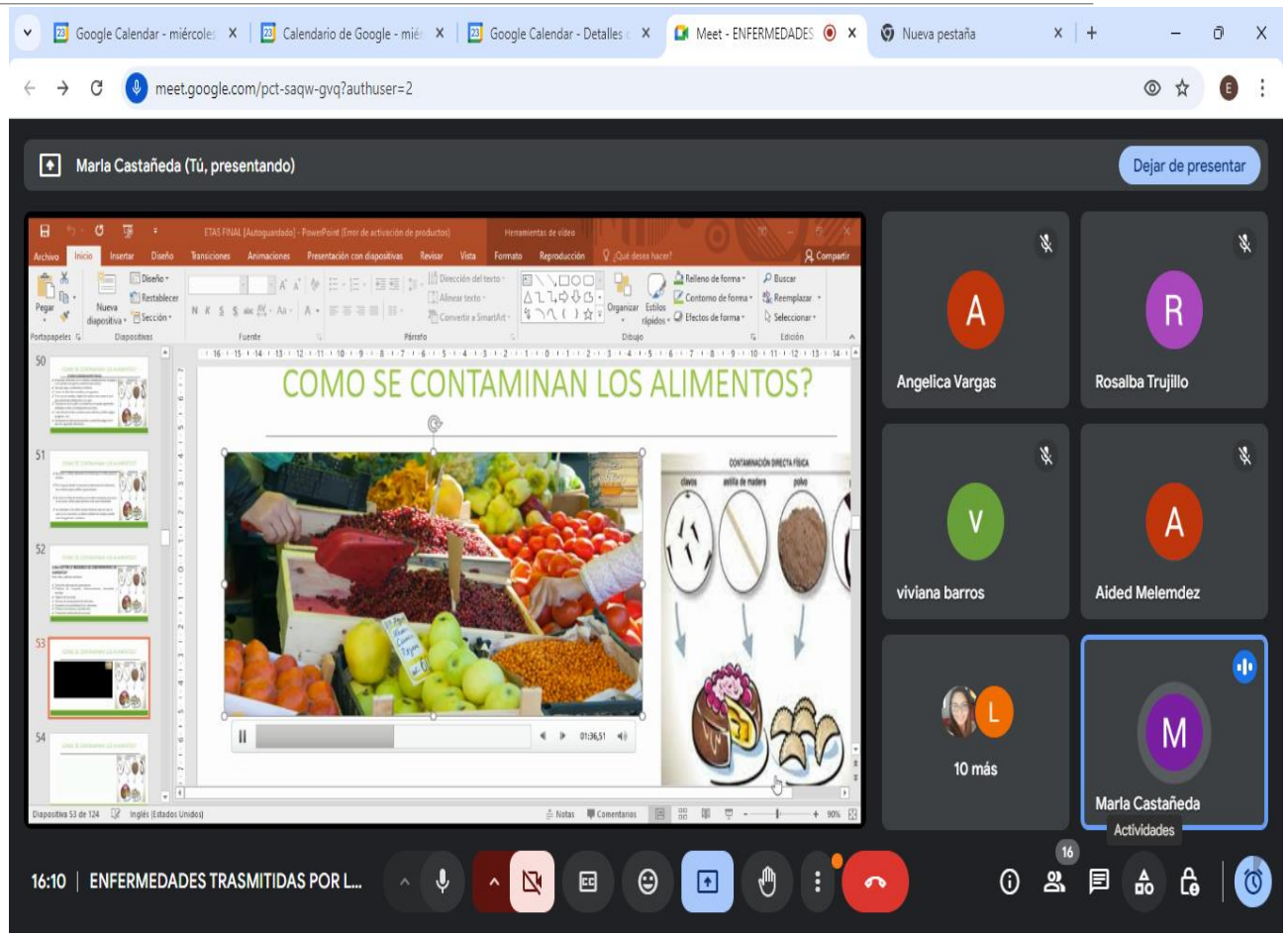
REUNION EN MEET OCTUBRE 23 APRAT





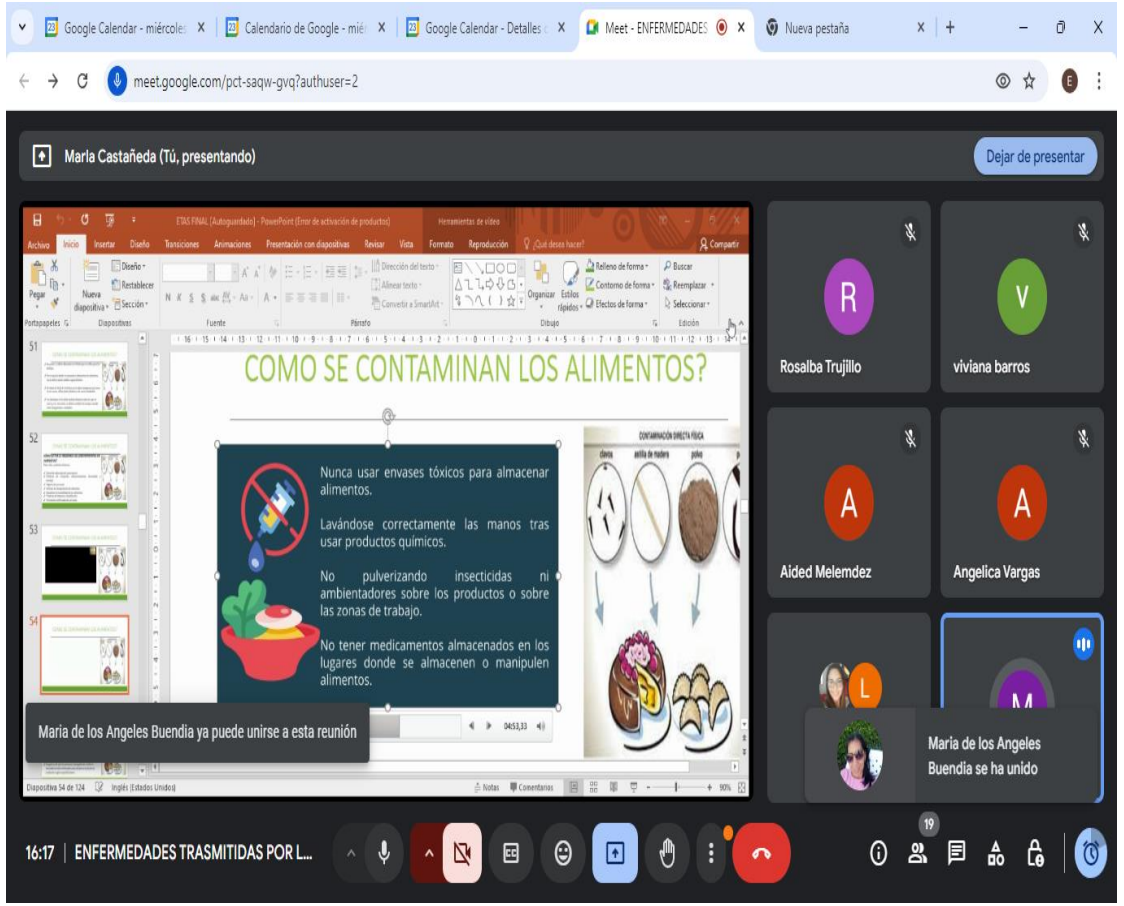
REUNION EN MEET OCTUBRE 23 APRAT



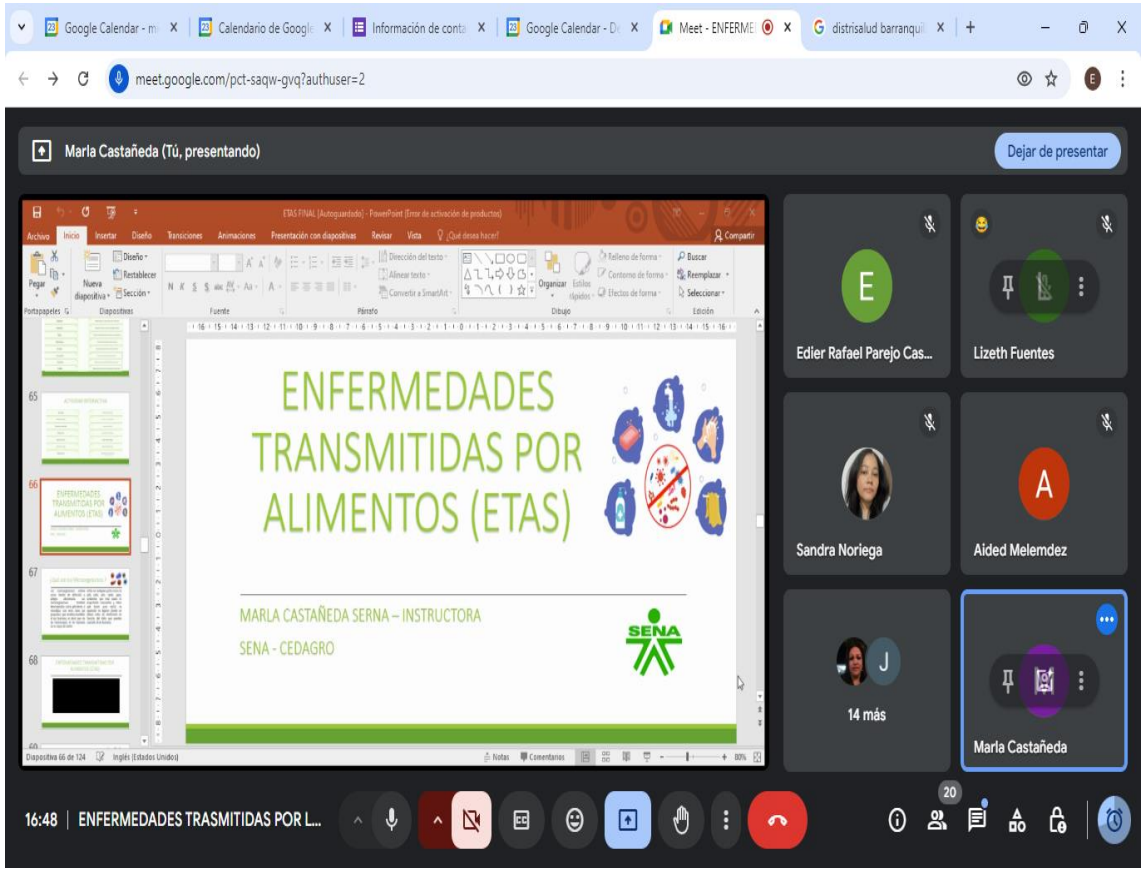


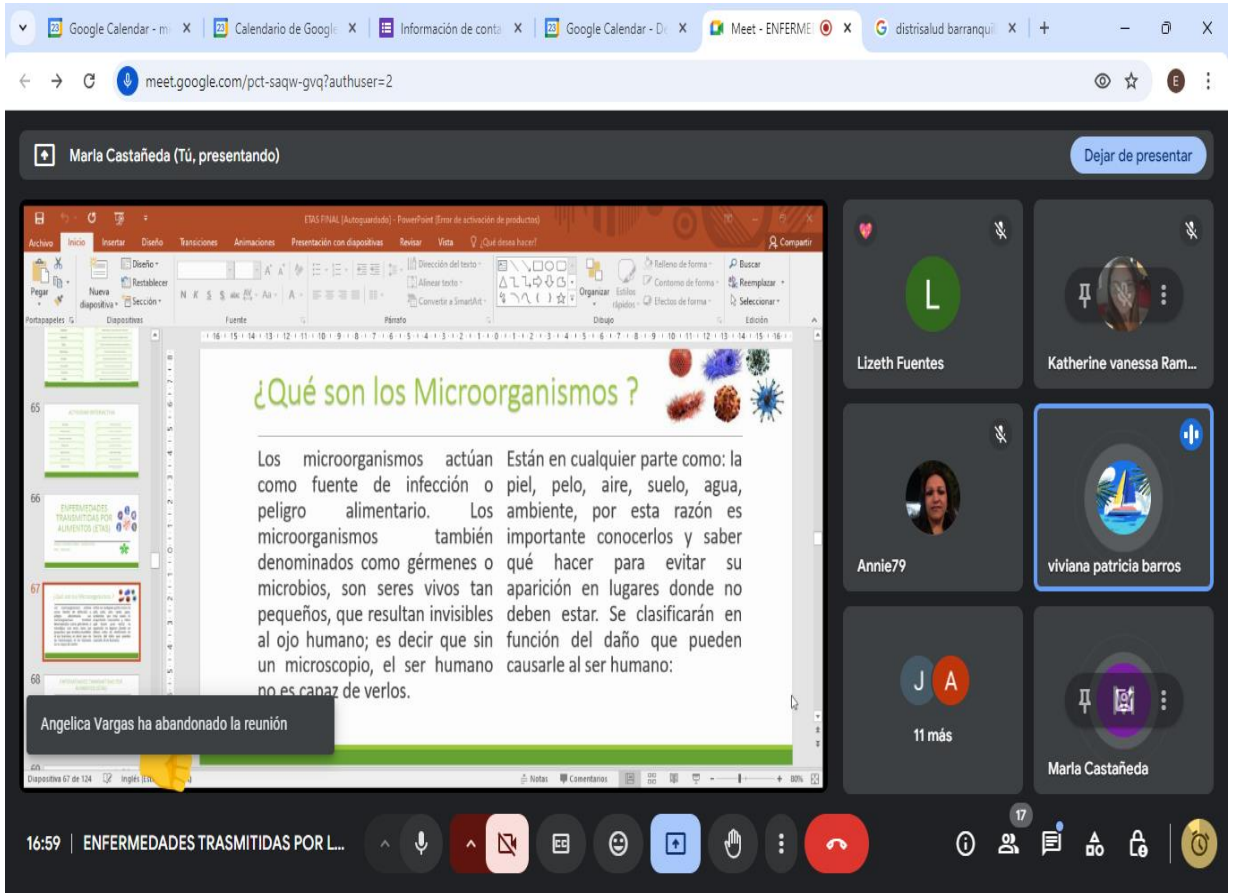
REUNION EN MEET OCTUBRE 23 APRAT



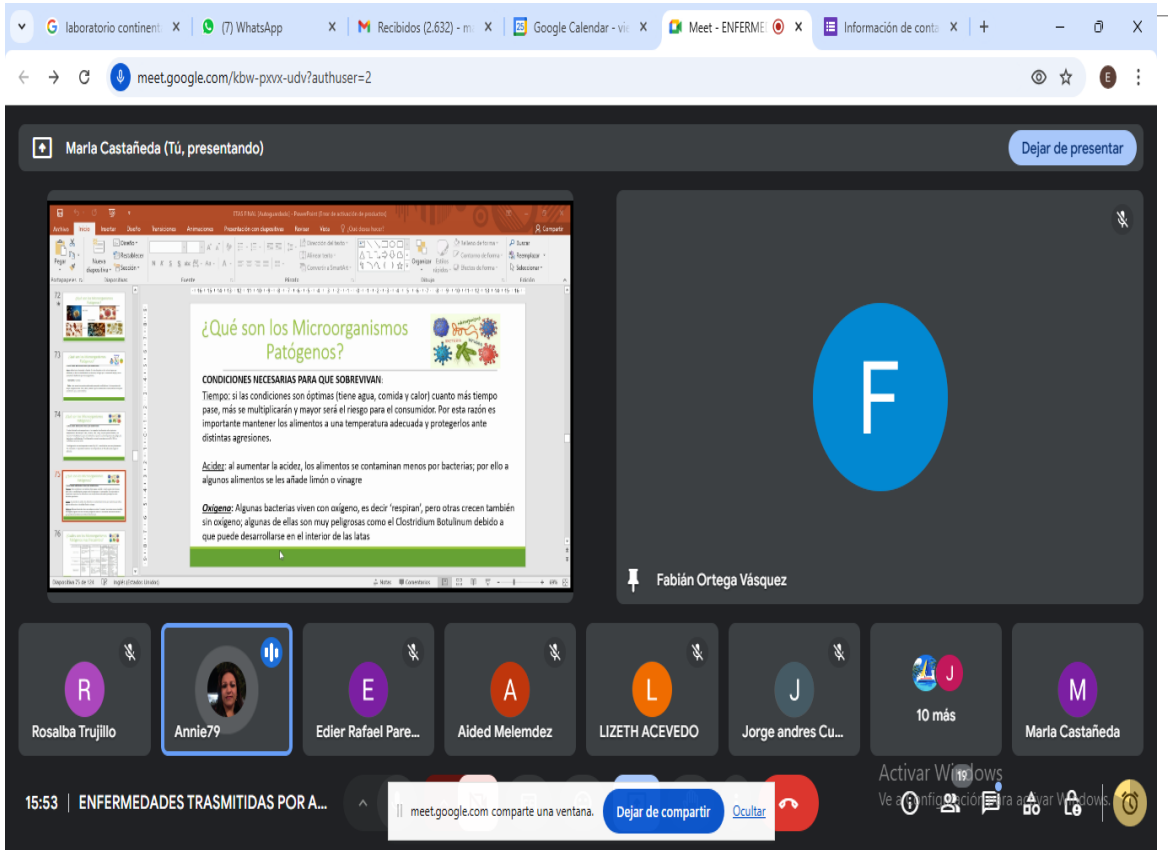


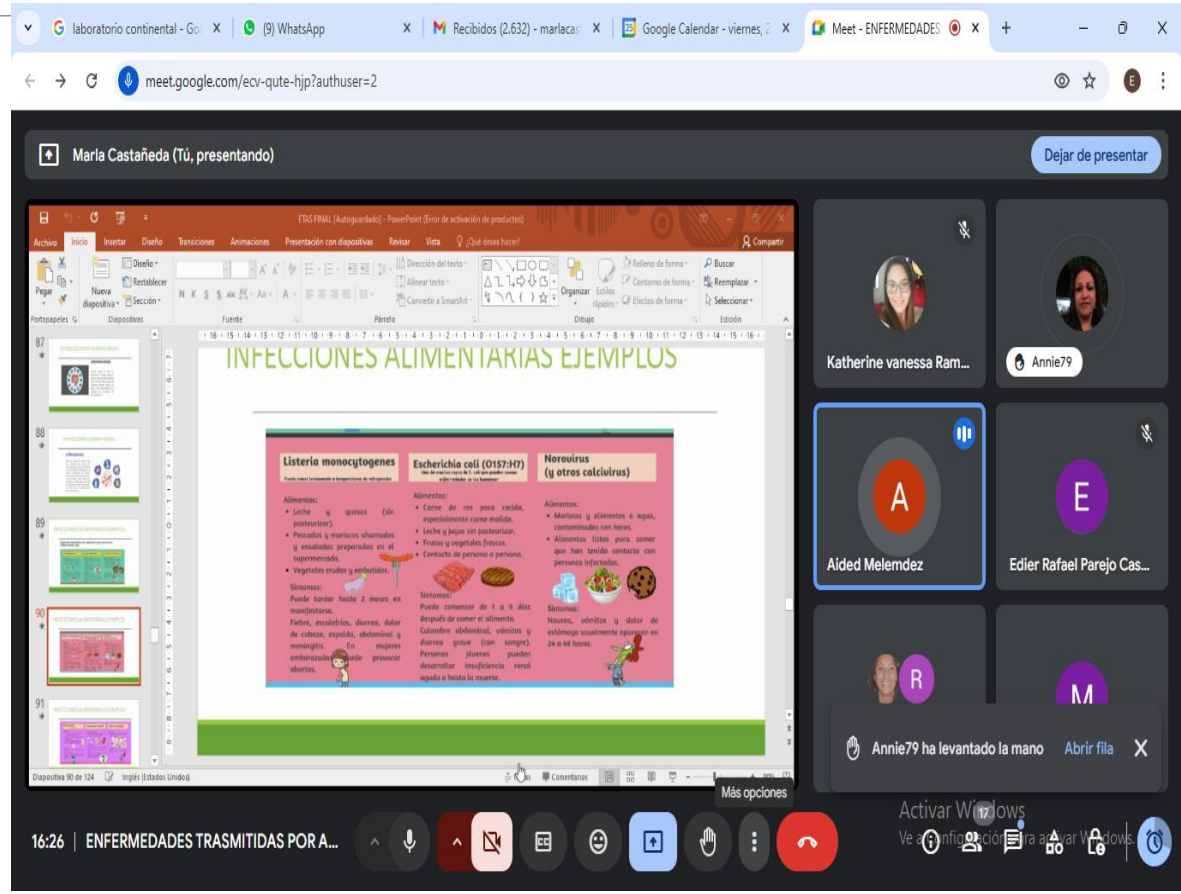
REUNION EN MEET OCTUBRE 23 APRAT



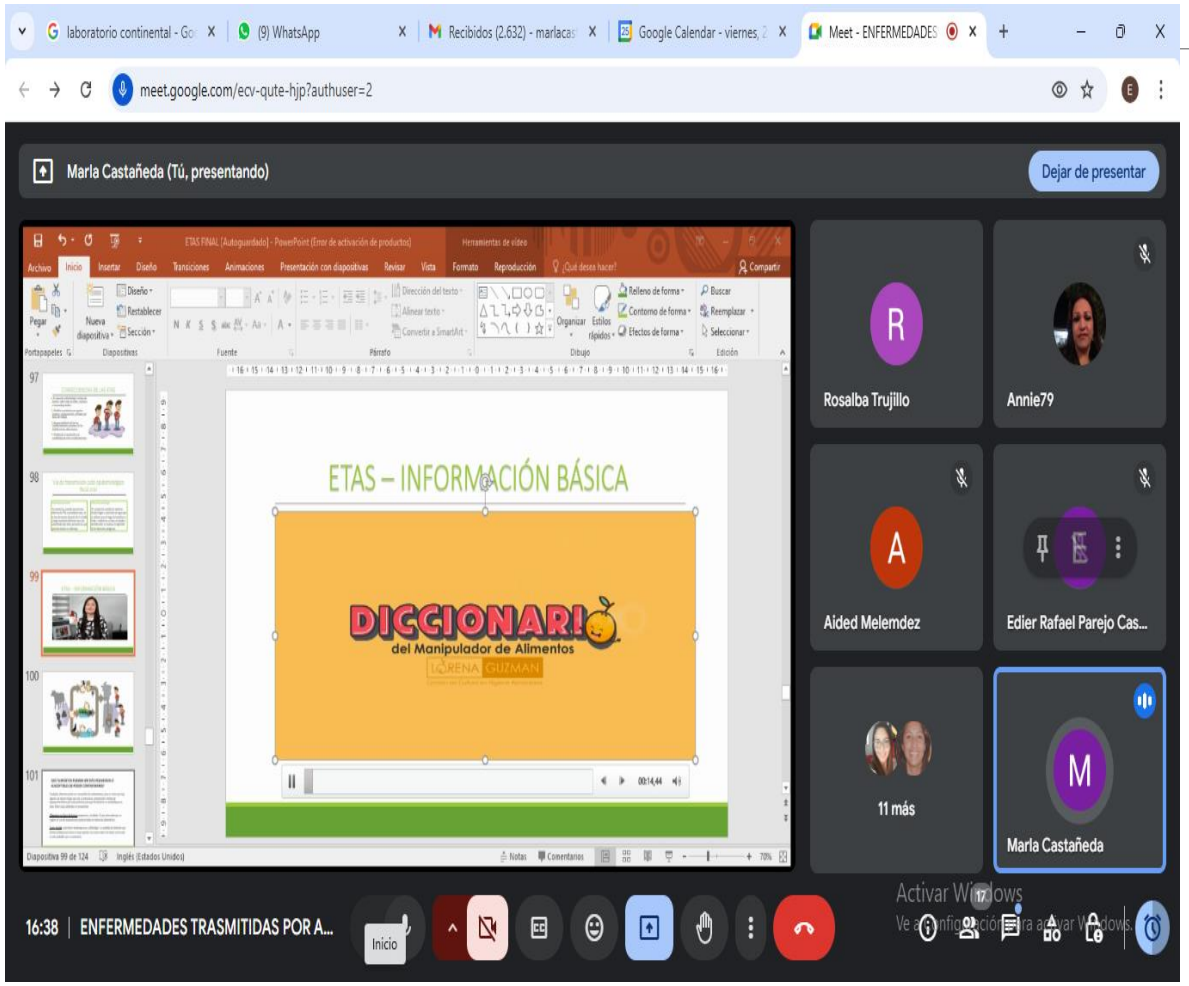


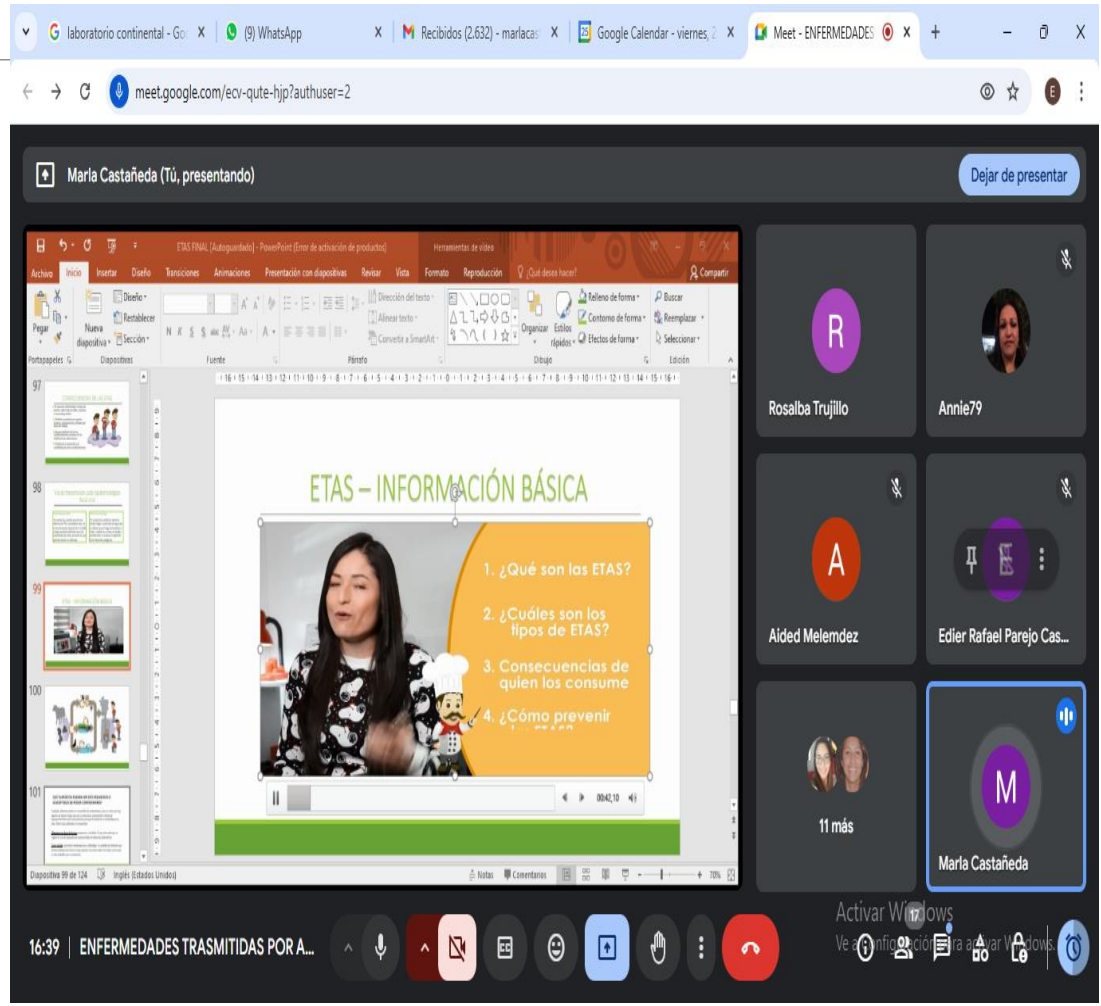
OCT 25 APRAT


meet.google.com/kbw-pxvx-udv?authuser=2
Marla Castañeda (Tú, presentando)
Dejar de presentar
¿Qué son los Microorganismos Patógenos?
CONDICIONES NECESARIAS PARA QUE SOBREVIVAN:
Tiempo: si las condiciones son óptimas (tiene agua, comida y calor) cuanto más tiempo pase, más se multiplicarán y mayor será el riesgo para el consumidor. Por esta razón es importante mantener los alimentos a una temperatura adecuada y protegerlos ante distintas agresiones.
Acidez: al aumentar la acidez, los alimentos se contaminan menos por bacterias; por ello a algunos alimentos se les añade limón o vinagre
Oxigeno: Algunas bacterias viven con oxigeno, es decir 'respiran', pero otras crecen también sin oxigeno; algunas de ellas son muy peligrosas como el Clostridium Botulinum debido a que puede desarrollarse en el interior de las latas
F
Fabián Ortega Vásquez
Rosalba Trujillo
Annie79
Edier Rafael Pare...
Aided Melemdez
LIZETH ACEVEDO
Jorge andres Cu...
10 más
Marla Castañeda
15:53 | ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR A...
meet.google.com comparte una ventana.
Dejar de compartir
Ocultar

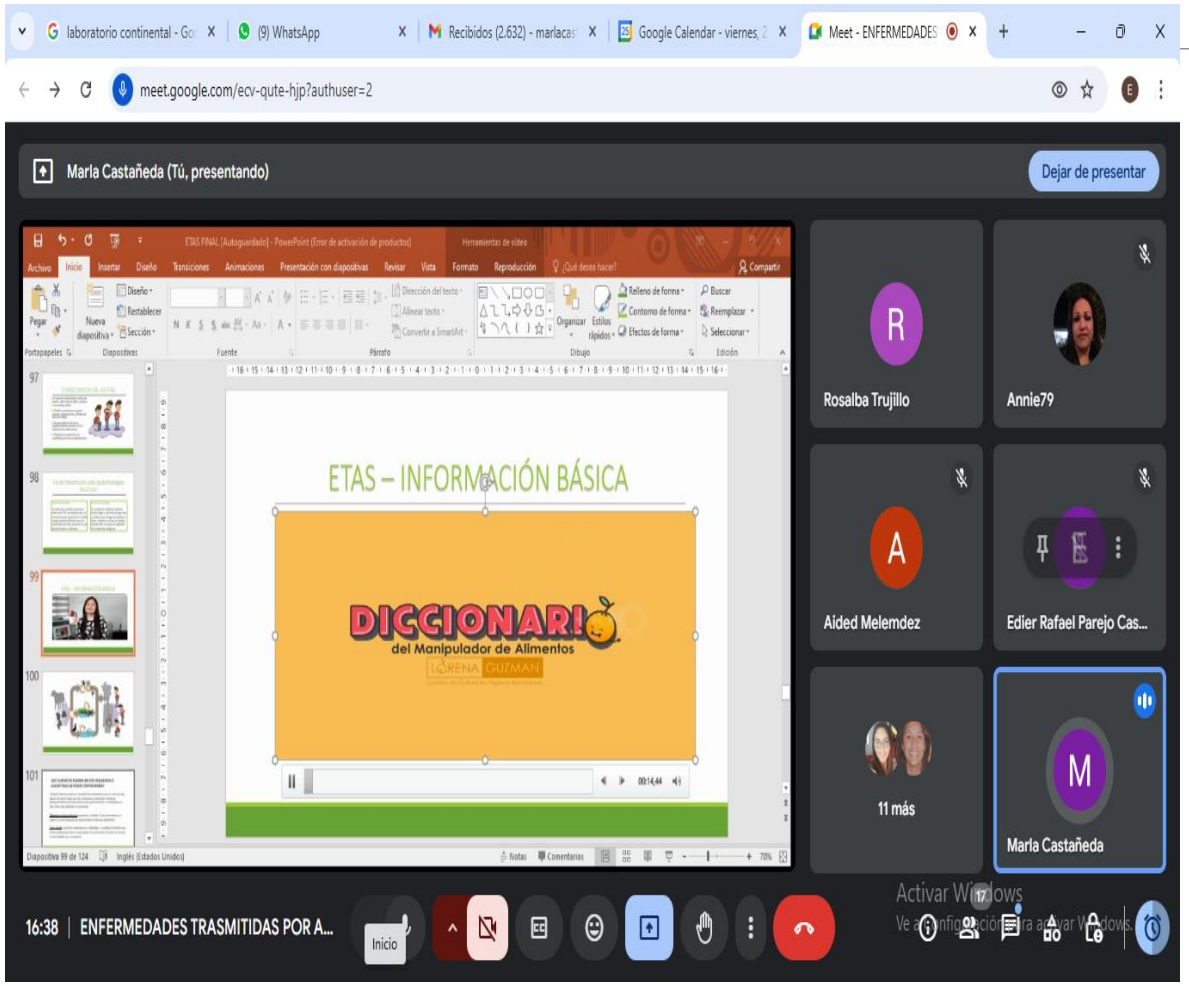

meet.google.com/ecv-qute-hjp?authuser=2
Marla Castañeda (Tú, presentando)
Dejar de presentar
INFECCIONES ALIMENTARIAS EJEMPLOS
Listeria monocytogenes
Escherichia coli (O157:H7)
Norovirus (y otros calcivirus)
Katherine vanessa Ram...
Annie79
Aided Melemdez
Edier Rafael Parejo Cas...
Annie79 ha levantado la mano
Abrir fila
Más opciones
16:26 | ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR A...

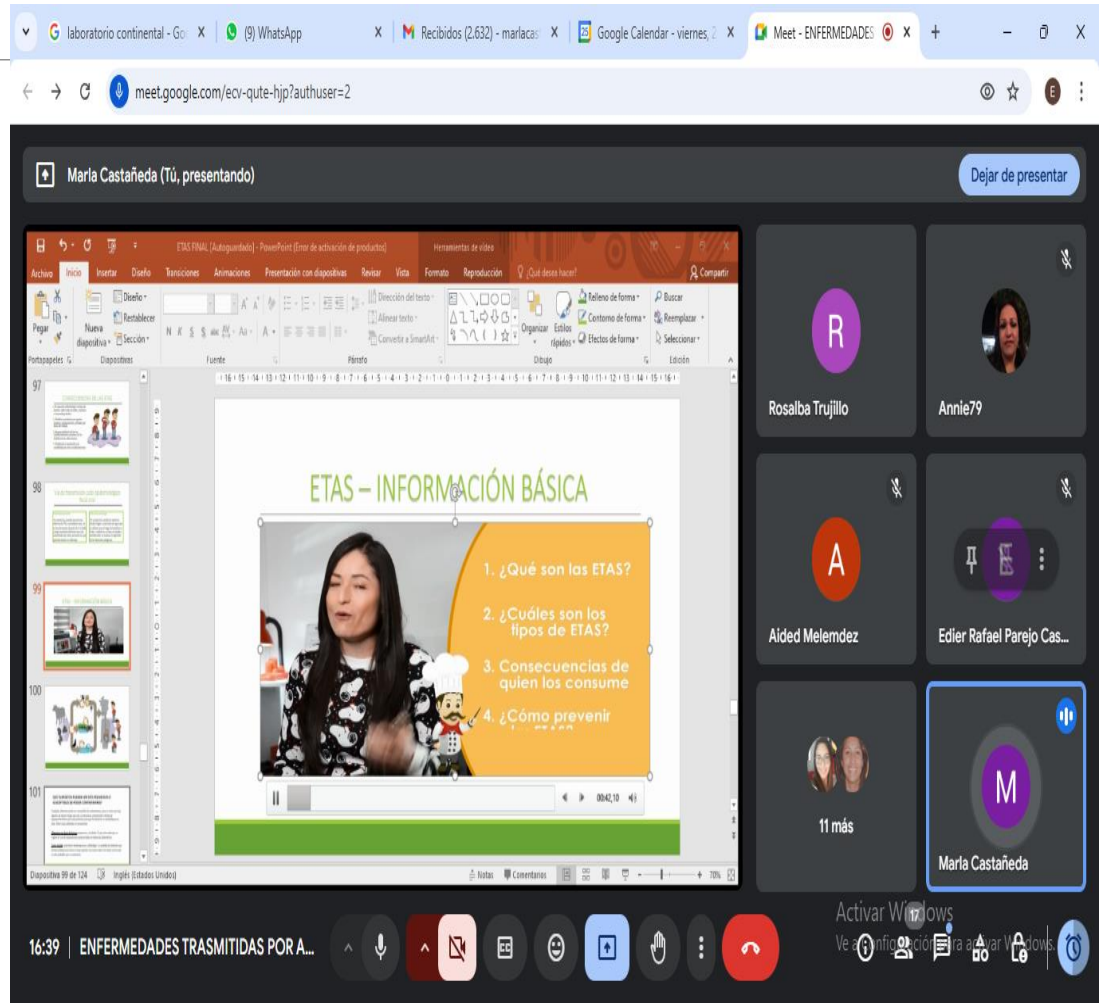
OCT 25 APRAT


meet.google.com/ecv-qute-hjp?authuser=2
Marla Castañeda (Tú, presentando)
Dejar de presentar
ETAS – INFORMACIÓN BÁSICA
DICCIONARIO
del Manipulador de Alimentos
LORENA GUZMAN
Rosalba Trujillo
Annie79
Aided Melemdez
Edier Rafael Parejo Cas...
11 más
Marla Castañeda
16:38 | ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR A...
Inicio

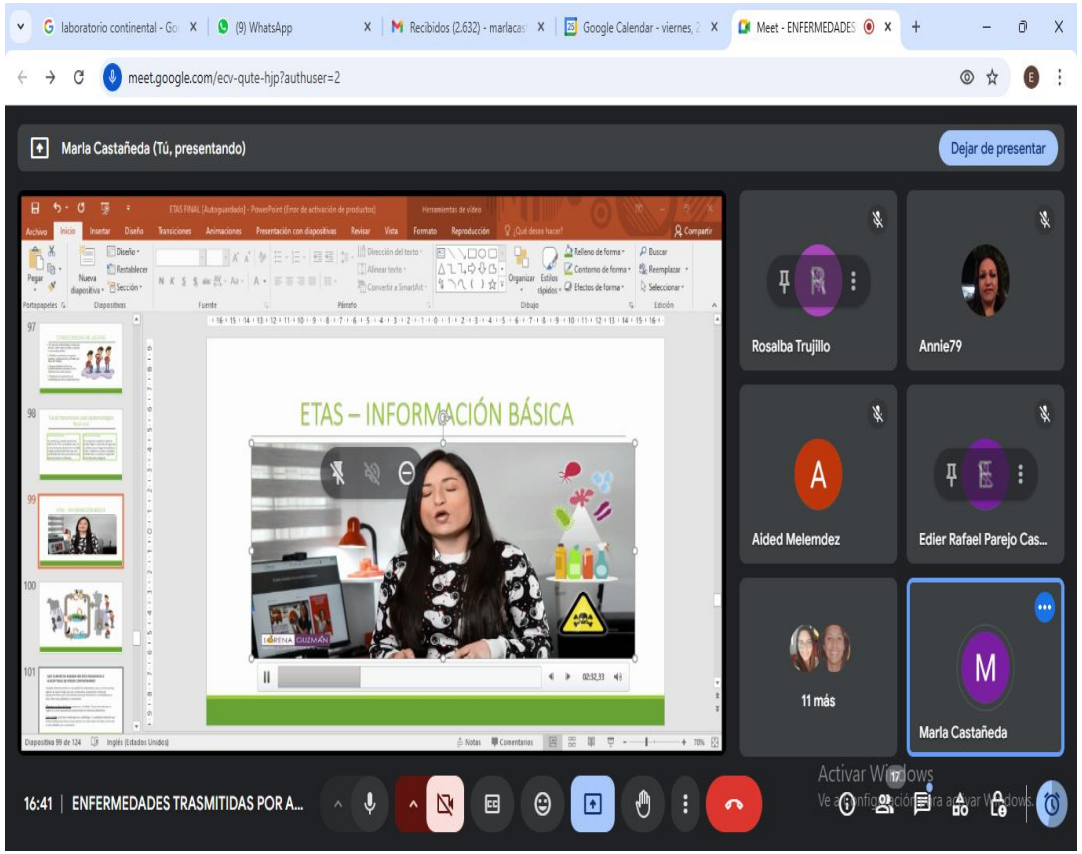

meet.google.com/ecv-qute-hjp?authuser=2
Marla Castañeda (Tú, presentando)
Dejar de presentar
ETAS – INFORMACIÓN BÁSICA
1. ¿Qué son las ETAS?
2. ¿Cuáles son los tipos de ETAS?
3. Consecuencias de quien los consume
4. ¿Cómo prevenir
Rosalba Trujillo
Annie79
Aided Melemdez
Edier Rafael Parejo Cas...
11 más
Marla Castañeda
16:39 | ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR A...

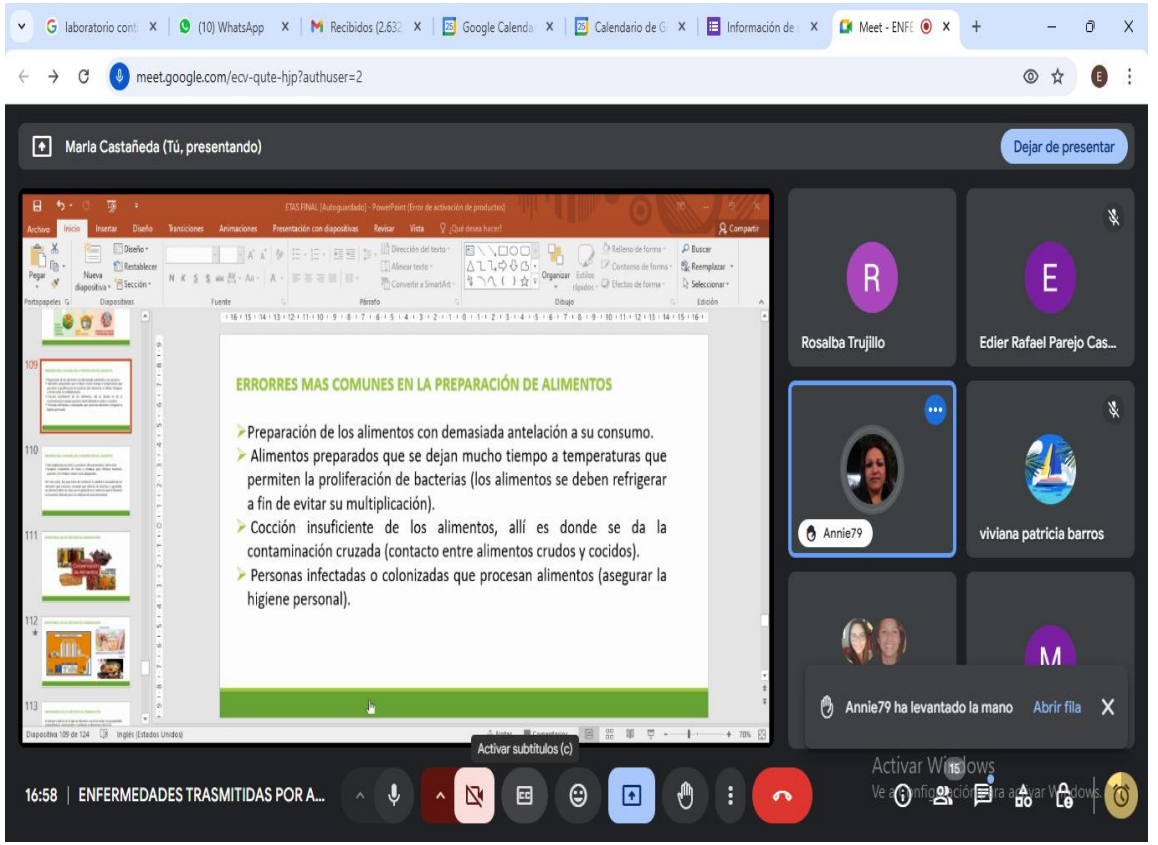
OCT 25 APRAT


meet.google.com/ecv-qute-hjp?authuser=2
Marla Castañeda (Tú, presentando)
Dejar de presentar
ETAS – INFORMACIÓN BÁSICA
DICCIONARIO
del Manipulador de Alimentos
LORENA GUZMAN
Rosalba Trujillo
Annie79
Aided Melemdez
Edier Rafael Parejo Cas...
11 más
Marla Castañeda
16:38 | ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR A...
Inicio

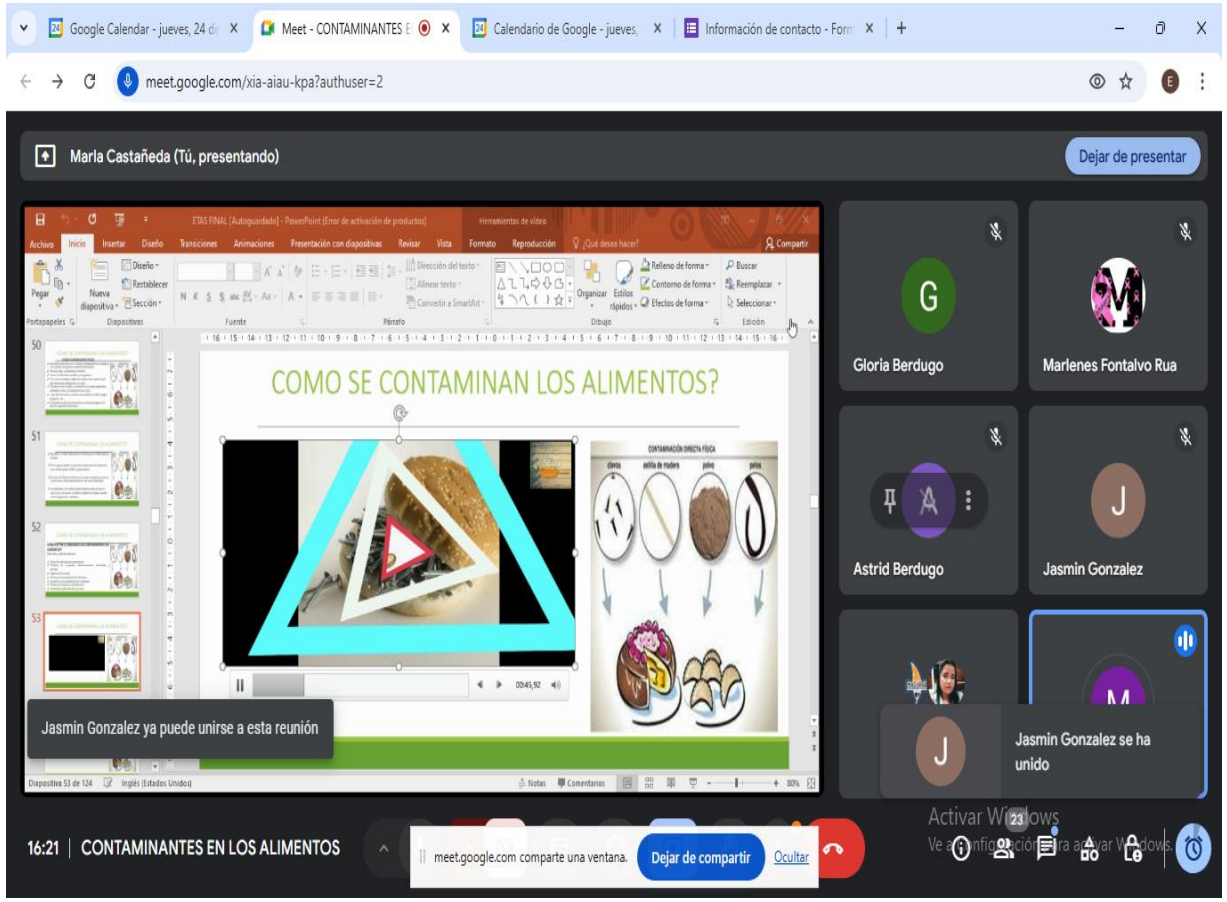

meet.google.com/ecv-qute-hjp?authuser=2
Marla Castañeda (Tú, presentando)
Dejar de presentar
ETAS – INFORMACIÓN BÁSICA
1. ¿Qué son las ETAS?
2. ¿Cuáles son los tipos de ETAS?
3. Consecuencias de quien los consume
4. ¿Cómo prevenir
Rosalba Trujillo
Annie79
Aided Melemdez
Edier Rafael Parejo Cas...
11 más
Marla Castañeda
16:39 | ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR A...

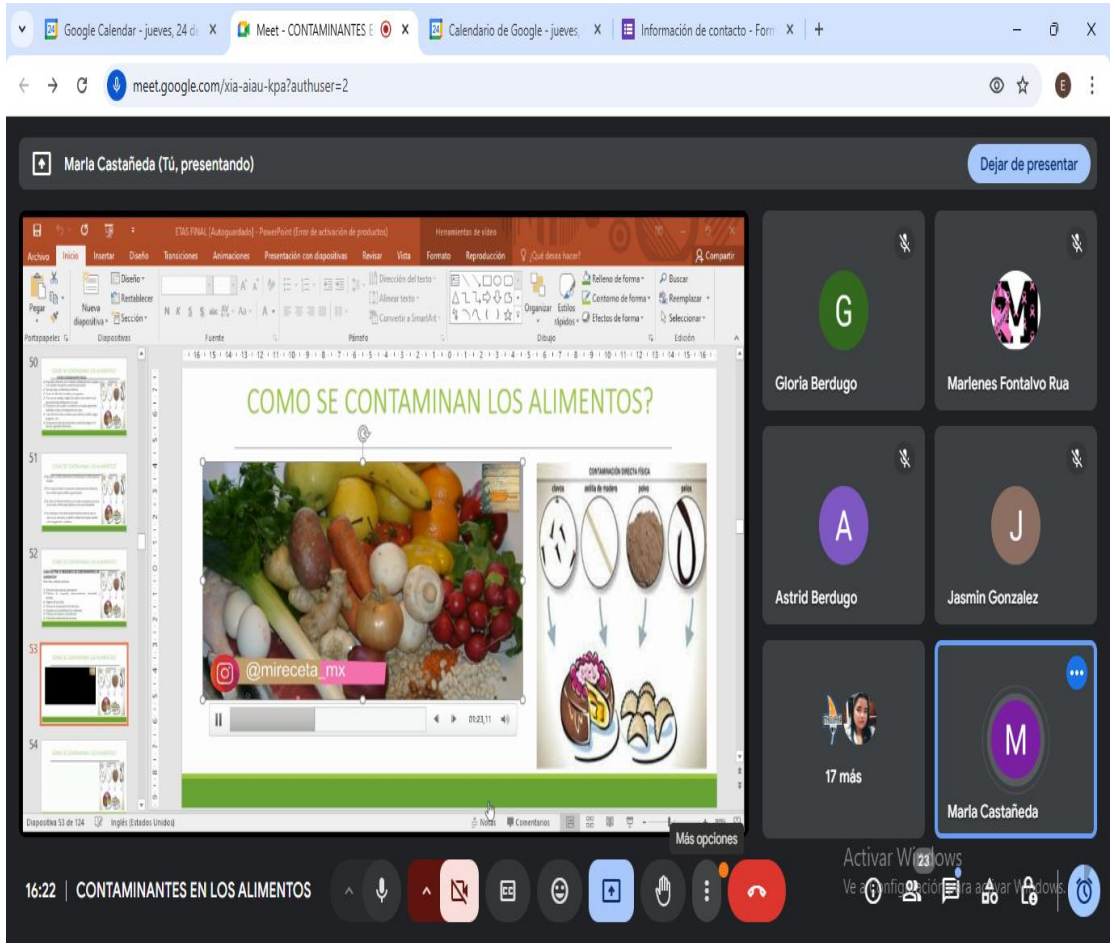
OCT 25 APRAT


meet.google.com/ecv-qute-hjp?authuser=2
Marla Castañeda (Tú, presentando)
Dejar de presentar
ETAS – INFORMACIÓN BÁSICA
Rosalba Trujillo
Annie79
Aided Melemdez
Edier Rafael Parejo Cas...
11 más
Marla Castañeda
16:41 | ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR A...

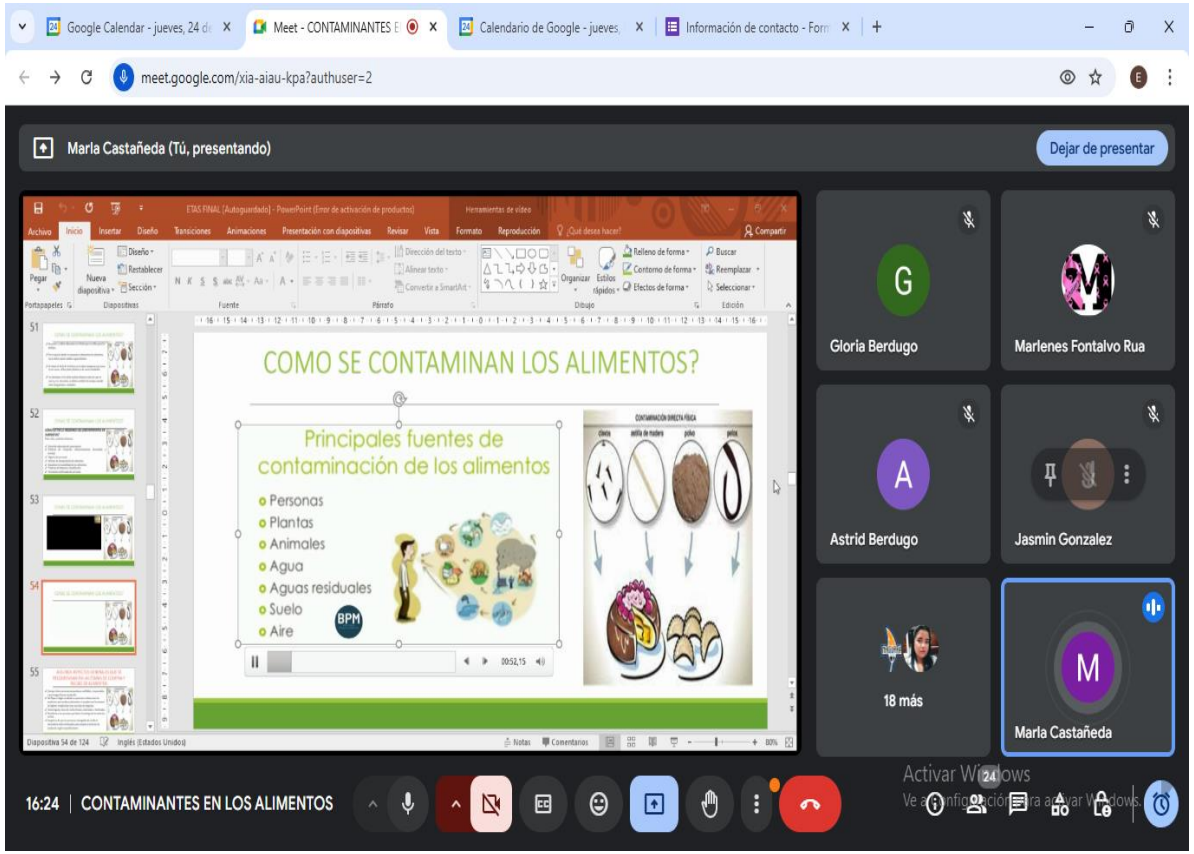

meet.google.com/ecv-qute-hjp?authuser=2
Marla Castañeda (Tú, presentando)
Dejar de presentar
ERRORRES MAS COMUNES EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
Preparación de los alimentos con demasiada antelación a su consumo.
Alimentos preparados que se dejan mucho tiempo a temperaturas que permiten la proliferación de bacterias (los alimentos se deben refrigerar a fin de evitar su multiplicación).
Cocción insuficiente de los alimentos, allí es donde se da la contaminación cruzada (contacto entre alimentos crudos y cocidos).
Personas infectadas o colonizadas que procesan alimentos (asegurar la higiene personal).
Rosalba Trujillo
Edier Rafael Parejo Cas...
Annie79
viviana patricia barros
Annie79 ha levantado la mano
Abrir fila
Activar subtítulos (c)
16:58 | ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR A...

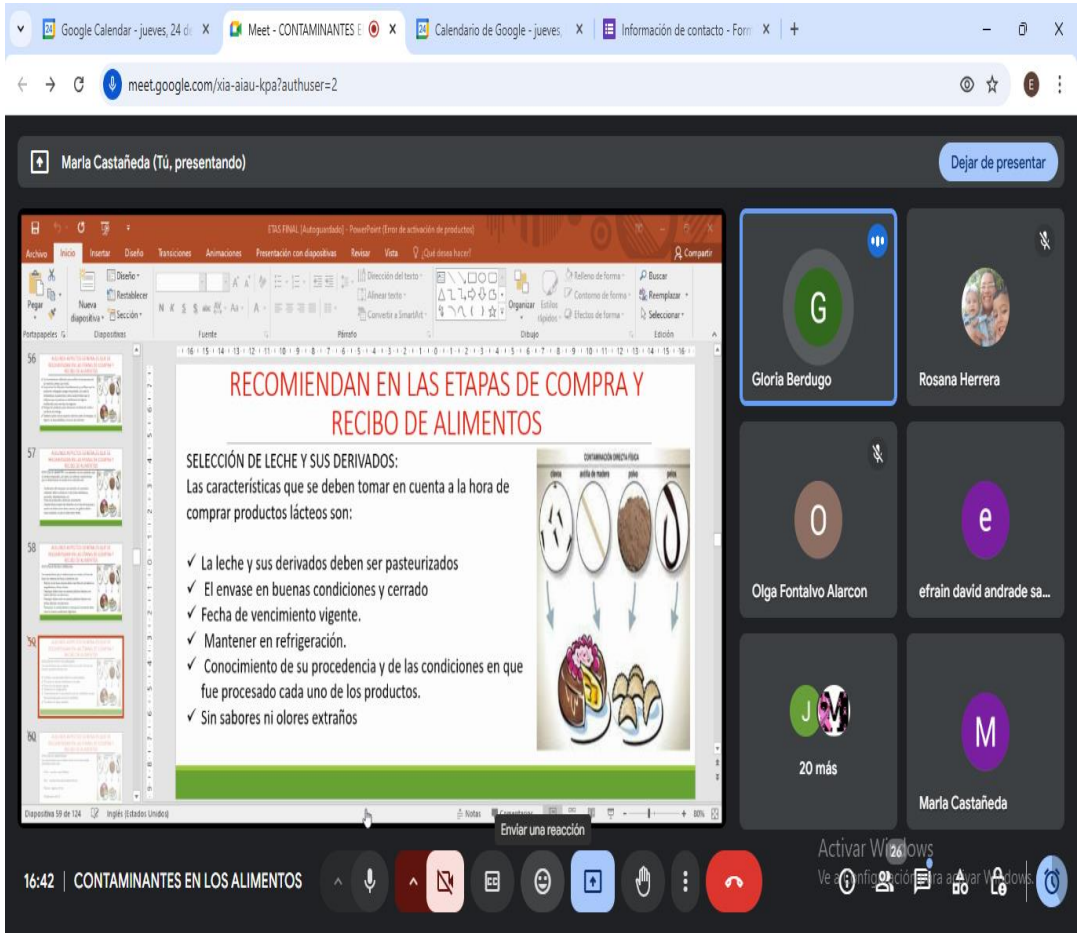
REUNION EN MEET OCTUBRE 30 APRAT



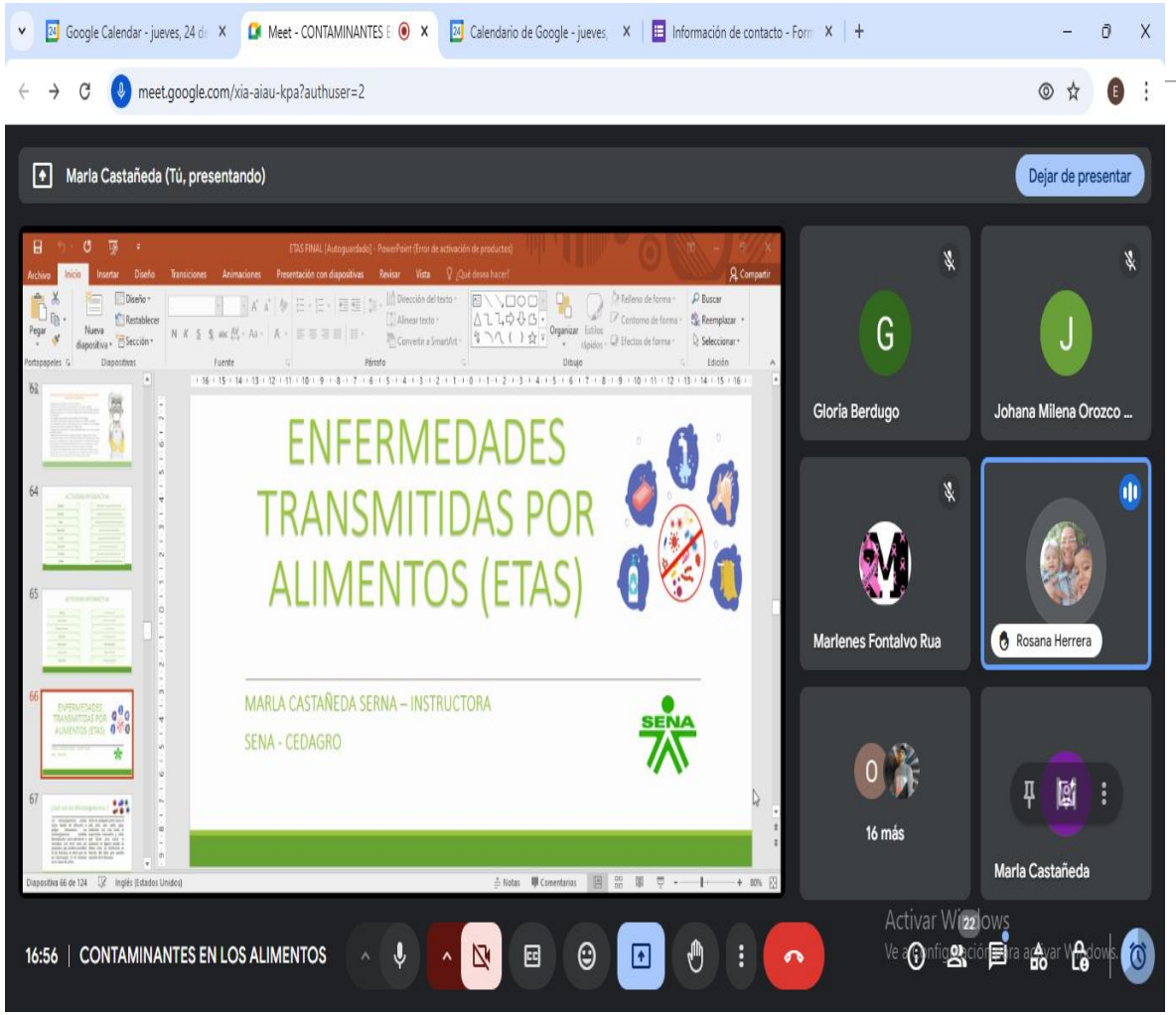


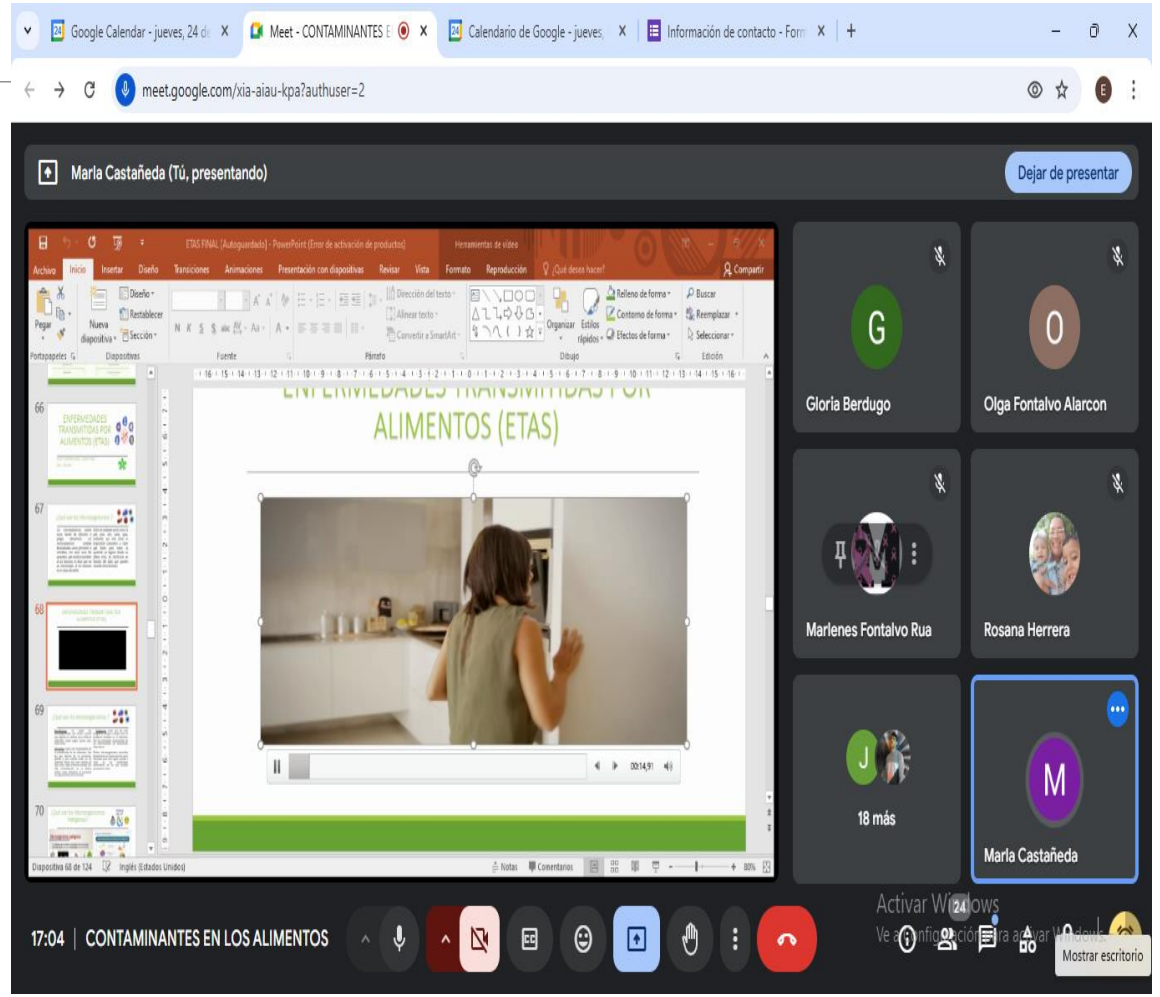
REUNION EN MEET OCTUBRE 30 APRAT



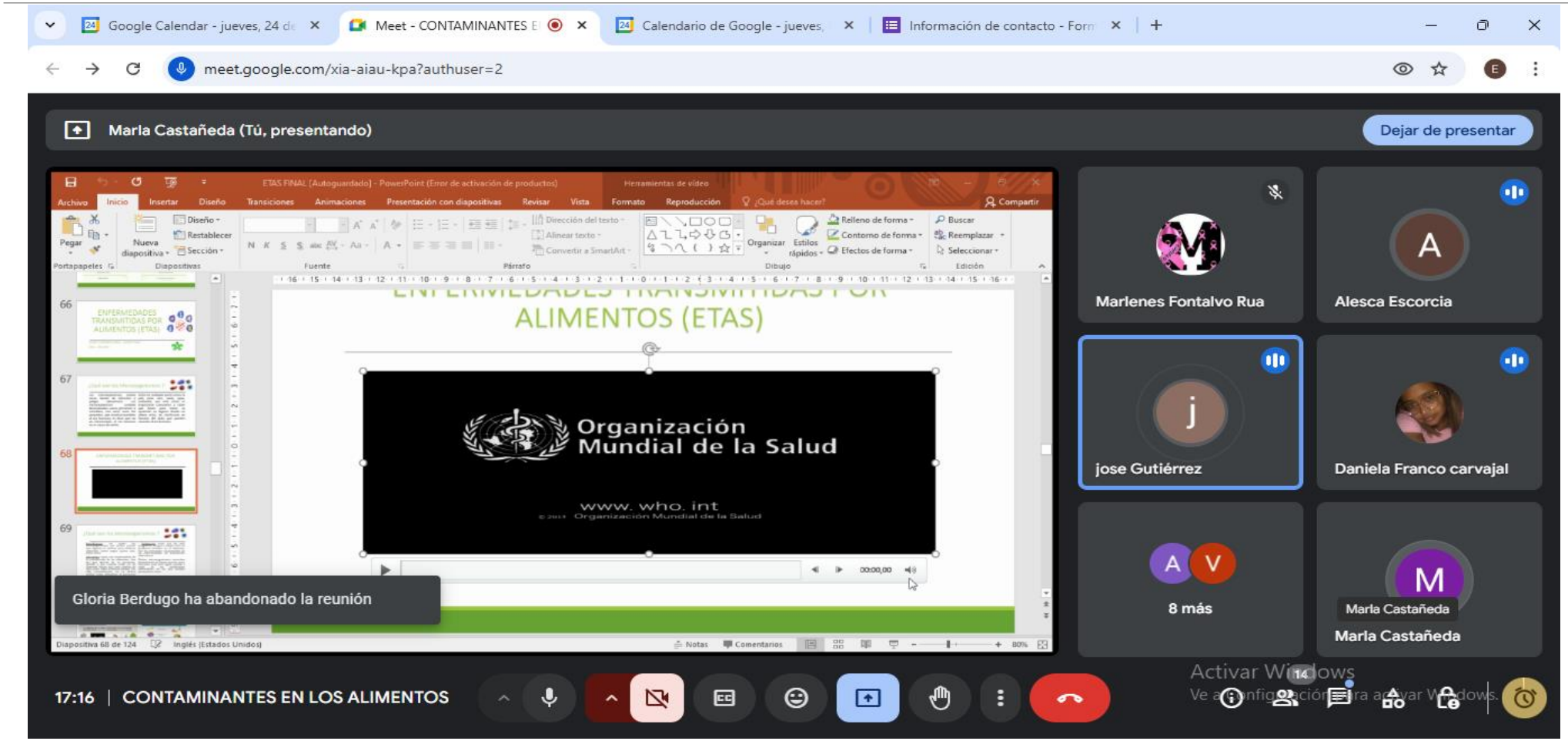


REUNION EN MEET NOV 1





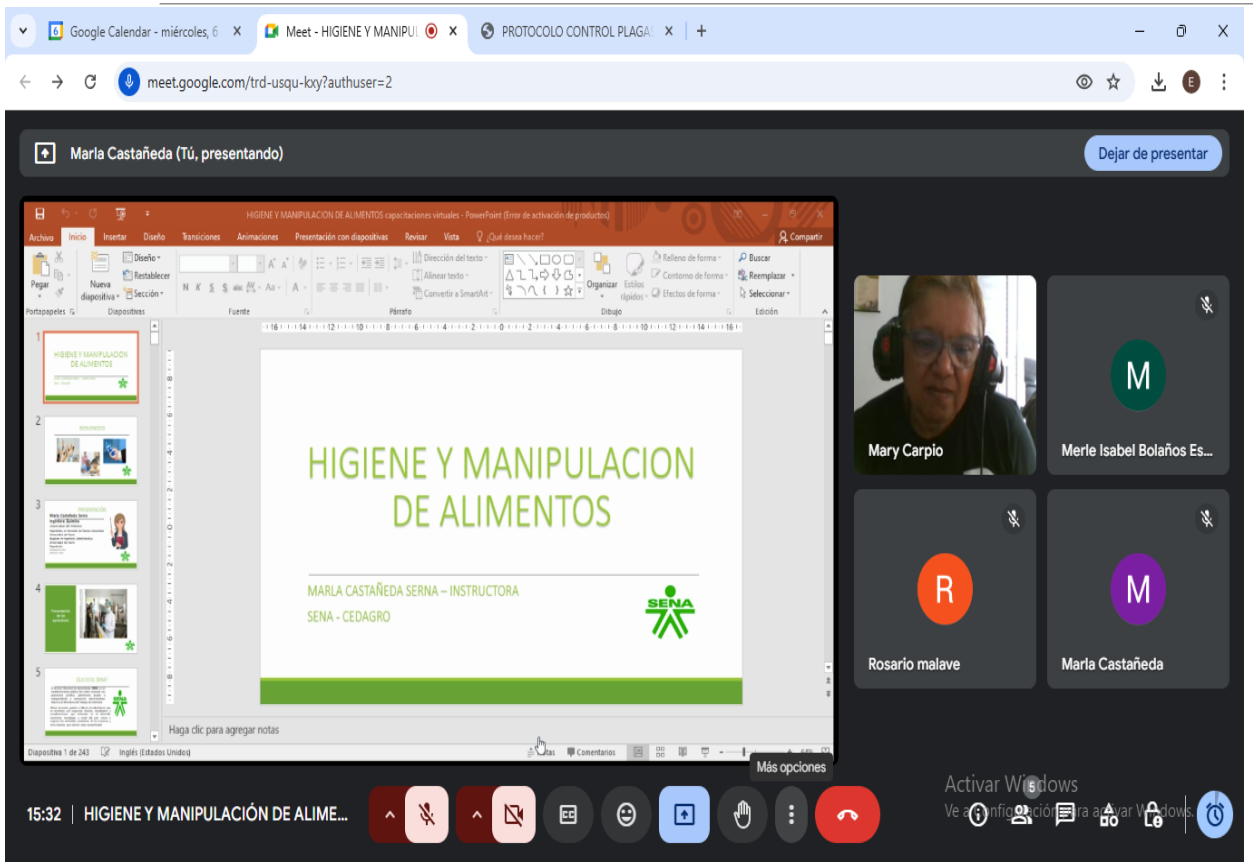
REUNION EN MEET NOV 1

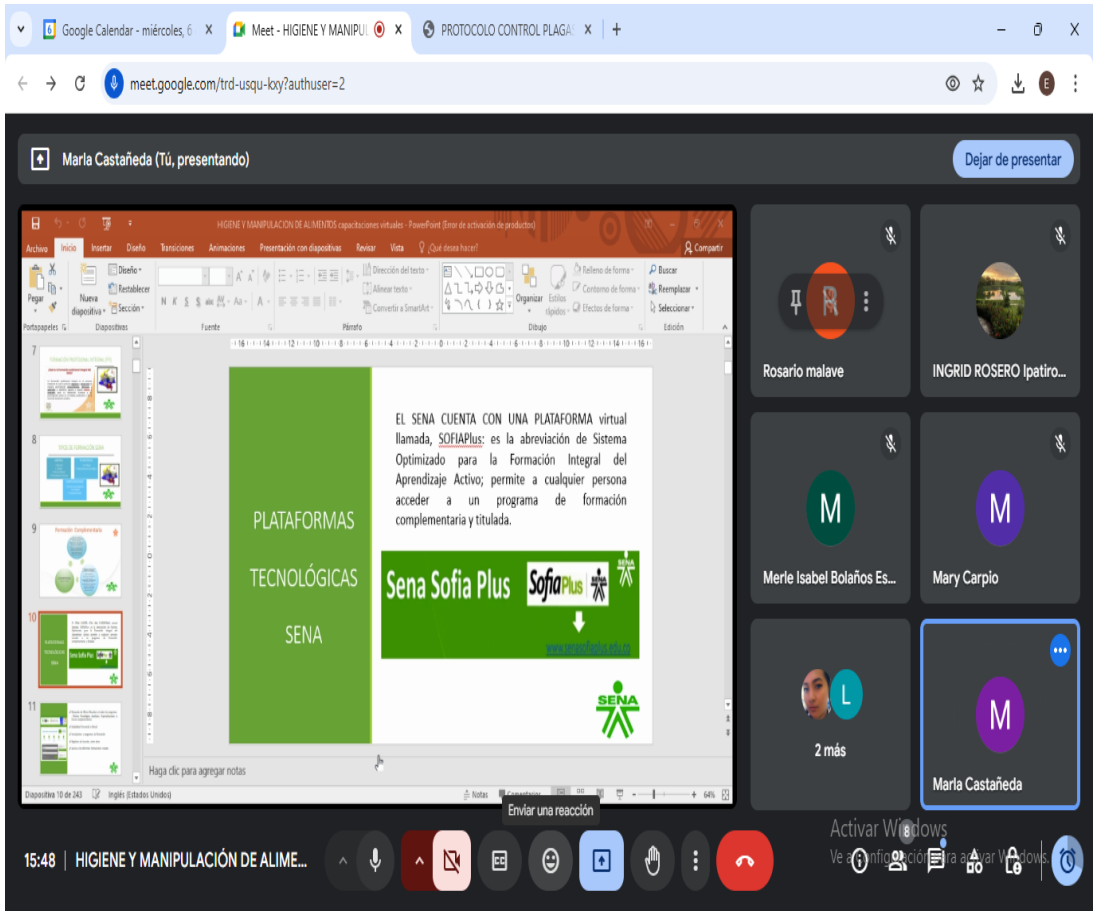


FICHA HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS – PARROQUIA LA ASUNCIÓN DE MARIA

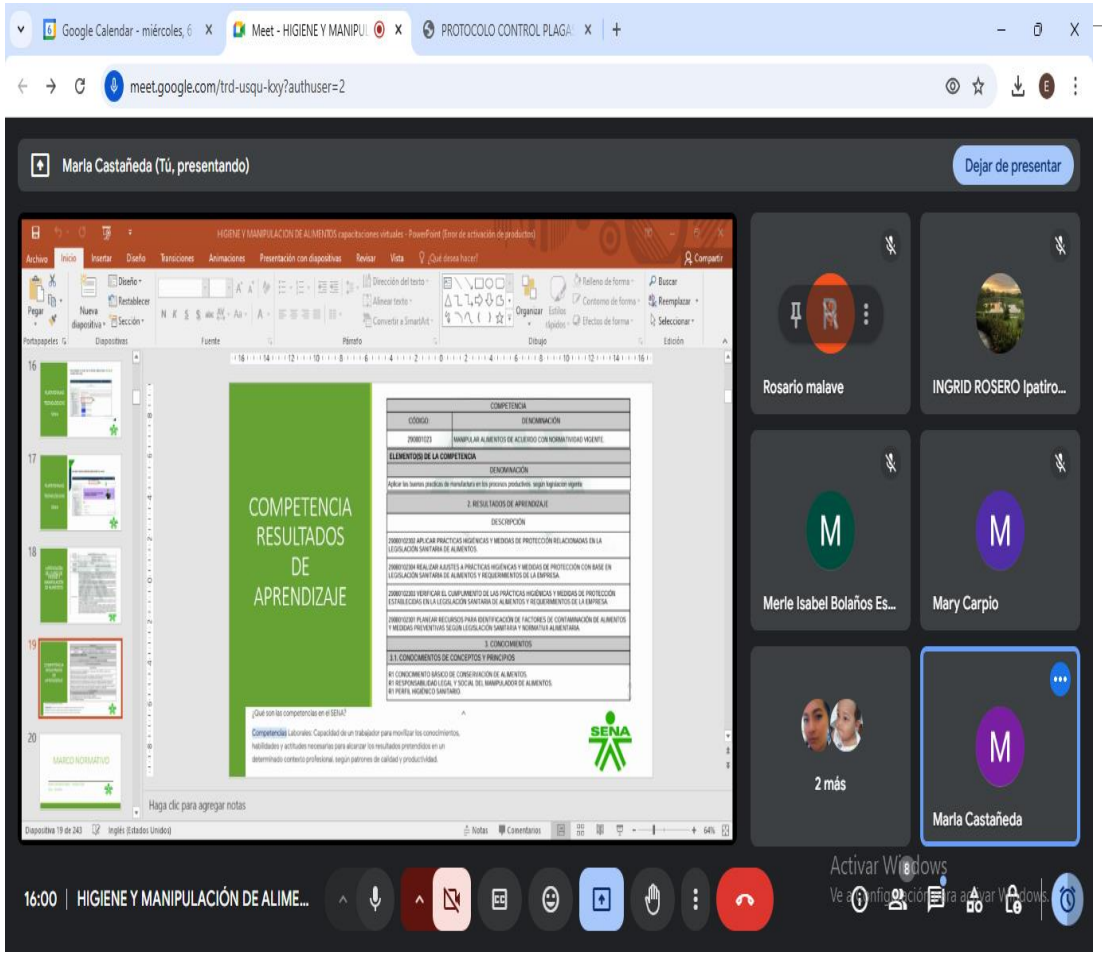
NOVIEMBRE

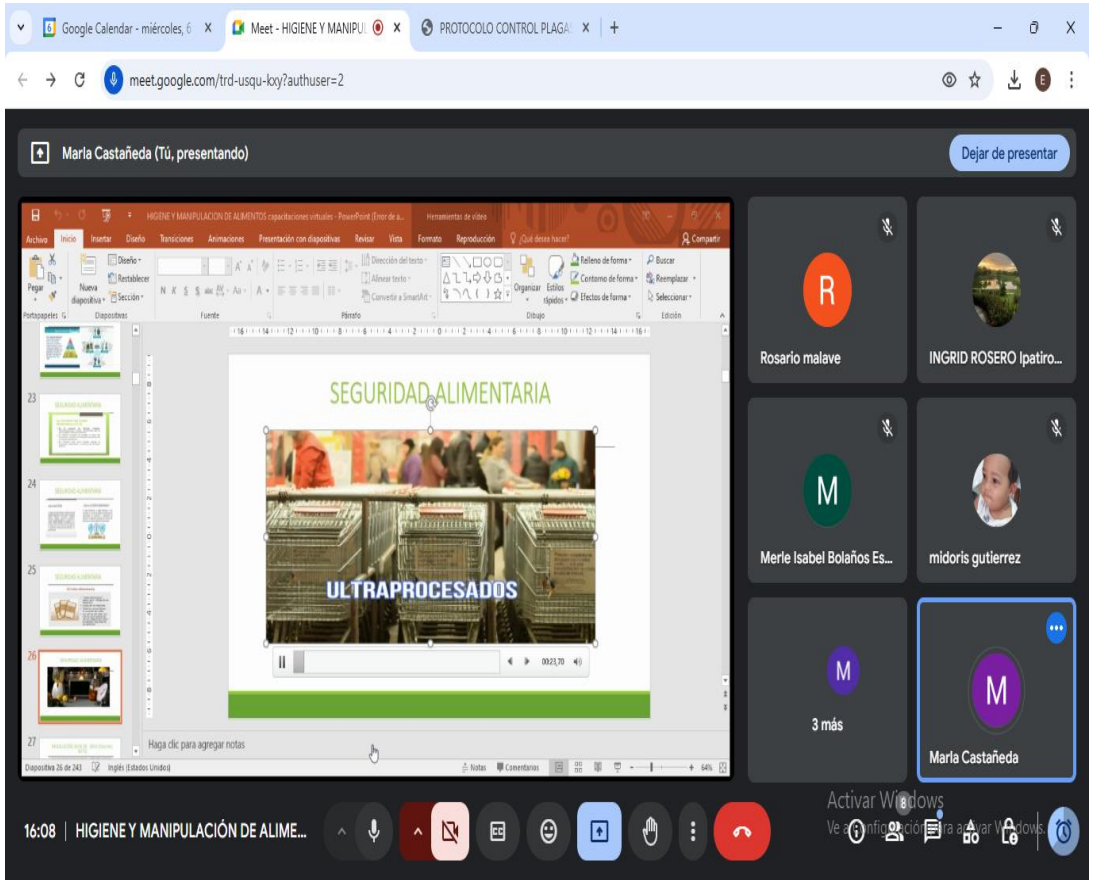
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 6



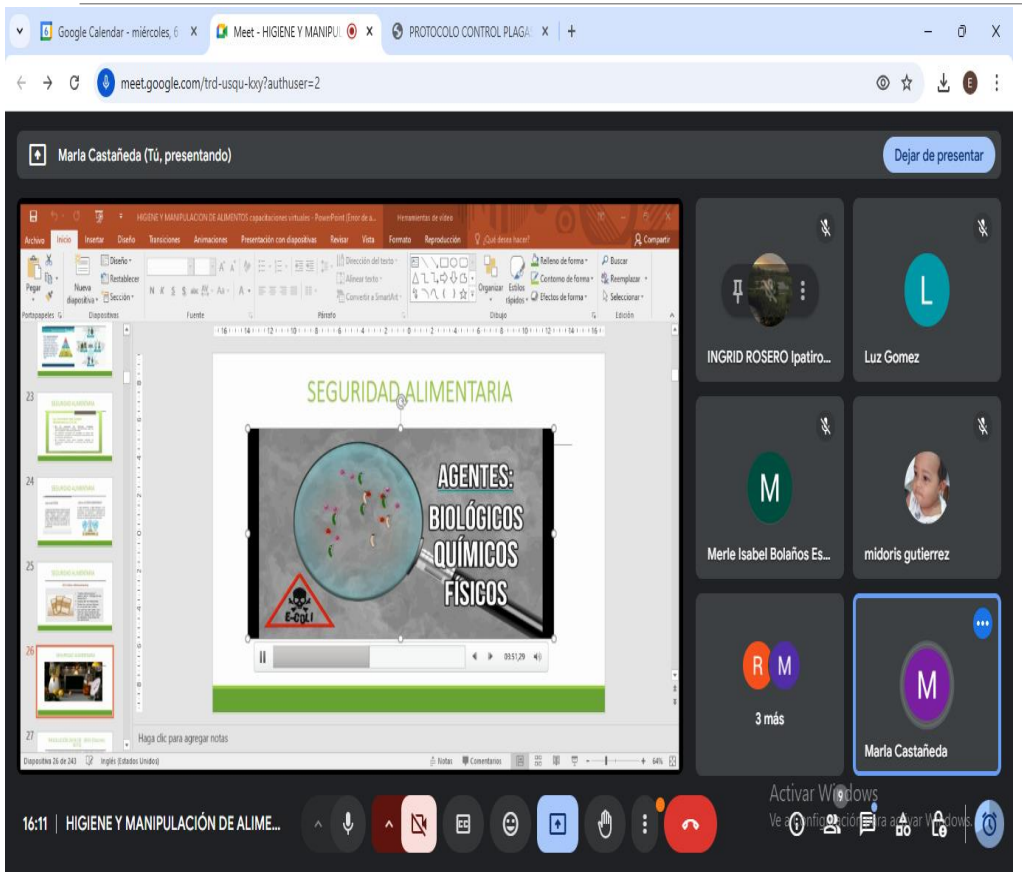


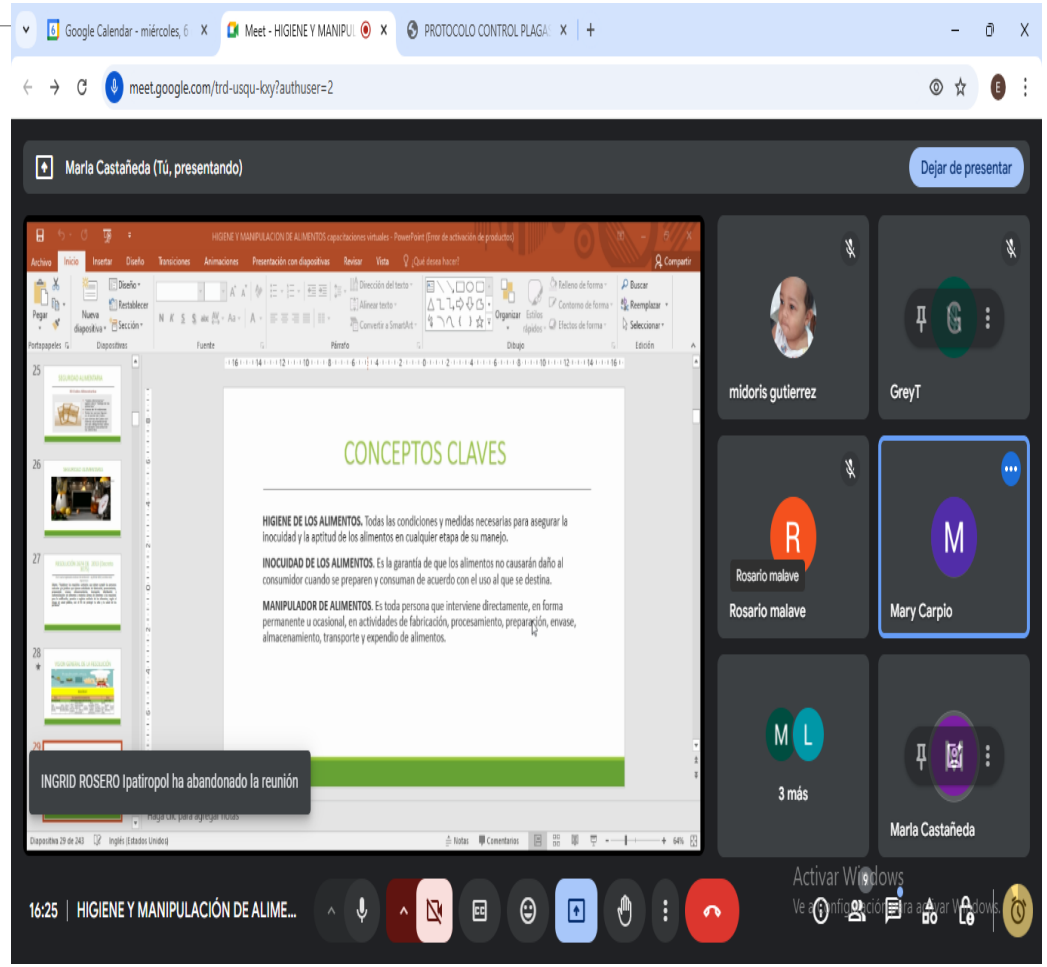
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 6



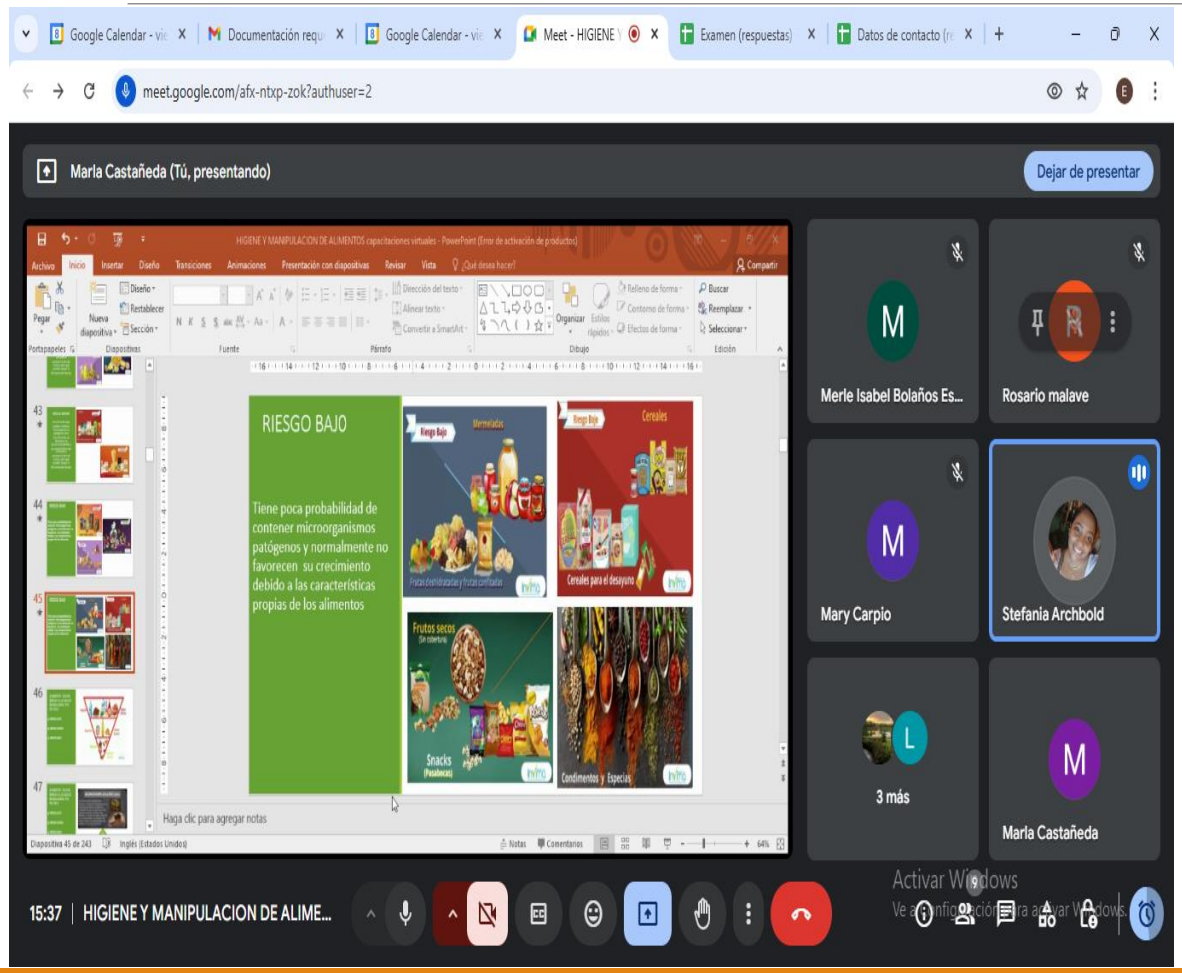


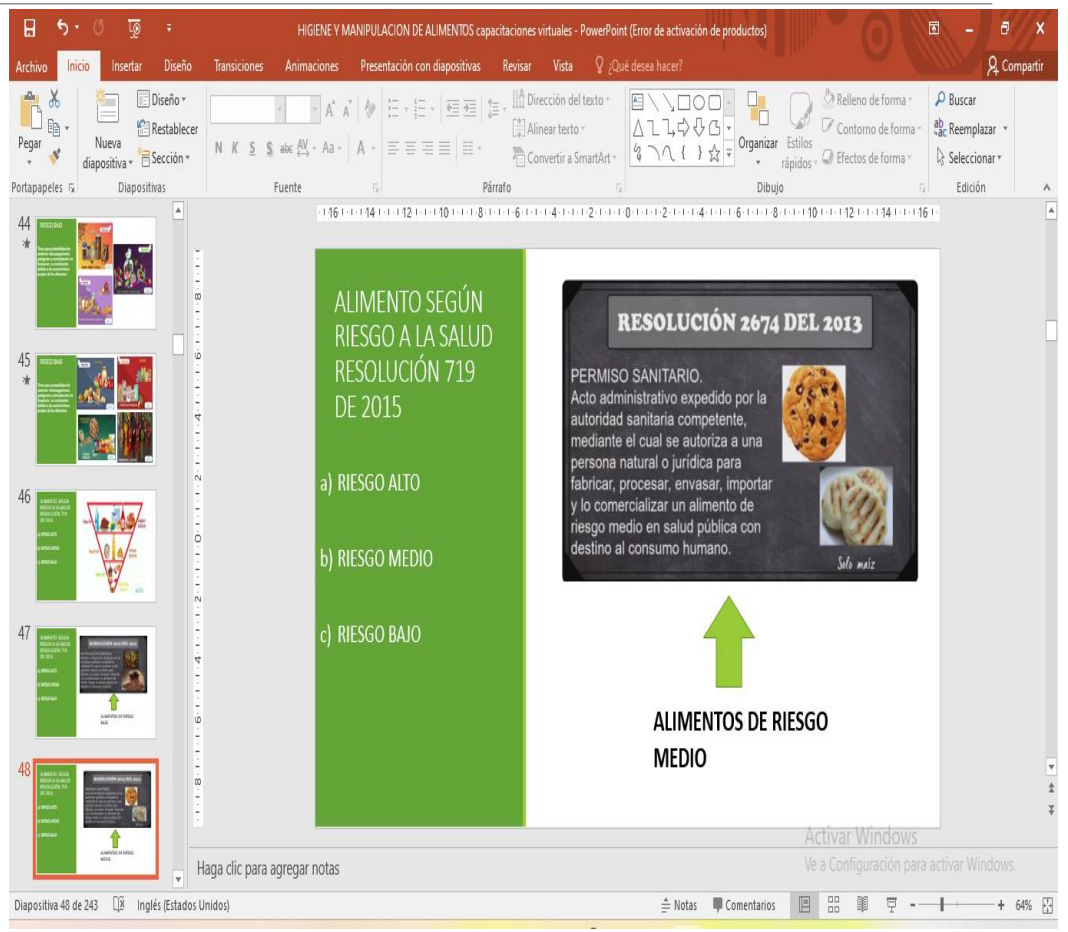
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 6



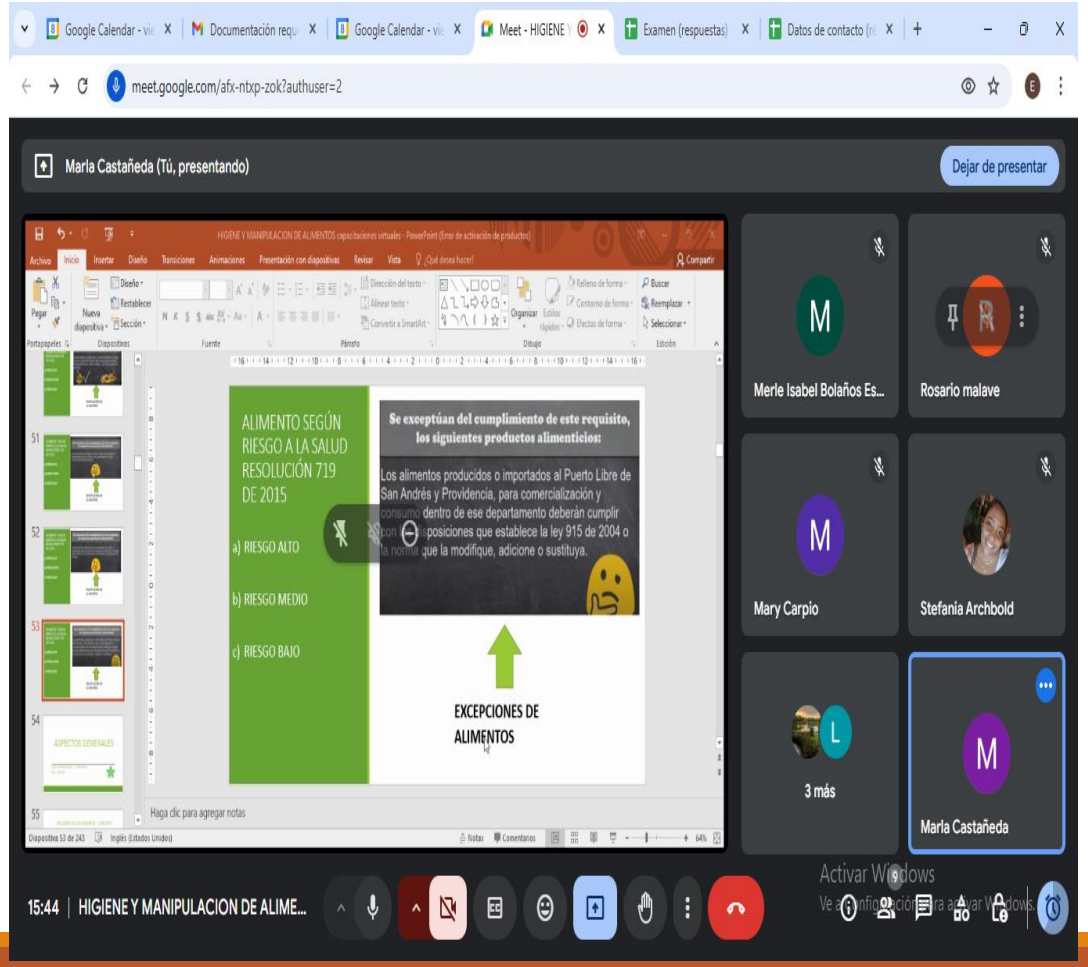


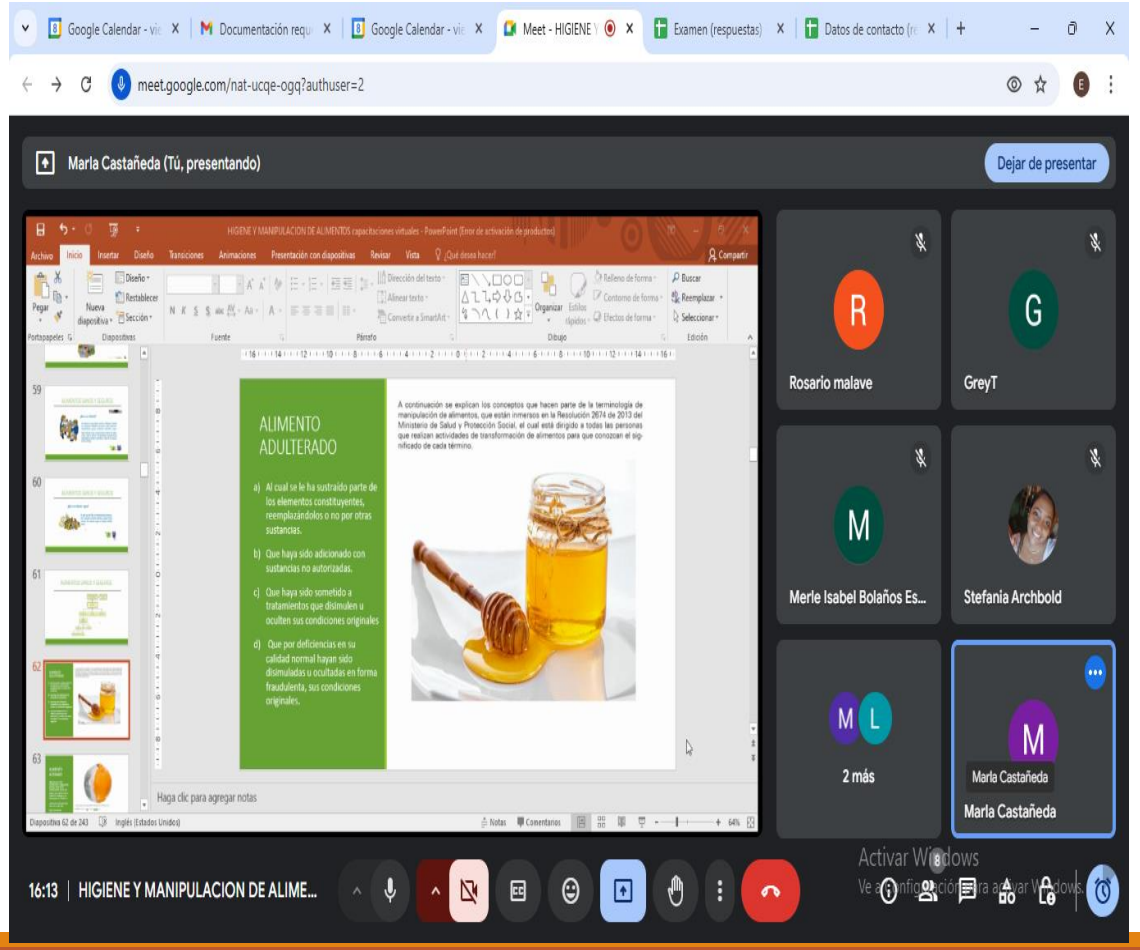
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 8



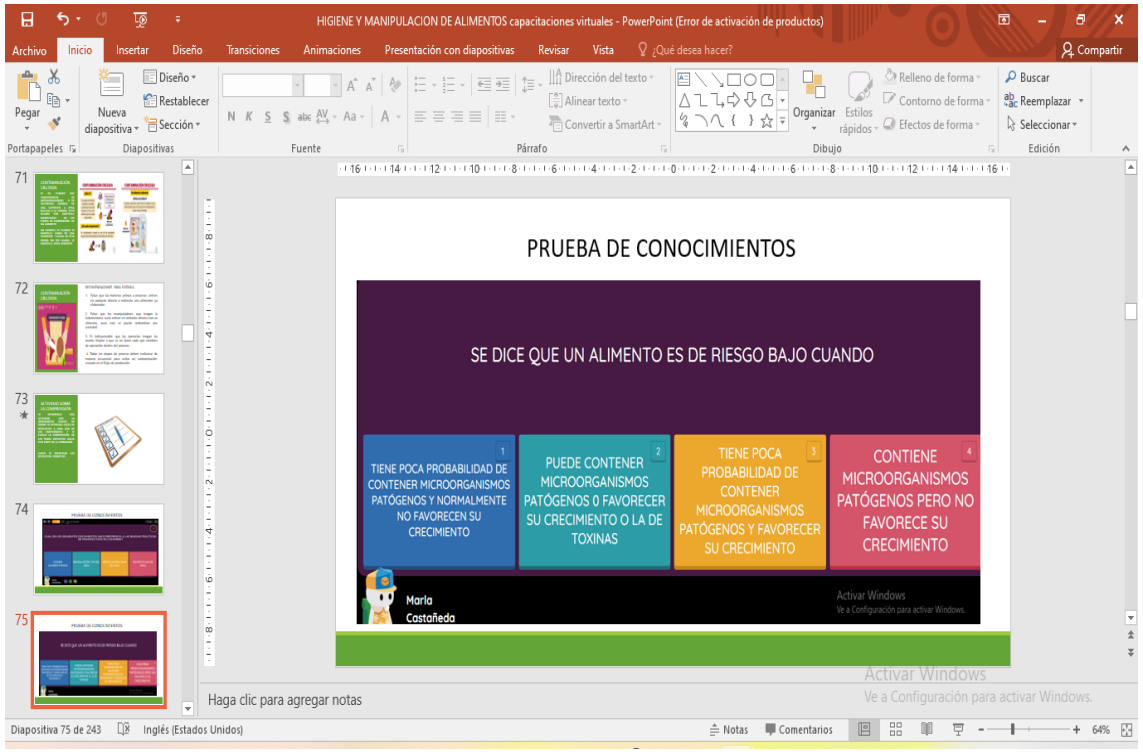


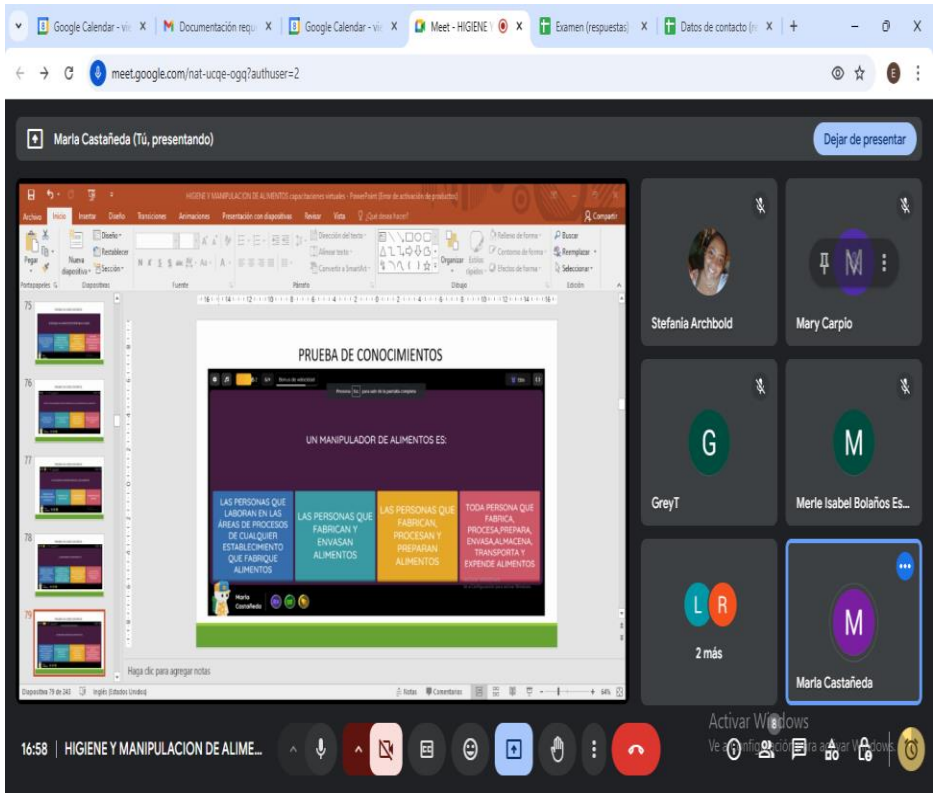
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 8



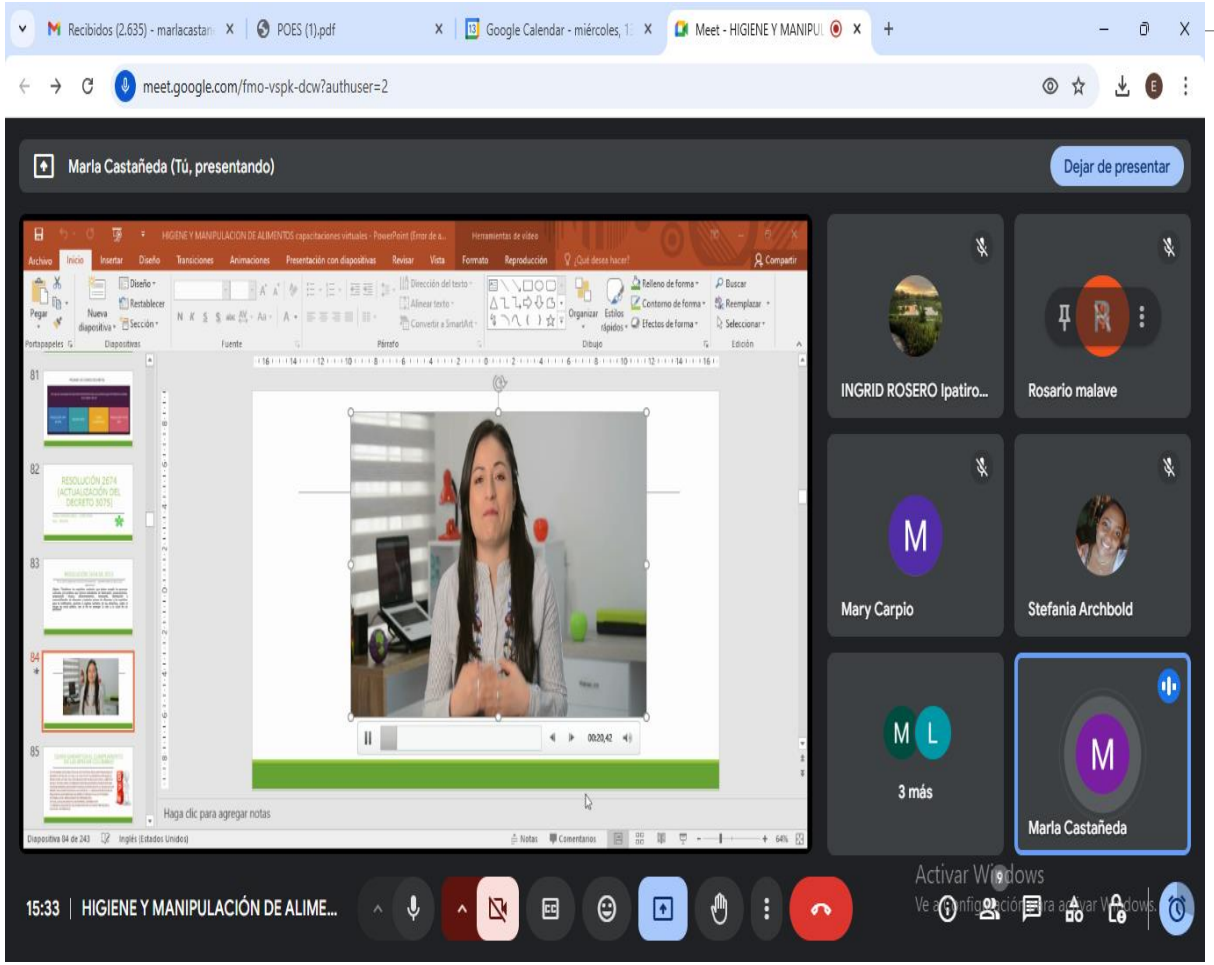


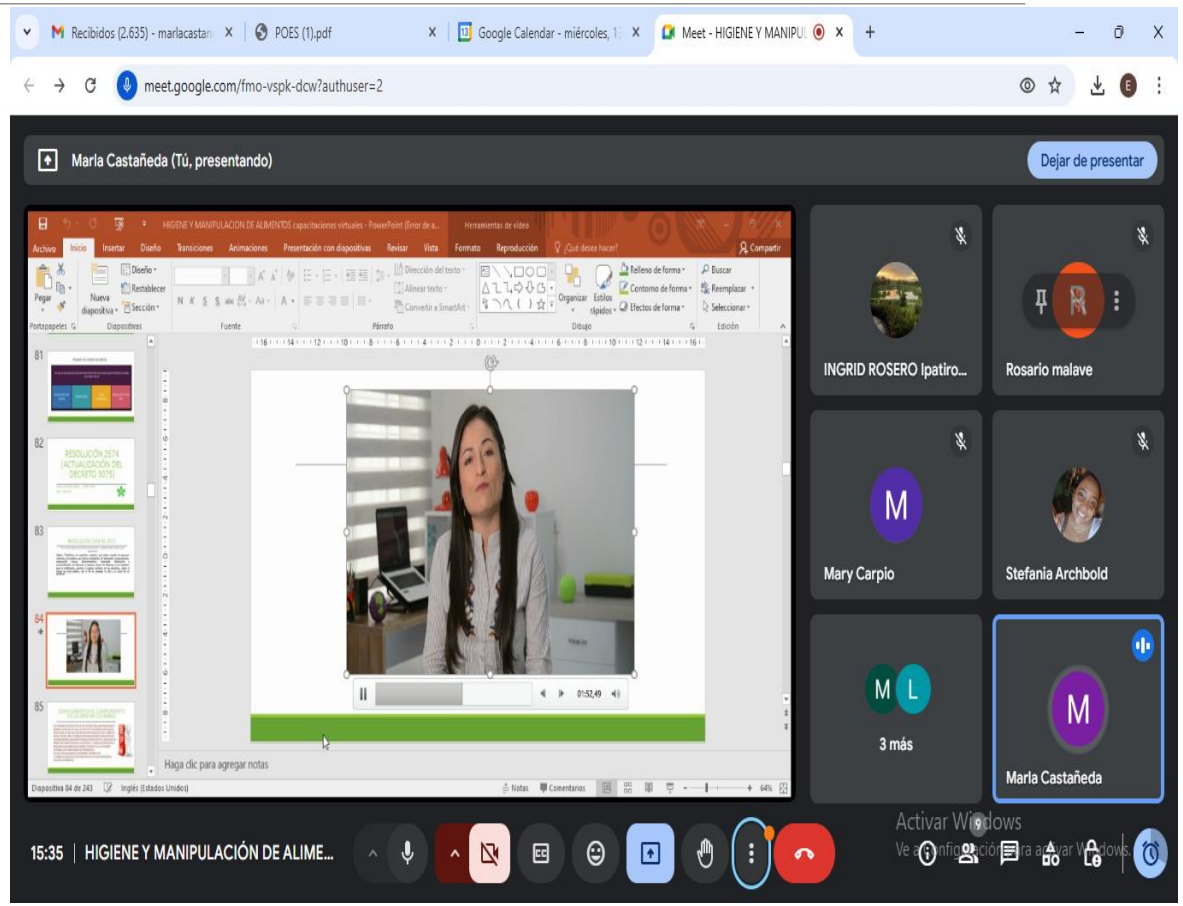
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 8



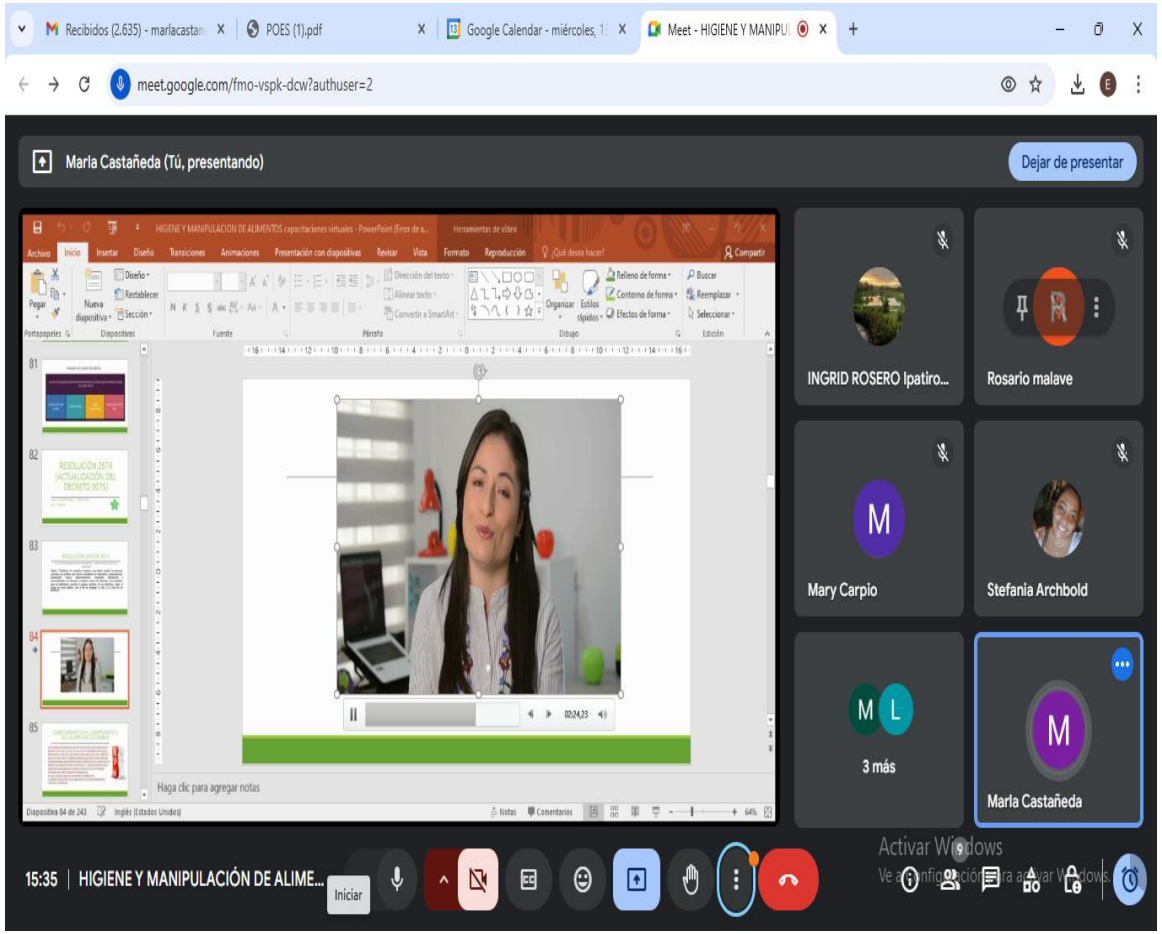


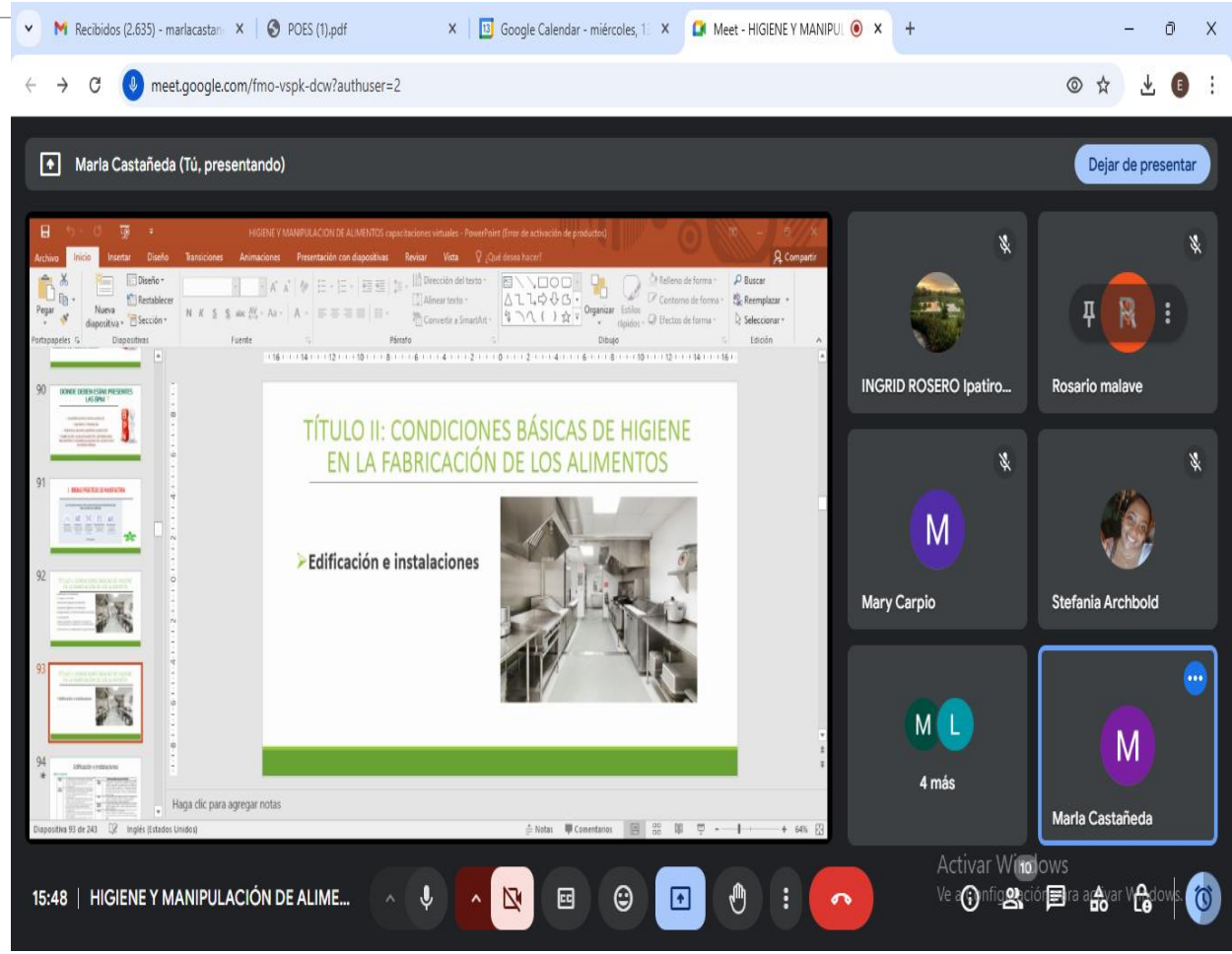
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 13



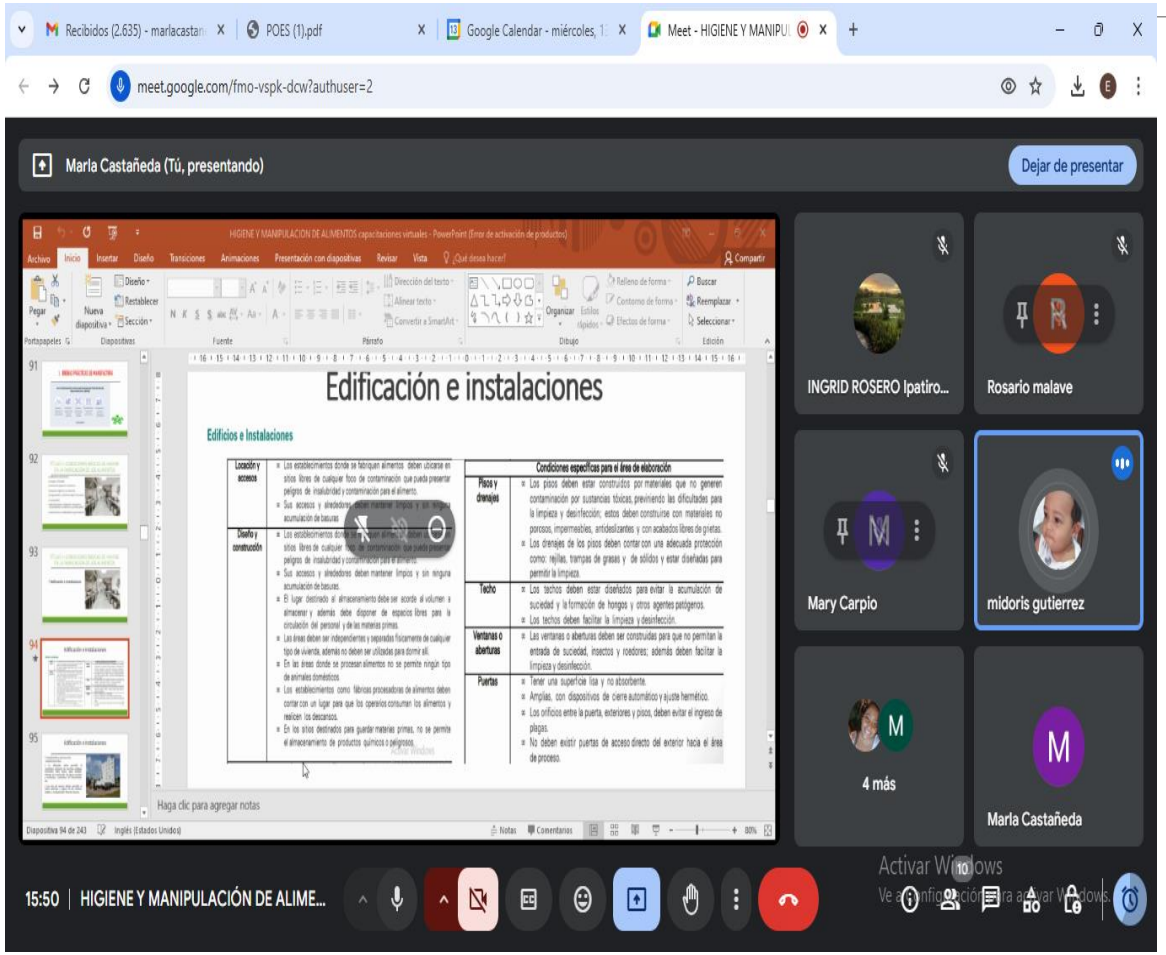


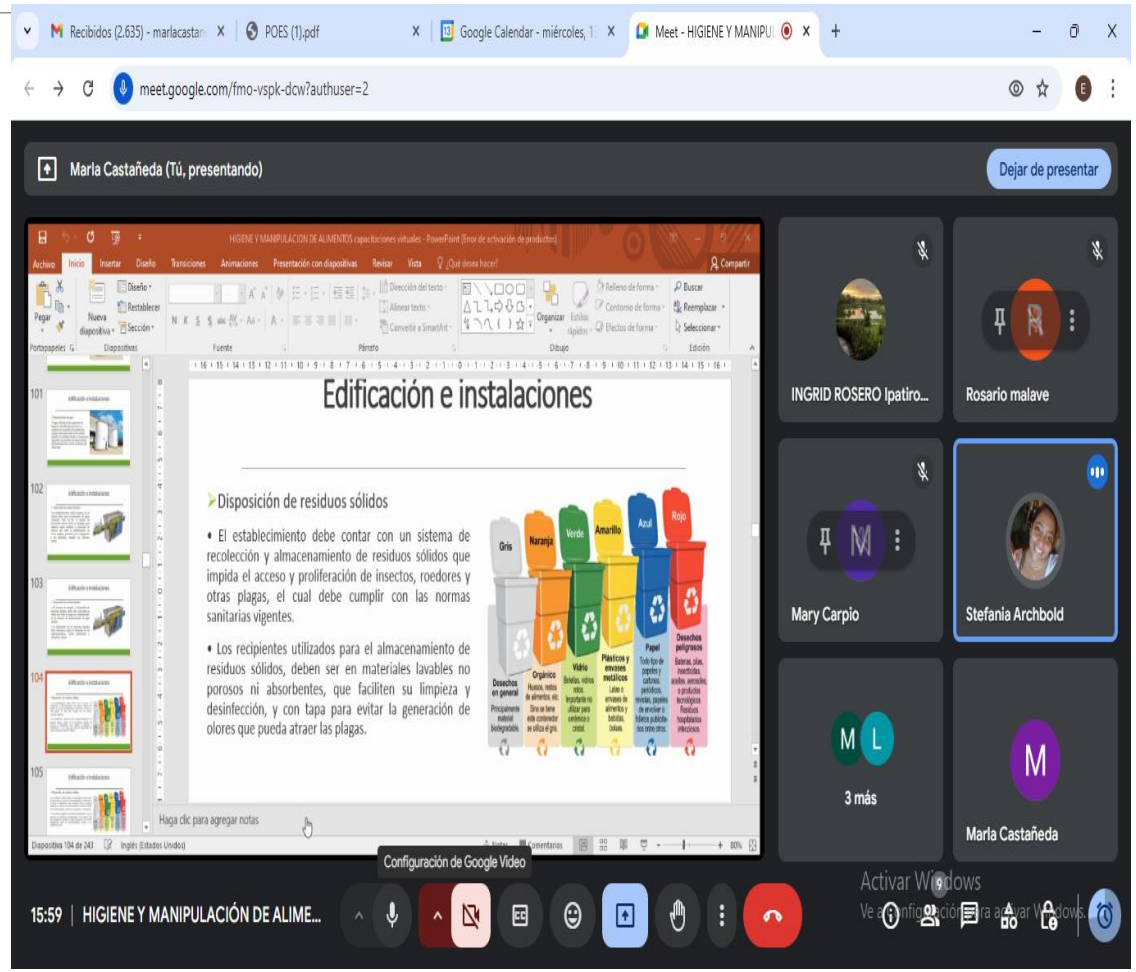
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 13



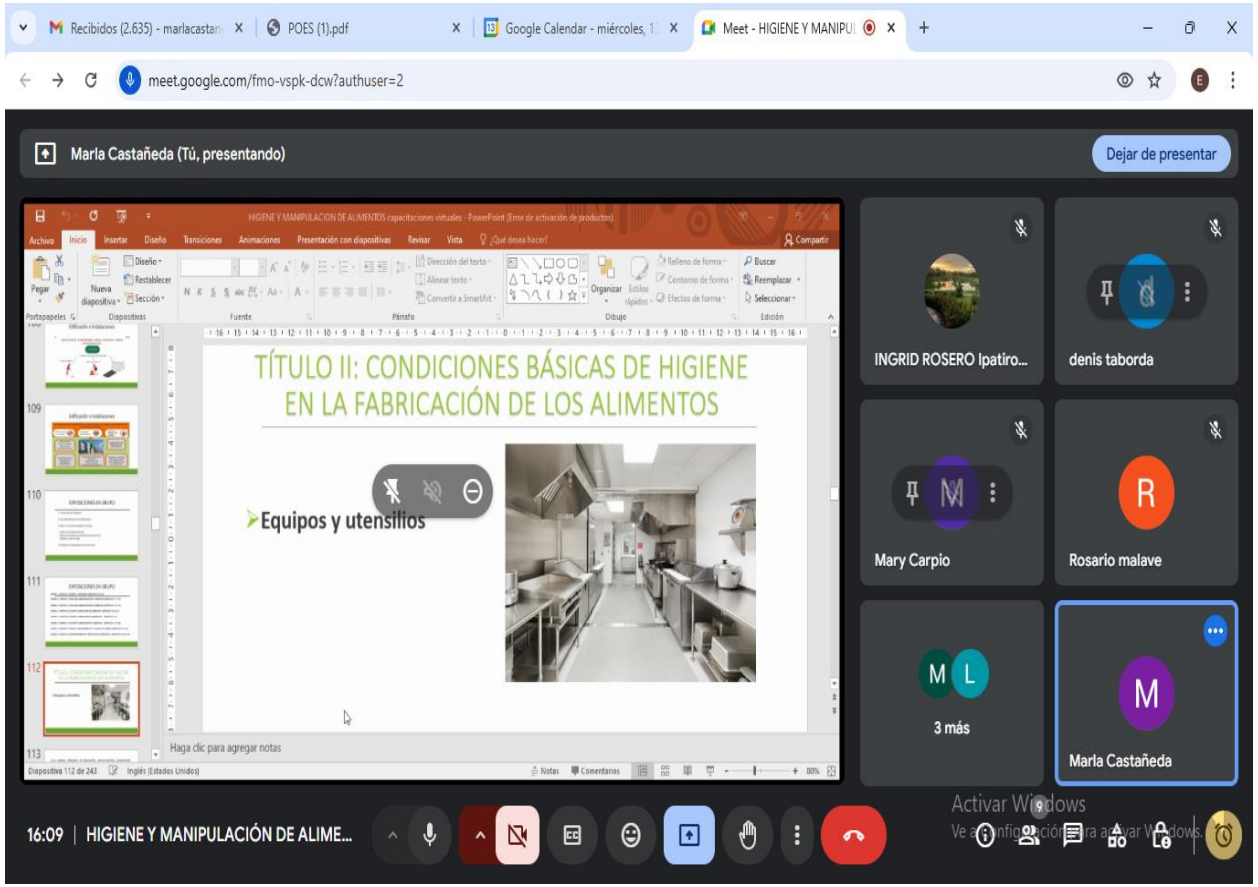


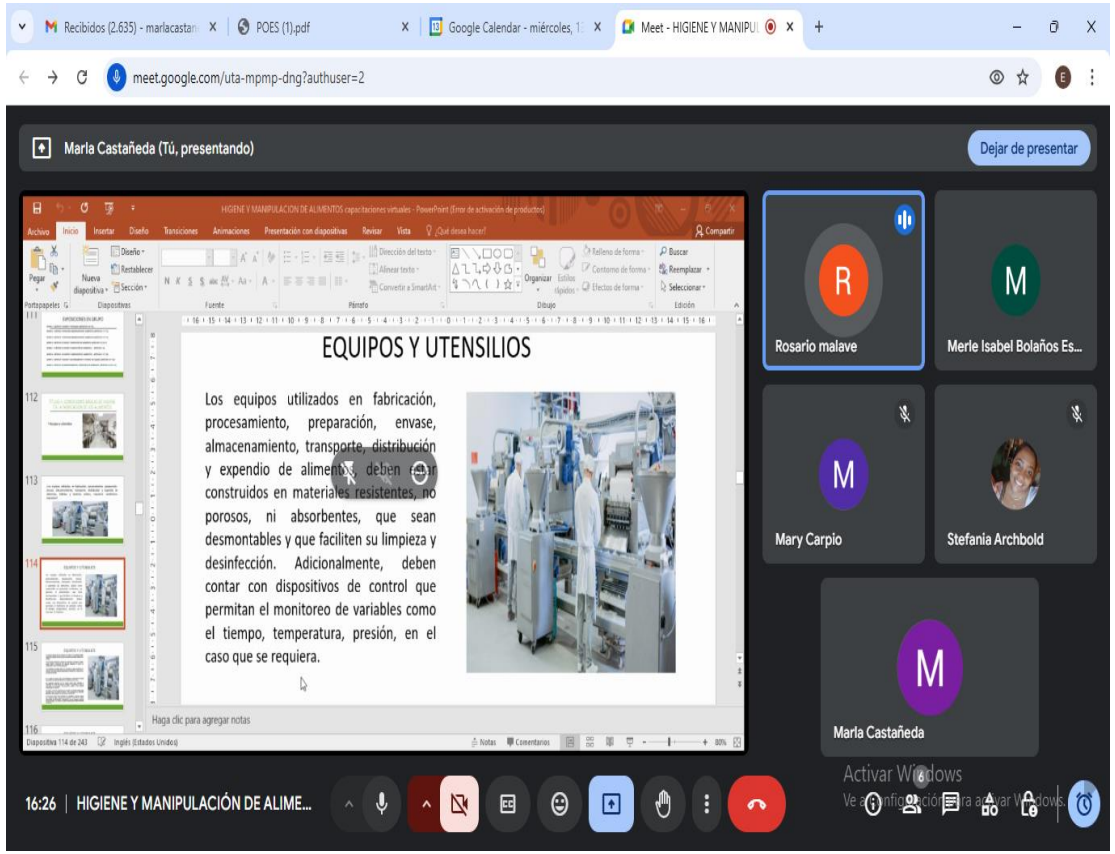
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 13



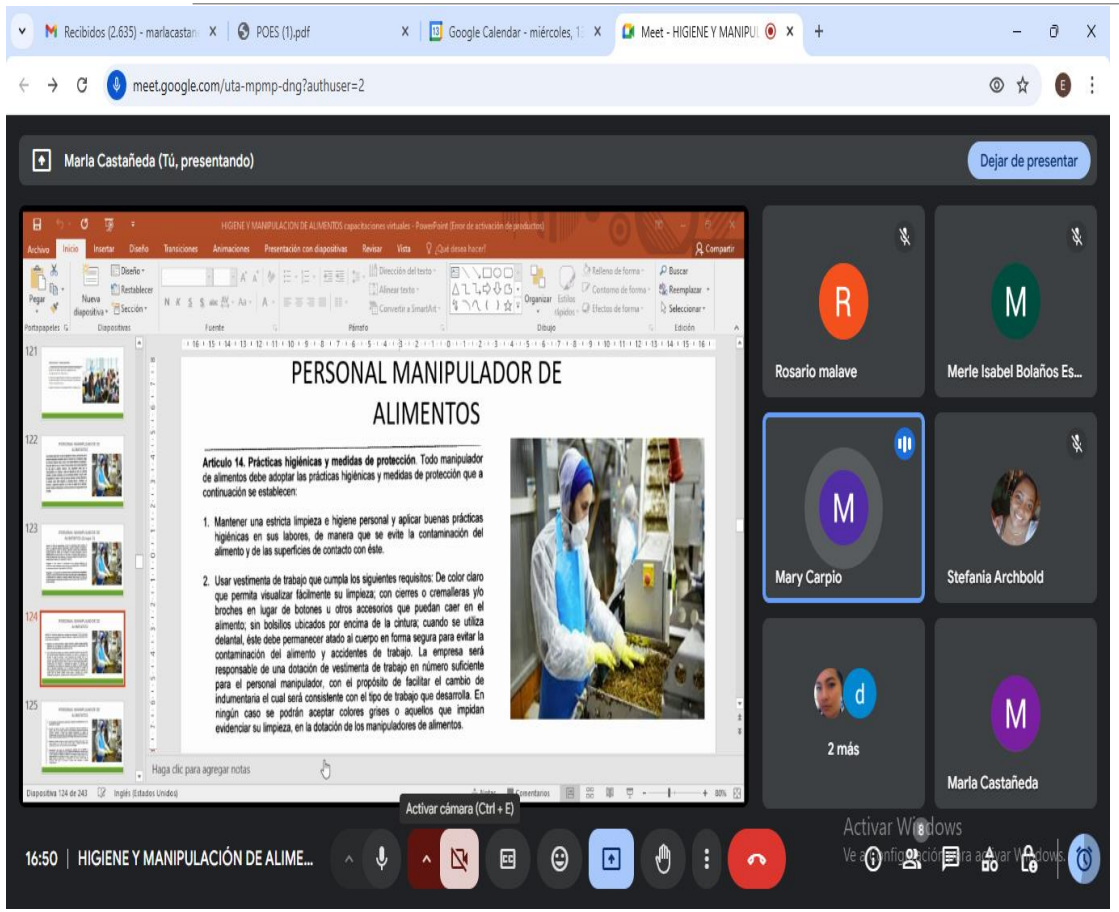


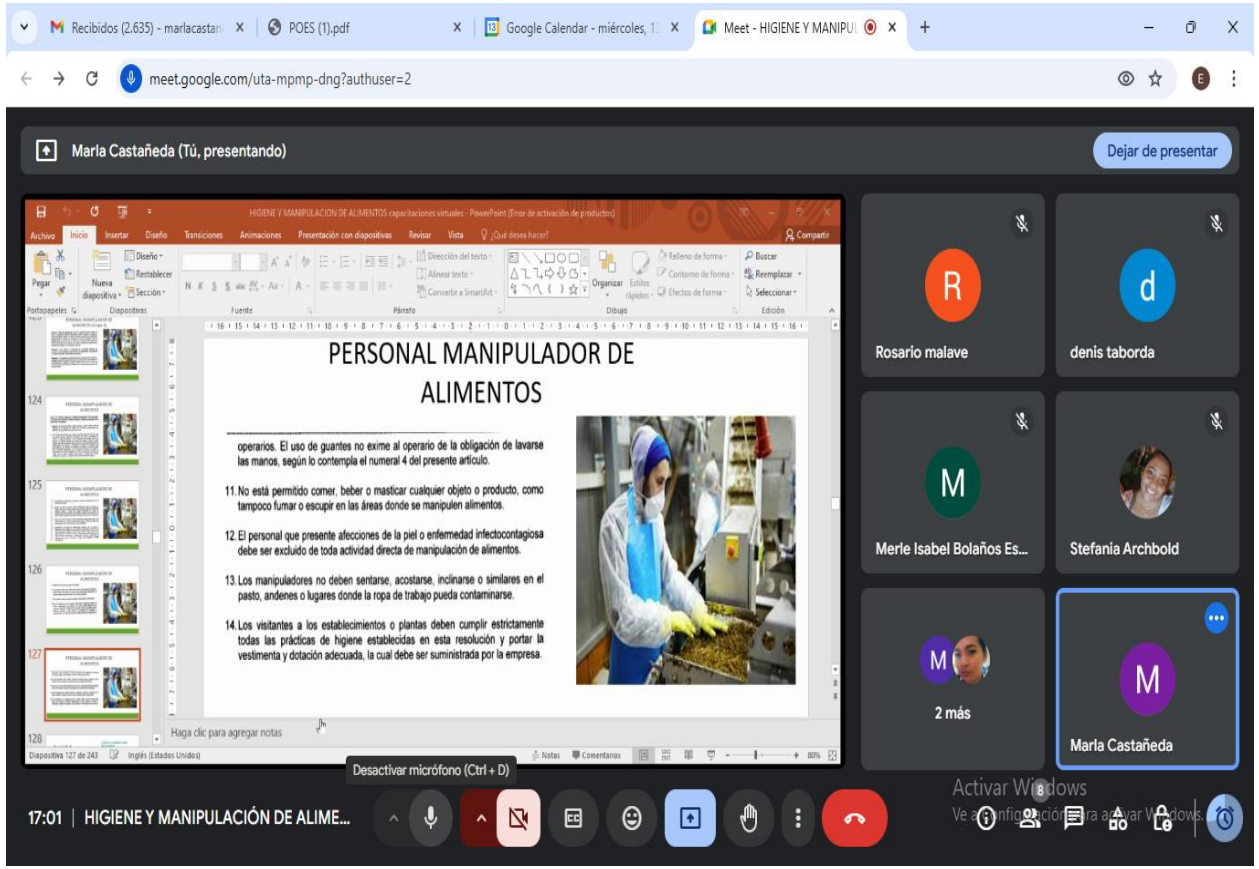
PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 13





PANTALLAZOS DE FORMACIÓN NOV 13



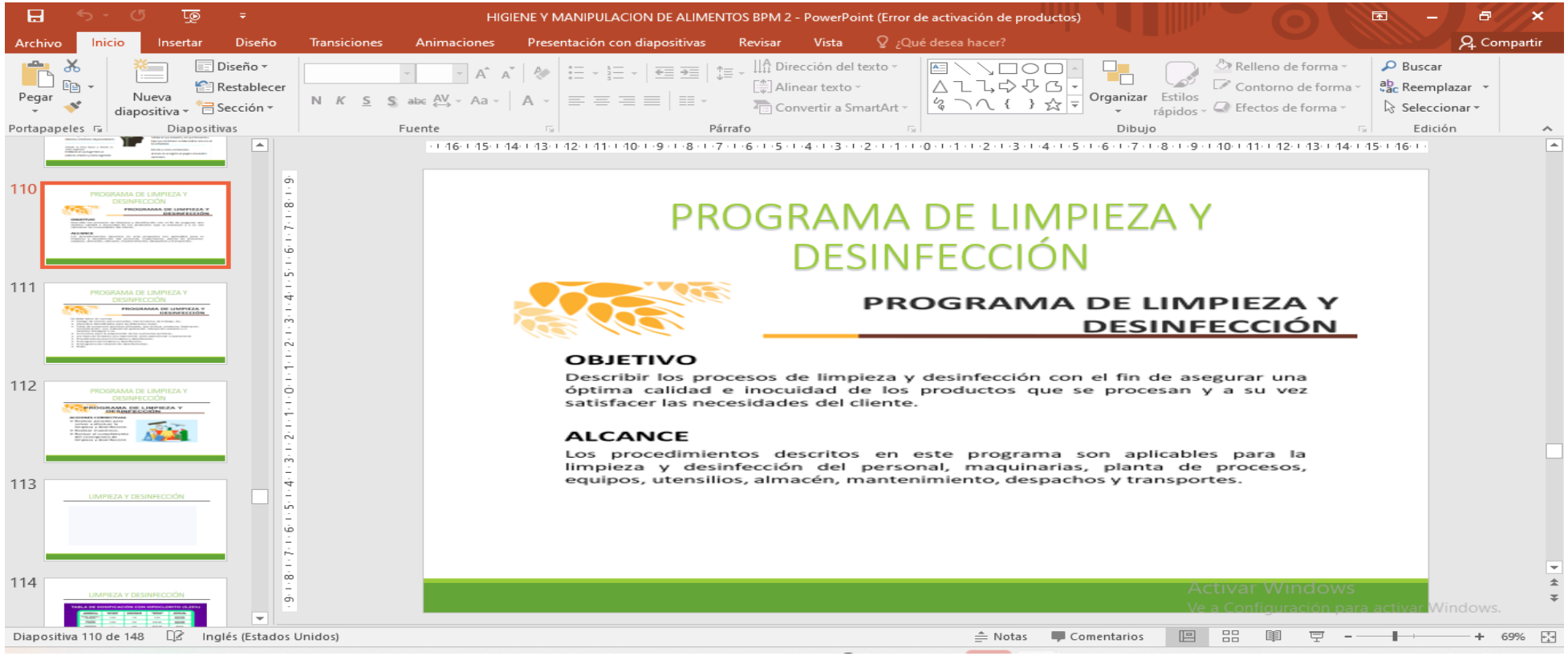


MATERIAL DE APOYO

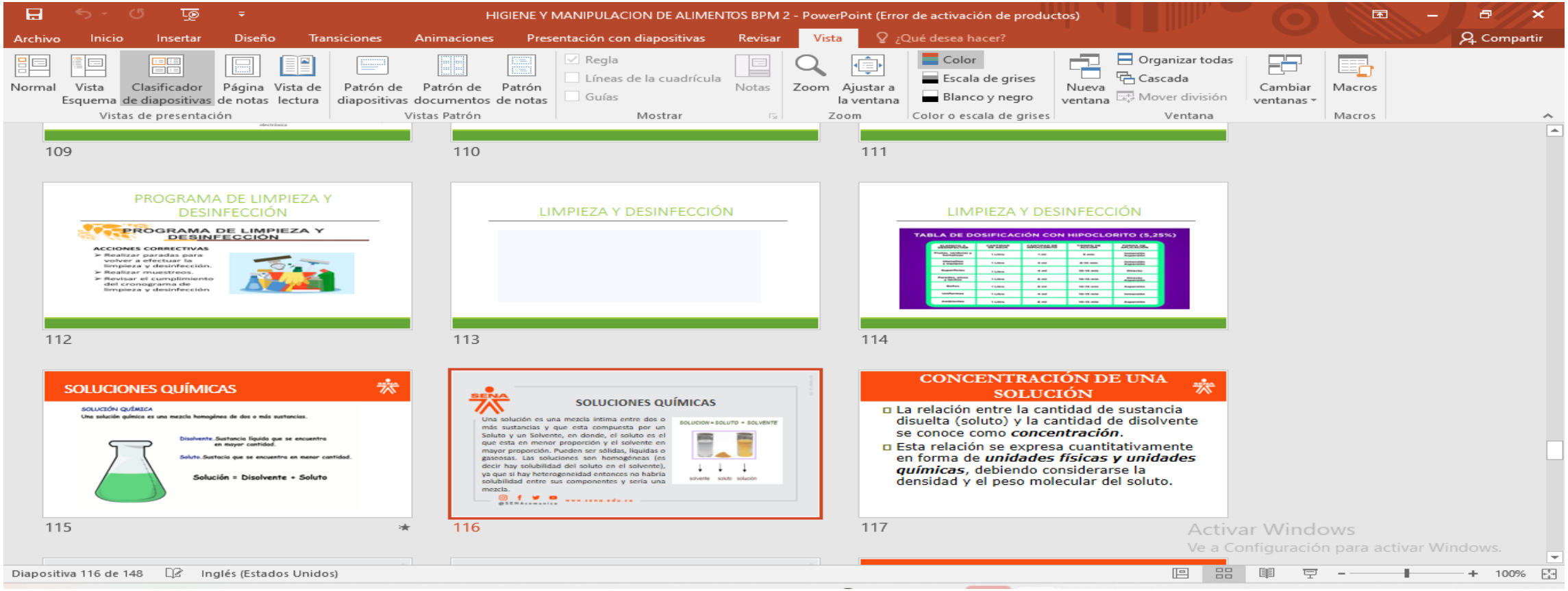
DESARROLLADO – FICHA DE COCINA

NOVIEMBRE

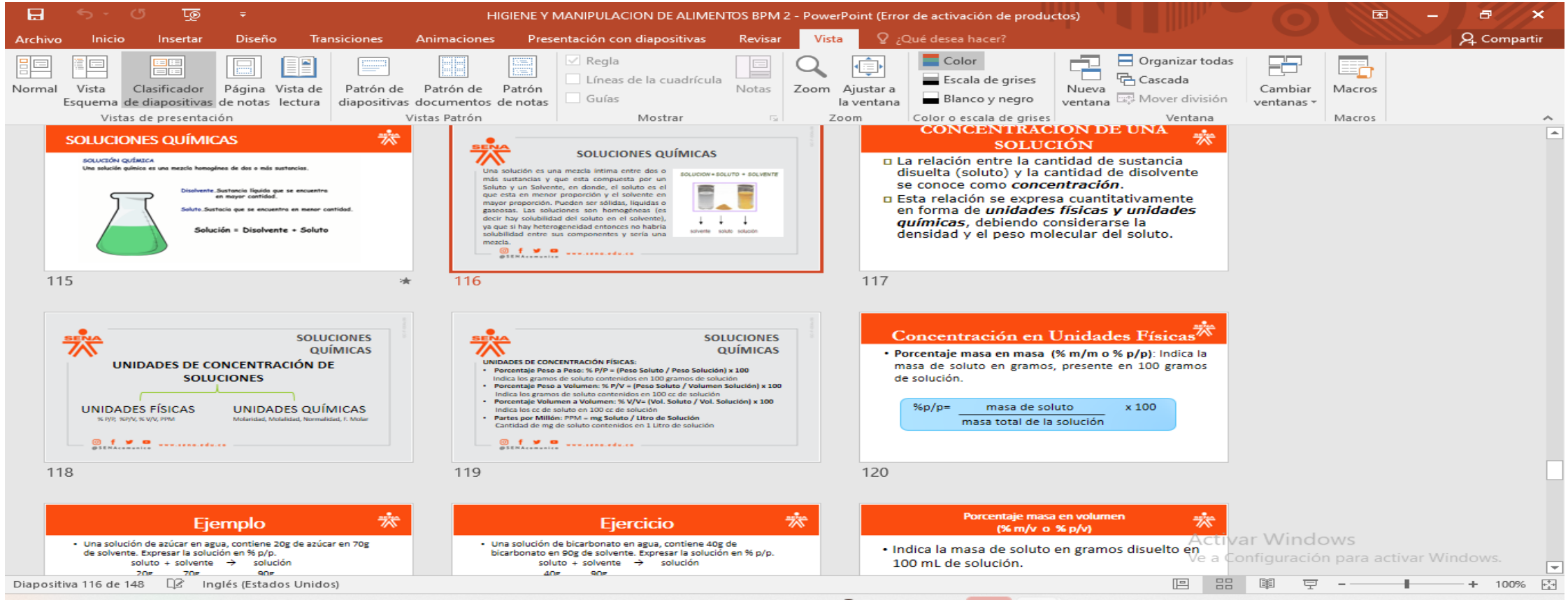
PLAN DE SANEAMIENTO – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



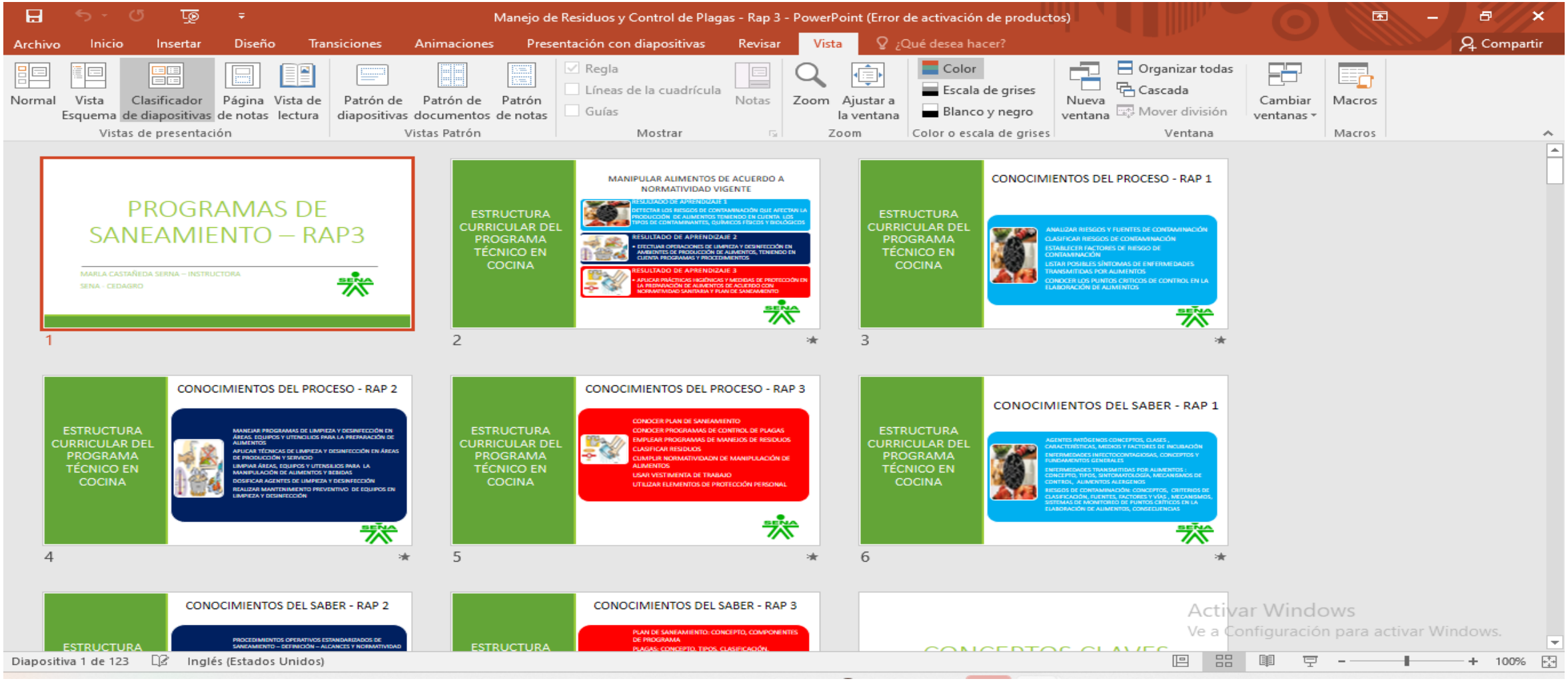
PLAN DE SANEAMIENTO – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



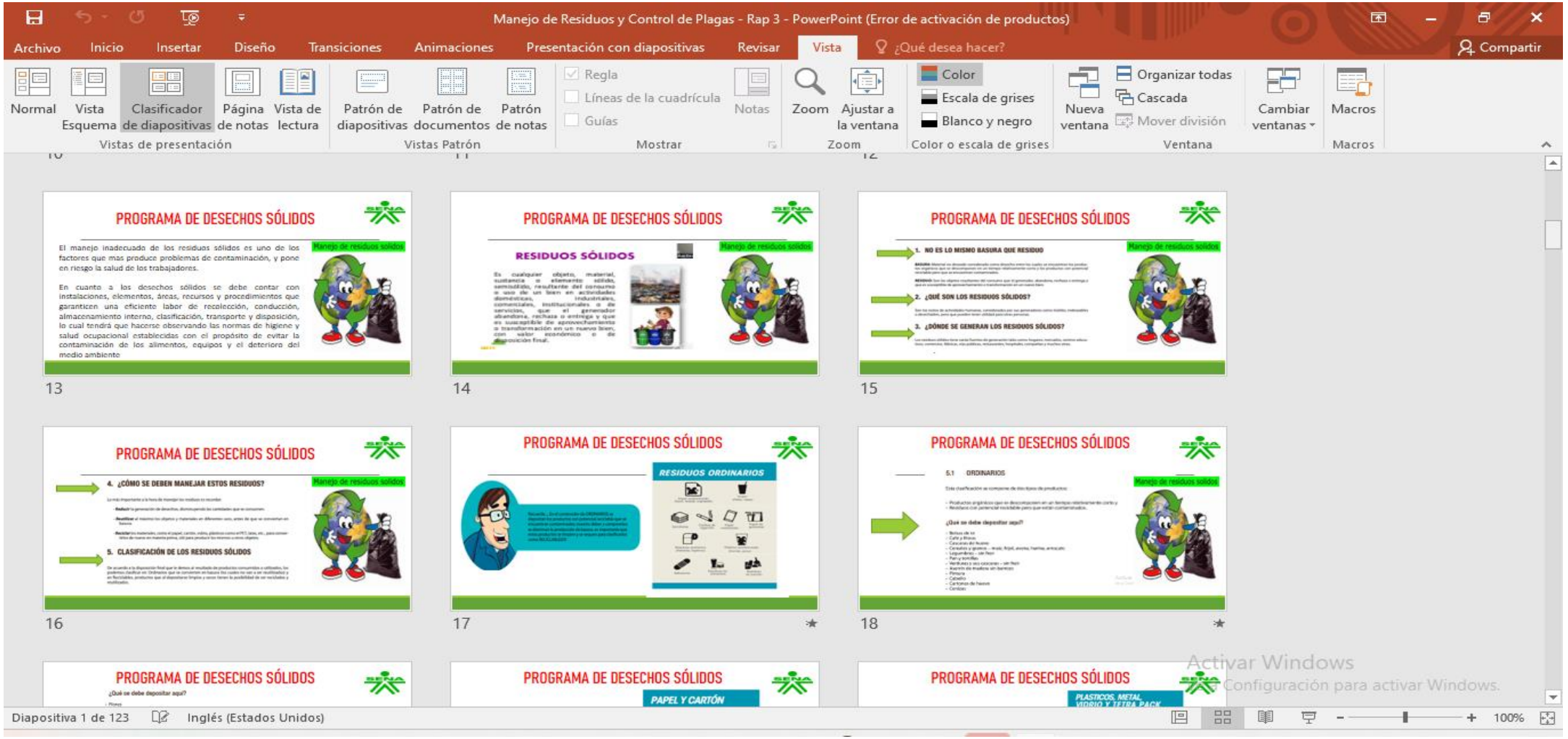
PLAN DE SANEAMIENTO – LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS



PLAN DE SANEAMIENTO – MANEJO DE RESIDUOS



PLAN DE SANEAMIENTO – CONTROL DE PLAGAS



PLAN DE SANEAMIENTO – CONTROL DE PLAGAS



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARLA CELINA CASTAÑEDA SERNA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3094367 - 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 EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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 : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3112366 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

• 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 EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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: 3124857 - 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 EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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 :	48,00

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 EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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 : 15,00

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 EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

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.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

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

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

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 : 4,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 115,00

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