PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta,NOVIEMBRE de 2024

Señor
JORGE DIEGO OSPINA PARRA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5868491**
Coordinador Académico
Villeta

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5868491 del año 2024

LIBARDO TORRES TORRES, identificado con la cédula de ciudadanía No 79.289.108 de BOGOTA, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL VILLETA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. ($44.655.450,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.465.545,00) cada uno

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

OBJETO:
Prestación de servicios profesionales, tecnólogo y/o técnico para el desarrollo de las actividades de formación del nivel técnico, tecnológico y/o complementaría del programa Regular, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente, de acuerdo con las necesidades, la programación establecida y los productos de formación pactados del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca. ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con las necesidades del centro de formación.	NO fui designado para esta vigencia.	No ejecute este ítem en NOVIEMBRE
2	Registrar y verificar en el SISTEMA SOFIA PLUS de manera oportuna todas las actividades que, de acuerdo con los procesos, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: a). Registro de los juicios evaluativos dentro de	Se registraron, crearon rutas y se emitieron juicios evaluativos de los resultados de las fichas complementarias se inscriben 27 aprendices en cada ficha 3114416 MANIPULACION DE ALIMENTOS 3120900 Y 3116908 - COCINA INTERNACIONAL	Se enrutaron las fichas de los cursos complementarias se evaluaron los resultados de aprendizaje y sus competencias Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimento PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

	los tiempos establecidos en el reglamento de los estudiantil; b). Creación de rutas y asociación de aprendices; c). Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información, como requisito para la autorización del pago del periodo correspondiente;		
3	Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Como estrategia de enseñanza, utilizó: estudio de caso, debates, ilustraciones) de acuerdo con: guía de aprendizaje GFPI-F-135 Vr 2, plan concertado e instrumento de evaluación y formación presencial en ambientes de aprendizaje	Se adjuntan registros fotográficos de los instrumentos y demás documentos respectivos al ítem 2 Fotos en los ambientes de formación
4	Apoyar y participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas,	En NOVIEMBRE NO fui designado para REALIZAR ESTE PROCESO .	No realice este proceso en NOVIEMBRE

	para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras;		
5	Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices	Se aplica el reglamento del aprendiz: Deberes y derechos de los aprendices en la inducción	Se anexa listado de asistencia del formato sugerido por coordinación no controlable con firmas de los aprendices Pantallazo ítem 2
6	Apoyar la evaluación de procesos contractuales de bienes y servicios que tengan relación con el área de su formación; así como el apoyo técnico a la supervisión de contratos de bienes y servicios que correspondan a su área de formación a quien la subdirectora determine	No he sido designado.	En NOVIEMBRE no fui asignado
7	Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir actualización en formación	Para los días 18AL 22 DE NOVIEMBRE TOME CAPACITACION HABILIDADAES BLANDAS 2024 DE MANERA VIRTUAL	El día 18 al 22 de NOVIEMBRE realice actualización HABILIDADES BLANDAS
8	Aplicar al proceso de certificación de la norma ORIENTAR FORMACIÓN	Se encuentra vencida estoy a la espera para actualizar.	Aporto evidencia de l certificado vencido el año 2023

	PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056 y aportar el respectivo certificado de aprobación vigente, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo antes del 30 de junio del presente año		
9	Atender la formación de aprendices en el área asignada, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	Se imparte formación en complementarios 3116908 Y 3120900-COCINA INTERNACIONAL COMPETENCIA PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) 3114416 - MANIPULACION DE ALIMENTOS • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos •	Se anexa guías e instrumentos de evaluación Y PANTALLAZOZ DE LOS JUICIOS AVALAUATIVOS EMITIDOS EN EL ITEM 2 Y 3

10	Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa	Se aperturaron3 cursos Complementarios con 75 aprendices en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS COCINA INTERNACIONAL	Se adjunta reporte de inscritos. Y pantallazos del link de inscripción
11	Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo con el Plan Estratégico del Centro de Formación.	Se apoya el posicionamiento de la regional a través de formación complementaria CON 75 APRENDICES INSCRITOS **4120900,3116908 - COCINA INTERNACIONAL MANIPULACION DE ALIMENTOS 3114416**	Inscritos 3 CURSOS EN NOVIEMBRE cursos complementarios Pantallazo item 2 Y 10
12	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro	Se aporta a las metas a FORMACION COMPLEMENTARIA EN NOVIEMBRE **MANIPULACION DE ALIMENTOS 3114416 - COCINA INTERNACIONAL** 3120900 Y 3116908	Se evidencia en elpresente informe de actividades. En los item 2
13	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los	En este mes se envía las evidencias al correo litorrest@sena.edu.co Debido a que la plataforma esta en migración a ZAJUNA	Este ítem no lo utilice ya que en su gran mayoría son población de mujeres mayores cabeza de familia que carecen de equipos de computo Las evidencias las envían a mi correo litorrest@sena.edu.co

	lineamientos, cobertura y productos indicados		
14	Implementar y evaluar estrategias de retención a través de acciones que permitan garantizar la permanencia de aprendices en los diferentes niveles y modalidades de formación, en coordinación con el área de bienestar y los apoyos administrativos de formación. Para tal efecto los reportes de 6 inasistencias y/o deserción deben efectuarse de manera inmediata	Se realiza seguimiento en el programa de cursos complementarios en NOVIEMBRE en su totalidad cuyos aprendices pernotan en los cursos inscritos	Toma registro de asistencia ya están las evidencias en el ítem 5
15	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área	Para esta vigencia no se participó en actividades de investigación planteadas en el proyecto formativo	En NOVIEMBRE no realice esta acción
16	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual	La absoluta reserva es tanto con información de aprendices como la recibida por el SENA.	Mantengo total confidencialidad y discreción sobre cualquier documento, información, programa o material al que tengo acceso durante el cumplimiento de mi contrato con el SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje). Esto implica no divulgar

			ni compartir esa información con terceros no autorizados, con el fin de proteger la confidencialidad y seguridad de los datos y recursos del SENA C.D.A.E VILLETA
17	Cumplir con la programación concertada mensual en actividades de formación, por periodos fijos y con una programación mensual de 160 horas. Dicha actividad será desarrollada en los 29 municipios de jurisdicción del centro de formación, en las jornadas mañana, tarde, noche o fin de semana; según la programación concertada con el respectivo coordinador	Del total horas actividades académicas: **TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 153** **3116908 - 3120900 COCINA INTERNACIONAL** **3114416- MANIPULACION DE ALIMENTOS**	Se anexa reporte de horas de Sofia plus y pantallazo del reporte de horas
18	Apoyar la Formación Complementaria de ser necesario para dar cumplimento a los requerimientos y a las necesidades del Centro de Formación	Inscribí 3 cursos complementarios en el mes de noviembre	Evidencias item 2
19	Hacer entrega al supervisor una vez inicie la ficha de formación titulada el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación del programa y/o	Esta construido con el codigo3071582 falta que el coordinador apruebe en el aplicativo sofia plus	Se anexa Pantallazo de el proyecto en Sofia plus .si se requiere como evidencia el cual quedo pendiente

	competencia a impartir; así como efectuar la creación y actualización en el respectivo portafolio según las actualizaciones de siga		
20	Efectuar seguimiento de aprendices en etapa productiva, en caso de ser requerido y de conformidad con los lineamientos establecidos al respecto en el Plan de Acción de la vigencia	No se ha requerido el apoyo en seguimiento de etapa práctica	No he sido asignado en esta vigencia en noviembre
21	Apoyar el desarrollo de las diferentes etapas de las ofertas educativas en las modalidades regular y especial; así como participar en articulación con el personal de apoyo en administración educativa en los procesos de divulgación, inscripción, registro y matrícula	Para el mes de noviembre , realice este proceso	Para noviembre realizo este proceso
22	Programar y proponer giras técnicas con criterios de calidad, pertinencia y optimización de recursos, con el fin de ser registradas en el aplicativo plan de acción de la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo. Así como brindar el	De acuerdo con la vigencia del presente contrato No realice esta acción	En NOVIEMBRE no realice esta acción

	acompañamiento durante el desarrollo de las mismas.		
23	Estar en continua revisión de los sistemas de gestión de calidad SIGA, para la actualización de procesos y formatos aplicarlo en el proceso de formación correspondiente. Conformara un Archivo Digital y manual con los soportes de la Ejecución de la Formación (Proyecto de Formación, planeación pedagógica, plan de trabajo guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación).	Se trabaja en los formatos: guía de aprendizaje GFPI-F- 135 GFPI-F-135 V04 Planeación pedagógica GFPI-F-134 V	Se ENVIA EN NOVIEMBRE EVIDENCIAS DE GUIAS ITEM 2
24	Participar en las convocatorias de formación pedagógicas que el Centro establezca, así como la formación de TIC´S en mejora de las competencias de las nuevas tecnologías	Se participa el día 18,19,20,21,**22 de NOVIEMBRE 2024 en HABILIDADES BLANDAS**	Se adjunta pantallazo de la inscripción Esta evidencia esta soportada EN EL ITEM 7
25	Apoyar en la elaboración de documentos “lugares de desarrollo”, de nuevos programas y renovación de los mismos, al igual que en el proceso de autoevaluación, de acuerdo con lo	En el momento no se ha solicitado acción alguna para realizar la actividad.	No he realizado este item

	establecido en la guía de gestión del Registro Calificado que se encuentre vigente.		
26	Participar en los Equipos Ejecutores de Centro y apoyar la elaboración, revisión y validación de los productos establecidos en los procedimientos y guías determinados desde la pertinencia de la oferta hasta la certificación de los aprendices	En el momento no se ha solicitado acción alguna para realizar la actividad. Se envió correo a la líder del equipo ejecutor.	No he sido notificado por el líder del equipo ejecutor en NOVIEMBRE
27	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y veredal.	En el momento no se ha solicitado acción alguna para realizar la actividad	En NOVIEMBRE no se me notifico para realizar este proceso
28	Realizar la respectiva entrega formal mediante acta, donde se evidencien las acciones del programa formativo, su avance y novedades, ante la rotación de instructor.	No realice esta acción con la ficha que lidero sigue en espera de entrega de ambiente de formación ficha 2996639	En caso de requerir Aporto evidencia de envió del actas con las novedades del técnico que lidero ficha 2996639
29	Recibir y responder por el uso, manejo y custodia de bienes entregados (ambientes de	En el momento tengo asignado un computador para usos oficial del SENA	Adjuntare evidencia de las actas de entrega por parte del administrador en caso de ser pedidas o necesarias

	formación, materiales, equipos o herramientas) para el desarrollo de la formación en virtud de la ejecución de su contrato.	cuentadante de bienes y servicios y equipos	
30	Reintegrar los materiales de formación, herramientas o equipos, que fueren entregados para el desarrollo del programa de formación.	No me han solicitado reintegrar los bienes a mi nombre.	Al finalizar el contrato se realiza este proceso
31	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA, de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad y que hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	No se ha presentado novedad del bienes que tengo a mi cargo.	Estos elementos se encuentran bajo llave y resguardados por cámaras de seguridad y vigilancia privada en la sud SEDE PACHO No aporto evidencias fotográficas por tal motivo
32	Los documentos elaborados en función de la formación profesional integral del respectivo programa, son propiedad del Servicio	Esta actividad se realizará al final del contrato, en el mes de noviembre, pero se están guardando mensualmente las evidencias.	Envían los documentos de la formación complementaria como guías instrumentos de evaluación y todo aquello que sea necesario aporto pantallazo https://forms.office.com/r/0bb8yLvq

	Nacional de Aprendizaje; donde el instructor deberá al final del contrato, realizar la entrega en archivo magnético de cada una de las evidencias y formatos elaborados (Word, Excel y PDF) en virtud del contrato al supervisor, quien deberá validar la información correspondiente.		
33	Proyectar decorosamente la imagen corporativa del Servicio Nacional de Aprendizaje, en las actuaciones dentro y fuera de la entidad, asumiendo una actitud ética en cada una de sus acciones	Porto indumentaria con logo del Sena en actos como formación profesional o reuniones	Realizo actividades, eventos o iniciativas que reflejen la proyección decorosa de la imagen corporativa del SENA y la adhesión a principios éticos en las acciones realizadas dentro y fuera de la entidad como el carnet institucional en el lugar visible
34	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Asiste a reuniones convocadas por la coordinación	Aporto LISTA DE ASISTENCIA Y registro fotográfico de la reunión con motivo de la oferta 1 del año 2025

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.

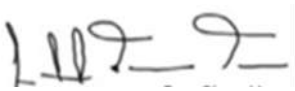
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				

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. **9476622366** de la planilla, operador APORTES EN LINEA y periodo **OCTUBRE** . (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

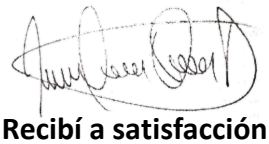


Firma

LIBARDO TORRES TORRES

Contratista

C.C. No. 79289108



Recibí a satisfacción:

JORGE DIEGO OSPINA PARRA

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5868491 de 2024

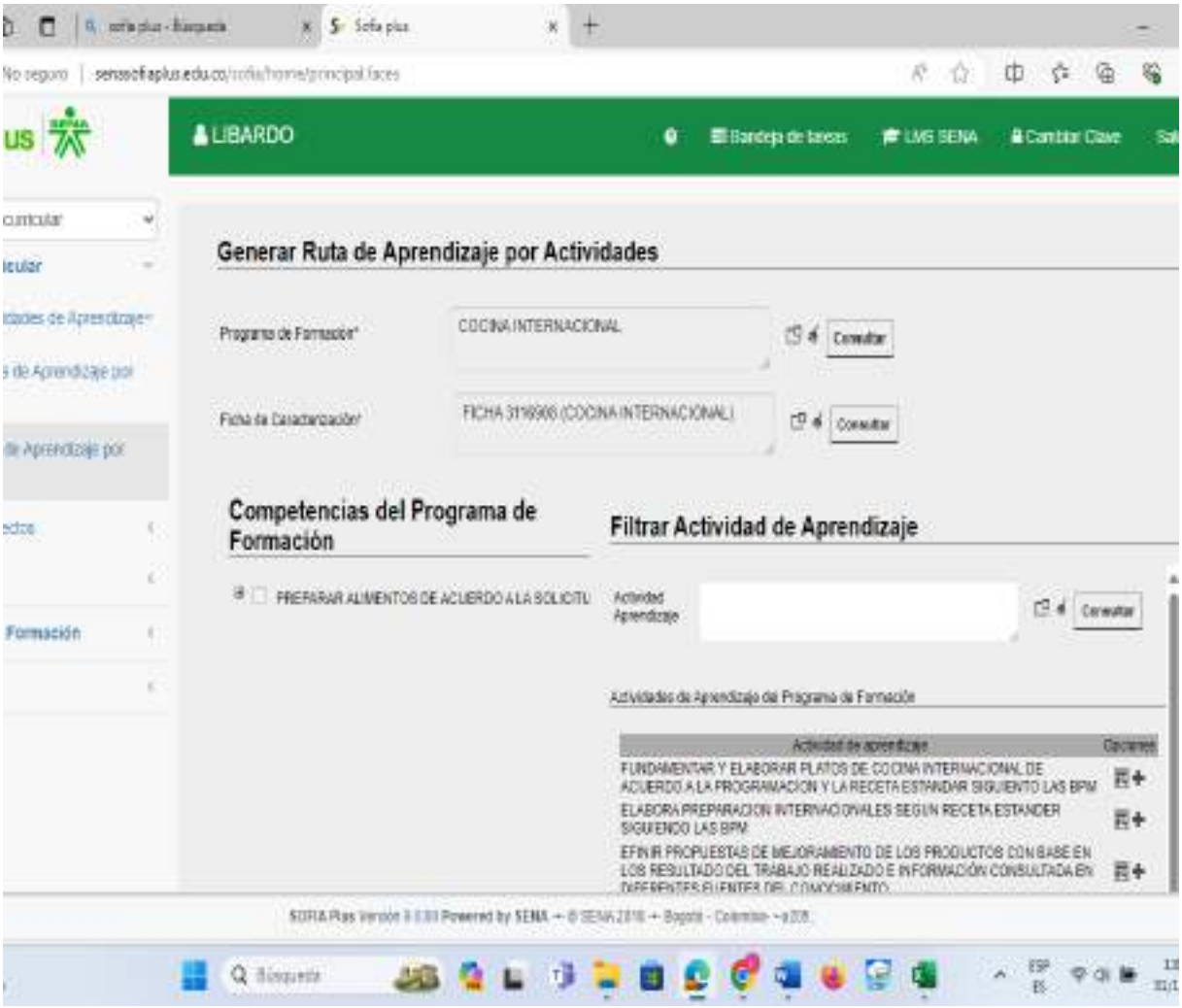
Cargo COORDINADOR ACADEMICO

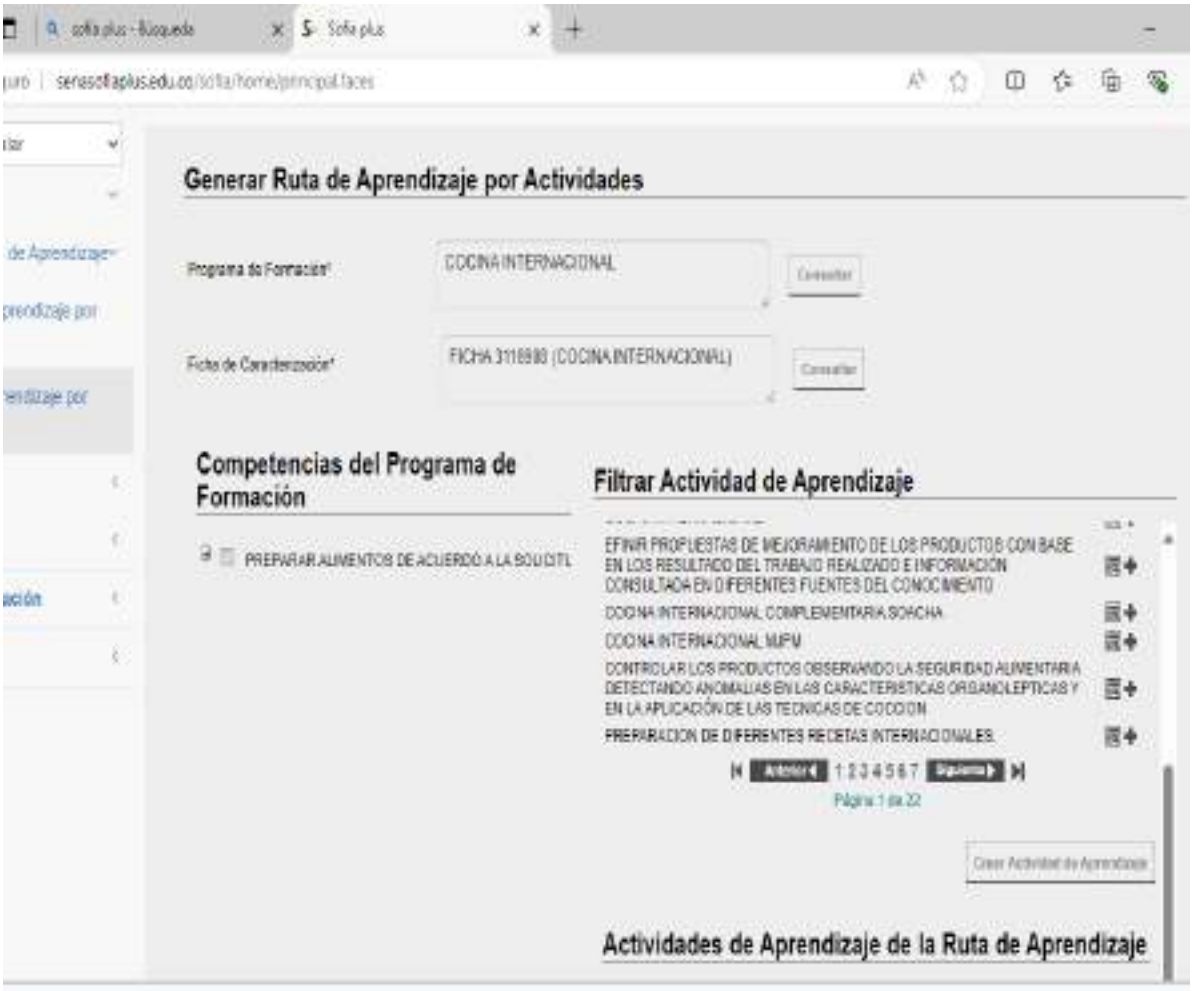
EVIDENCIAS LIBARDO TORRES TORRES

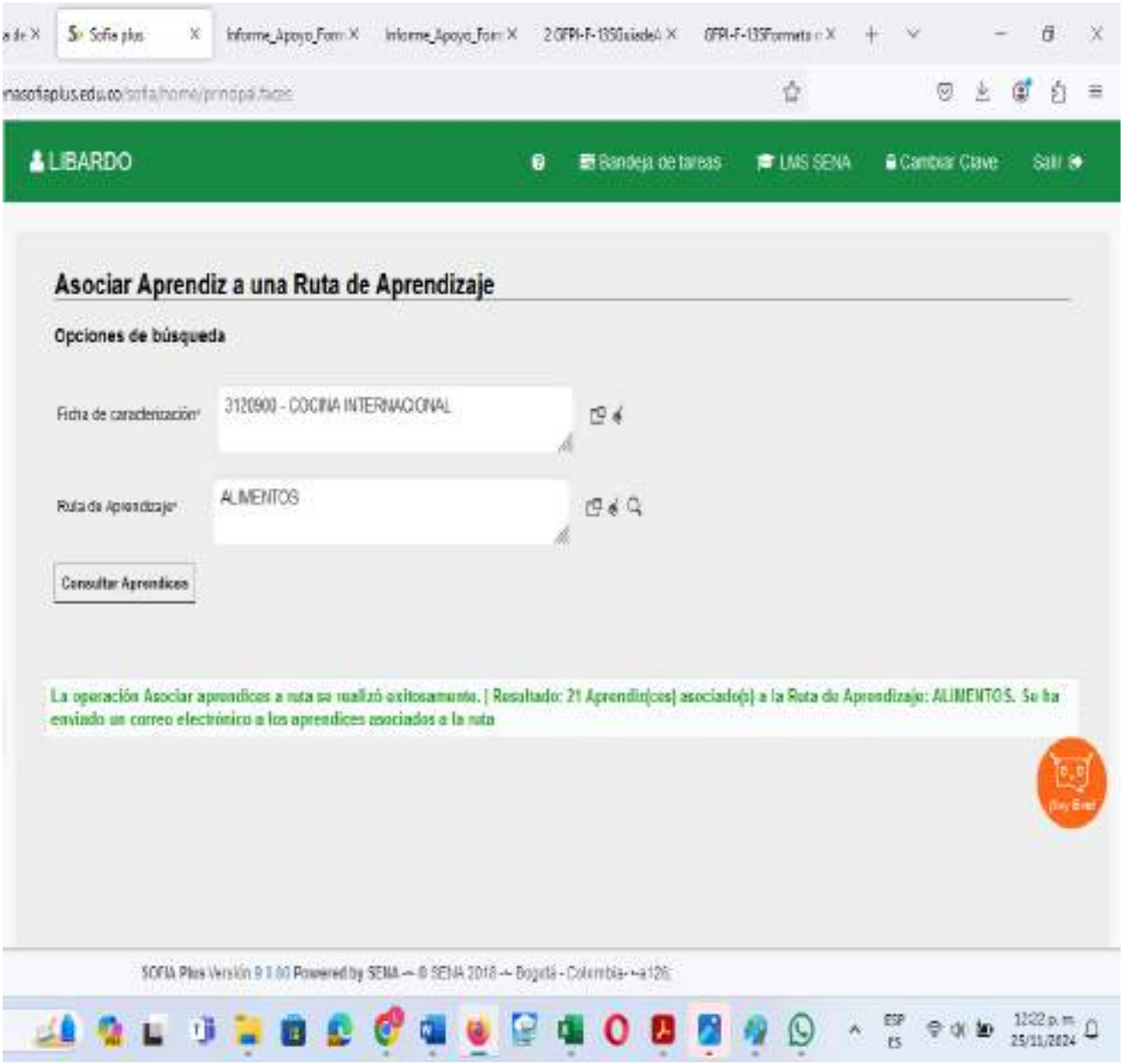
NOVIEMBRE de 2024

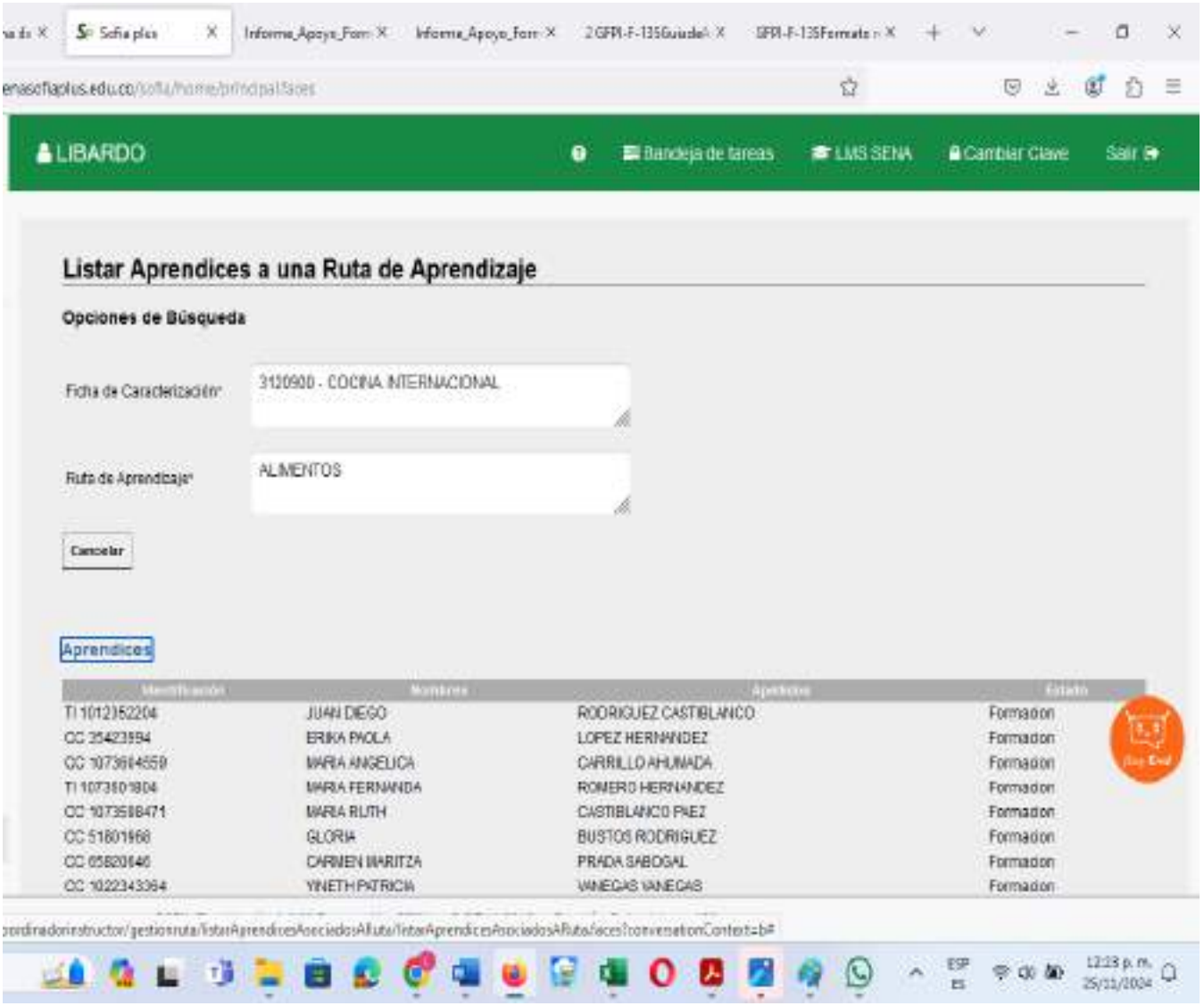
ITEM 2

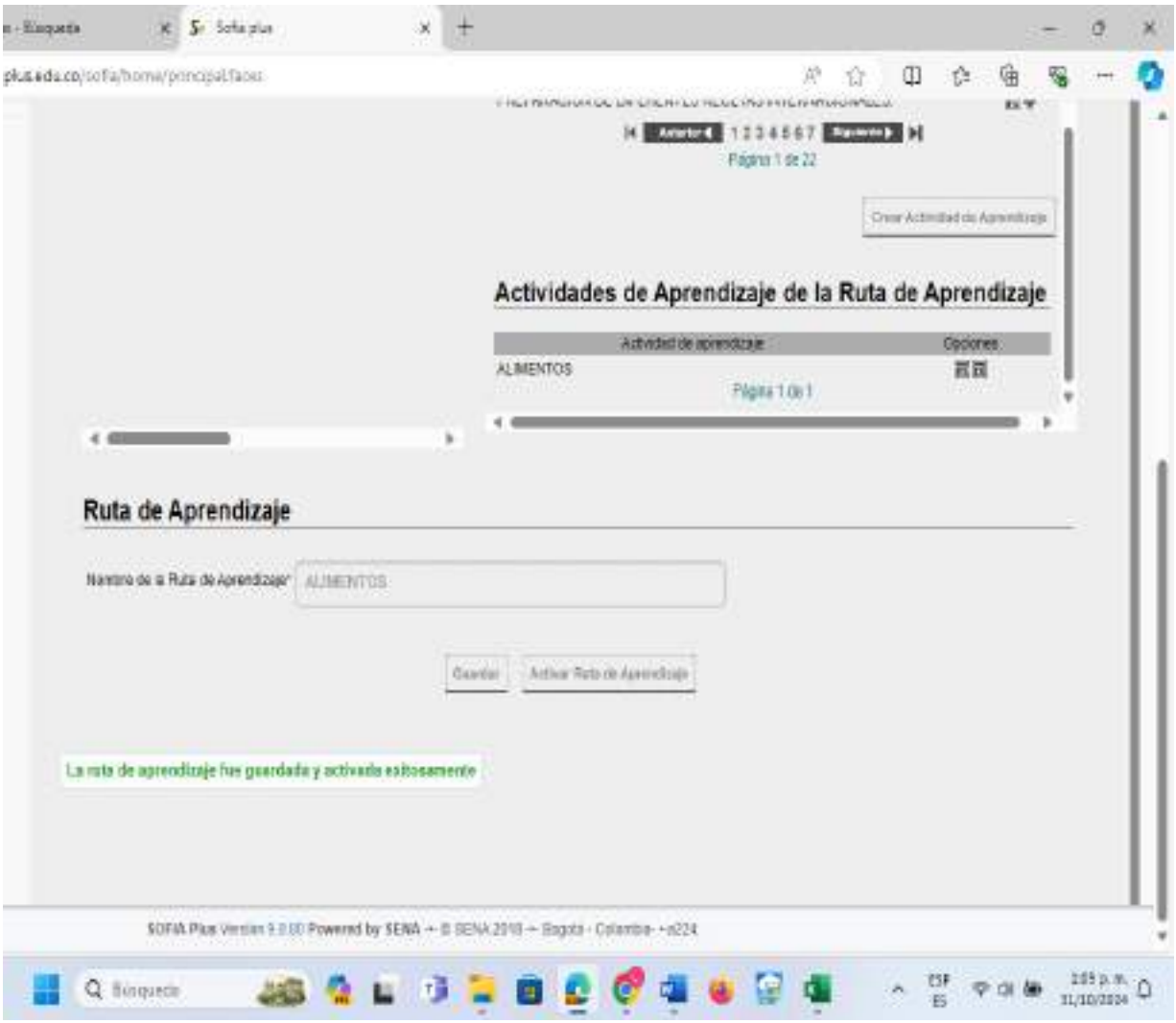
Registrar y verificar en el SISTEMA SOFIA PLUS de manera oportuna todas las actividades que, de acuerdo con los procesos, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: a). Registro de los juicios evaluativos dentro de los tiempos establecidos en el reglamento de los estudiantil; b). Creación de rutas y asociación de aprendices; c). Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información, como requisito para la autorización del pago del periodo correspondiente



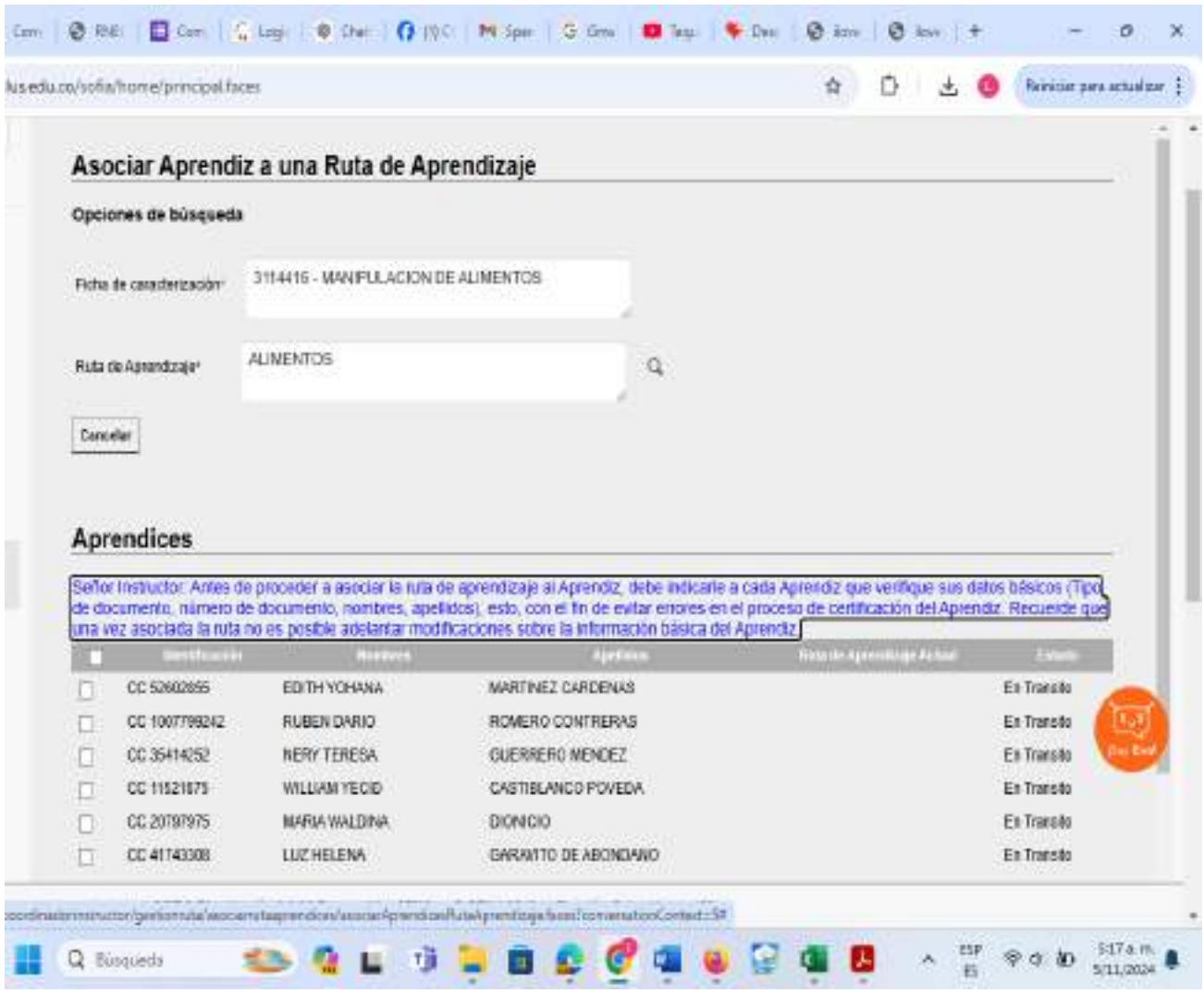

Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
COCINA INTERNACIONAL
Ficha de Caracterización*
FICHA 3116980 (COCINA INTERNACIONAL)
Competencias del Programa de Formación
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU
Filtrar Actividad de Aprendizaje
EFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACION CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO
COCINA INTERNACIONAL COMPLEMENTARIA SOACHA
COCINA INTERNACIONAL MUPU
CONTROLAR LOS PRODUCTOS OBSERVANDO LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DETECTANDO ANOMALIAS EN LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y EN LA APLICACIÓN DE LAS TECNICAS DE COCCION
PREPARACION DE DIFERENTES RECETAS INTERNACIONALES.
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 1 de 22
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje

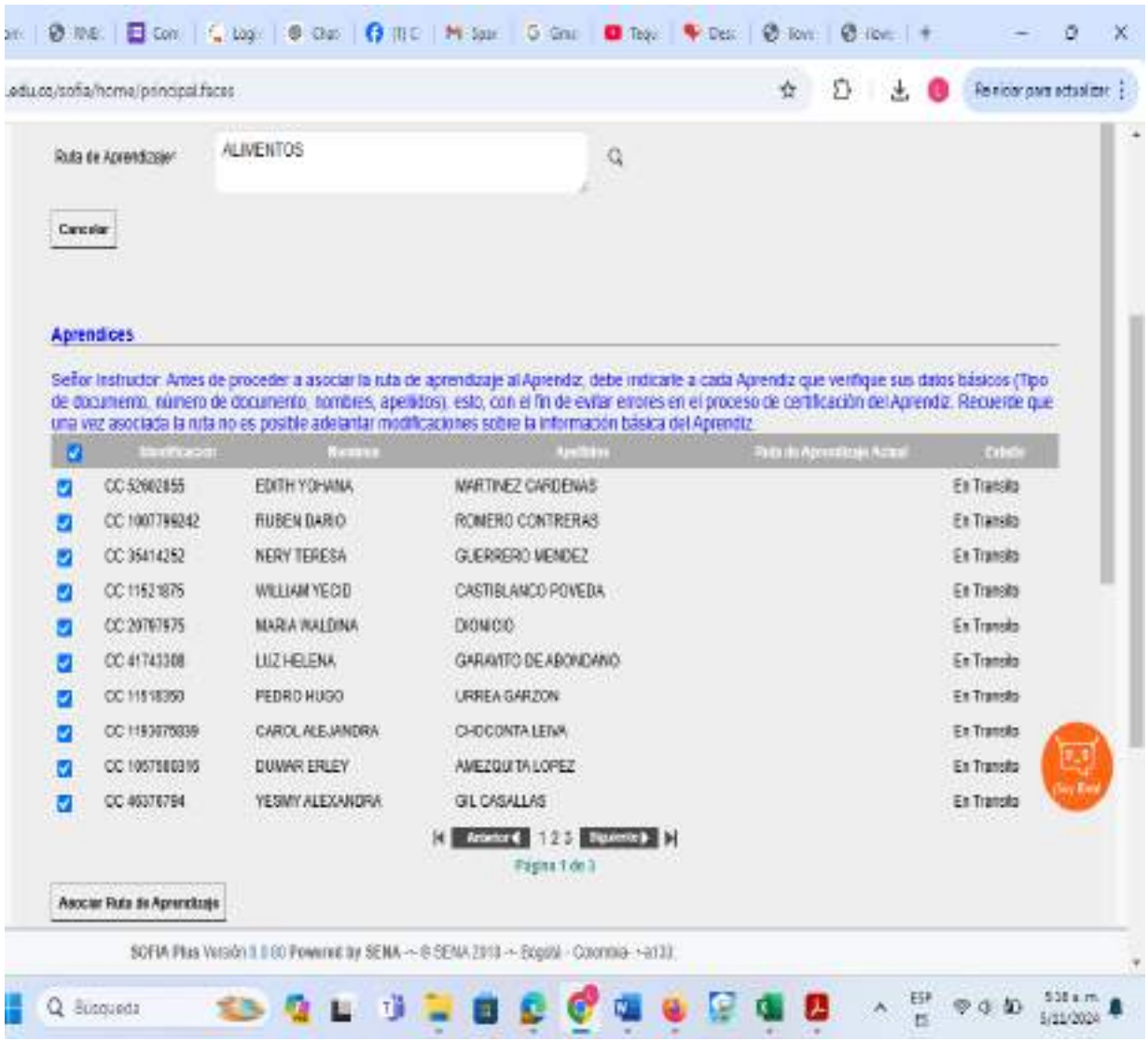

Sofia plus
Informe_Apoyo_Form
Informe_Apoyo_Form
2 GFPI-F-135Guiade
GFPI-F-135Formato
LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3120900 - COCINA INTERNACIONAL
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 21 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.1.00 Powered by SENA — © SENA 2018 — Bogotá - Colombia - v.a126
ESP
ES
12:22 p. m.
25/11/2024

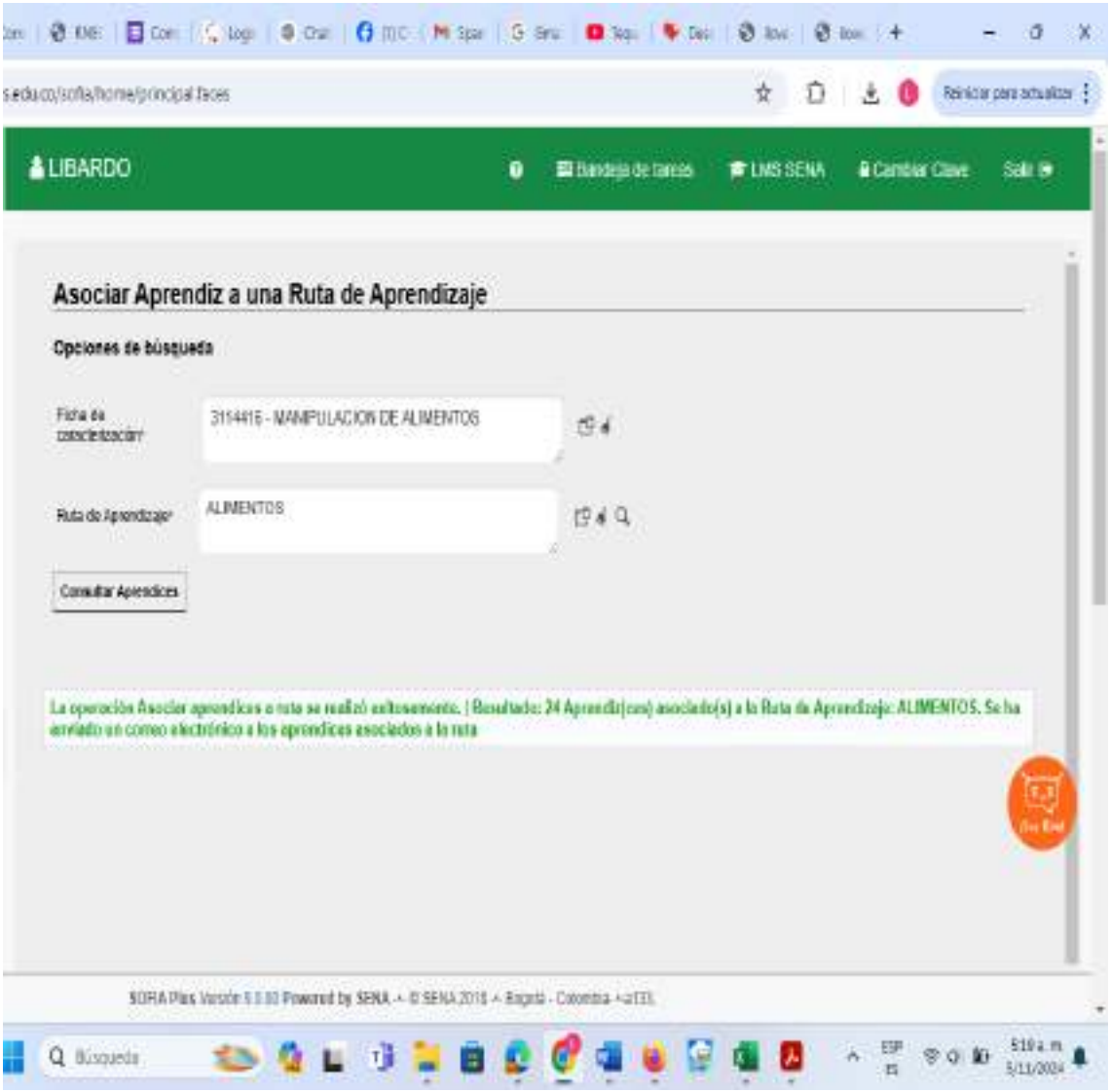

Sofia plus
LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar clave
Salir
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
3120900 - COCINA INTERNACIONAL
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Cancelar
Aprendices
Identificación
Nombre
Apellidos
Estado
TI 1012352204 JUAN DIEGO RODRIGUEZ CASTIBLANCO Formacion
CC 35423594 ERIKA PAOLA LOPEZ HERNANDEZ Formacion
CC 1073664559 MARIA ANGELICA CARRILLO AHUMADA Formacion
TI 1073501804 MARIA FERNANDA ROMERO HERNANDEZ Formacion
CC 1073588471 MARIA RUTH CASTIBLANCO PAEZ Formacion
CC 51801968 GLORIA BUSTOS RODRIGUEZ Formacion
CC 65820646 CARMEN MARITZA PRADA SABOGAL Formacion
CC 1022343364 YINETH PATRICIA VANEGAS VANEGAS Formacion
ESP
ES
12:23 p. m.
25/11/2024



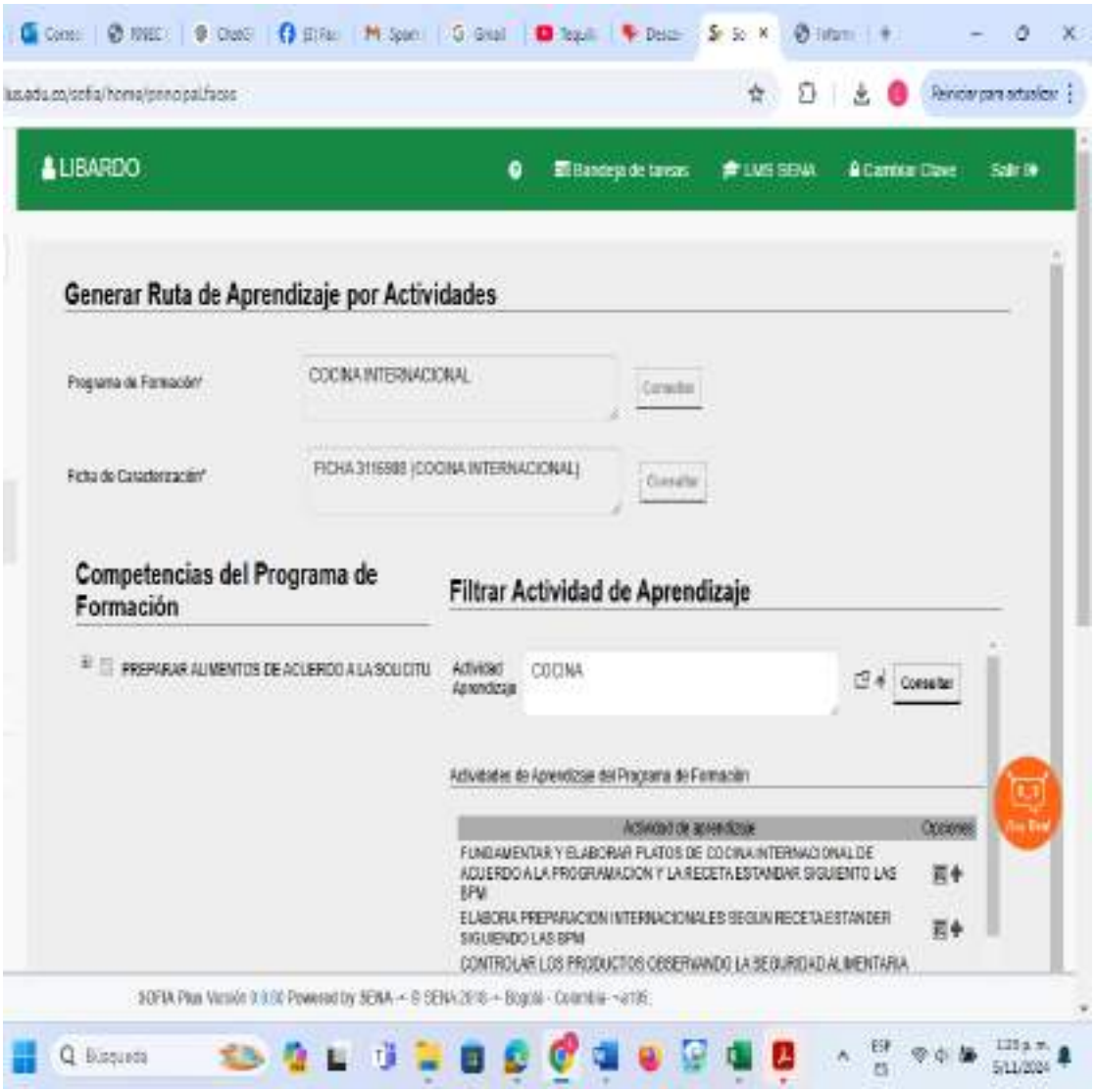
NOVIEMBRE DE 2024


Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3114416 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
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
CC 52602855 EDITH YOHANA MARTINEZ CARDENAS En Transito
CC 1007798242 RUBEN DARIO ROMERO CONTRERAS En Transito
CC 35414252 NERY TERESA GUERRERO MENDEZ En Transito
CC 11521875 WILLIAM YECID CASTIBLANCO POVEDA En Transito
CC 20797975 MARIA WALDINA DIONICIO En Transito
CC 41743308 LUZ HELENA GARAVITO DE ABONDANO En Transito
Búsqueda


Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
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.
CC 52662855 EDITH YOHANA MARTINEZ CARDENAS En Transito
CC 1007796242 RUBEN DARIO ROMERO CONTRERAS En Transito
CC 35414252 NERY TERESA GUERRERO MENDEZ En Transito
CC 11521875 WILLIAM YECID CASTIBLANCO POVEDA En Transito
CC 29767975 MARIA WALDINA DIONICIO En Transito
CC 41743308 LUZ HELENA GARAVITO DE ABONDANO En Transito
CC 11518350 PEDRO HUGO URREA GARZON En Transito
CC 1193076039 CAROL ALEJANDRA CHOCONTA LENA En Transito
CC 1057880316 DUWAR ERLEY AMEZQUITA LOPEZ En Transito
CC 46376794 YESMY ALEXANDRA GIL CASALLAS En Transito
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 1 de 3
Asociar Ruta de Aprendizaje
SOFIA Plus Versión 3.0.00 Powered by SENA -- © SENA 2010 -- Bogotá - Colombia -- v2.0.0
Búsqueda
ESP
5:38 a. m.
5/23/2024

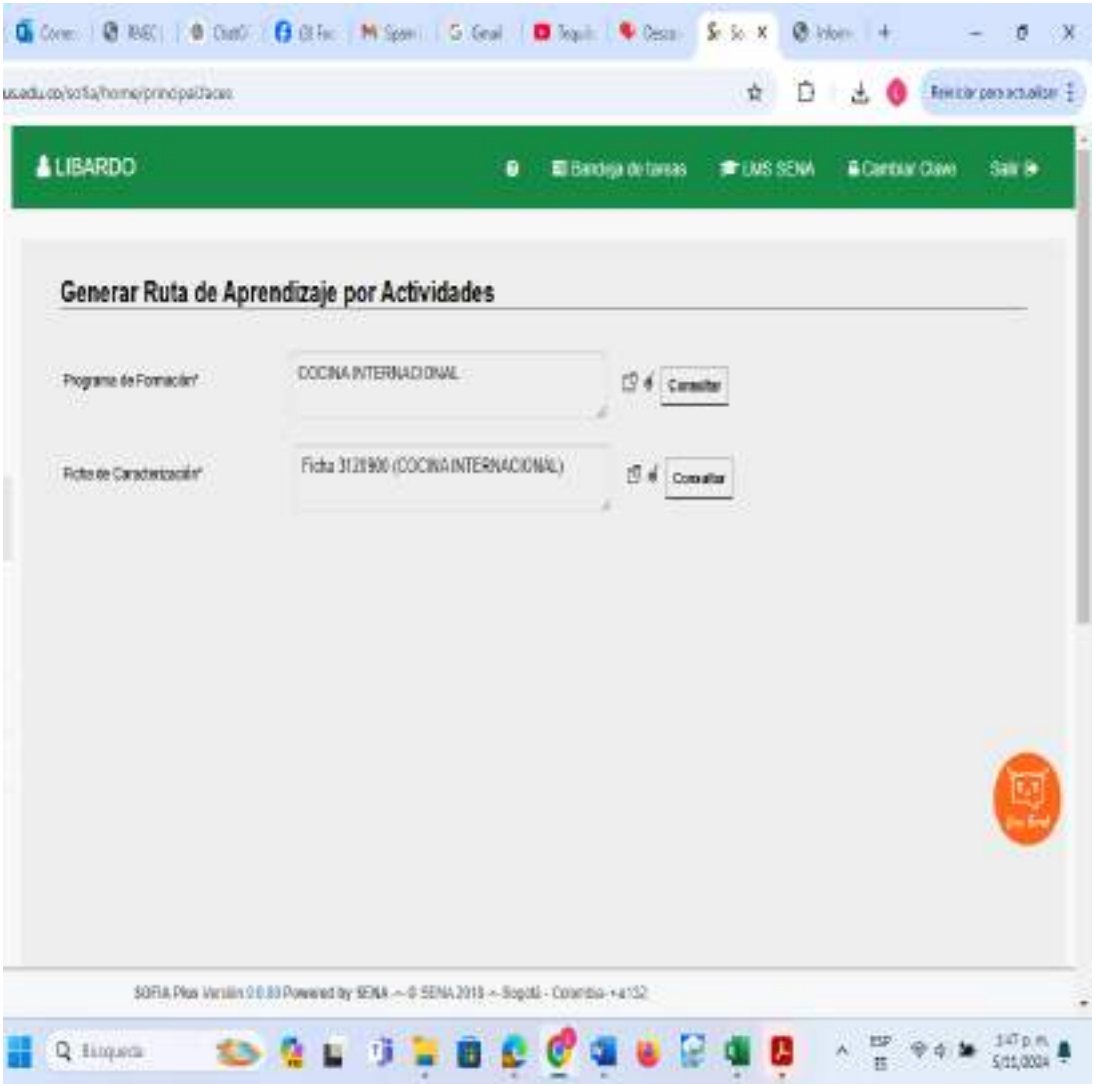

LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3114416 - MANIPULACION DE ALIMENTOS
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 24 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: ALIMENTOS. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
Búsqueda
ESP
5:19 a. m.
5/11/2024

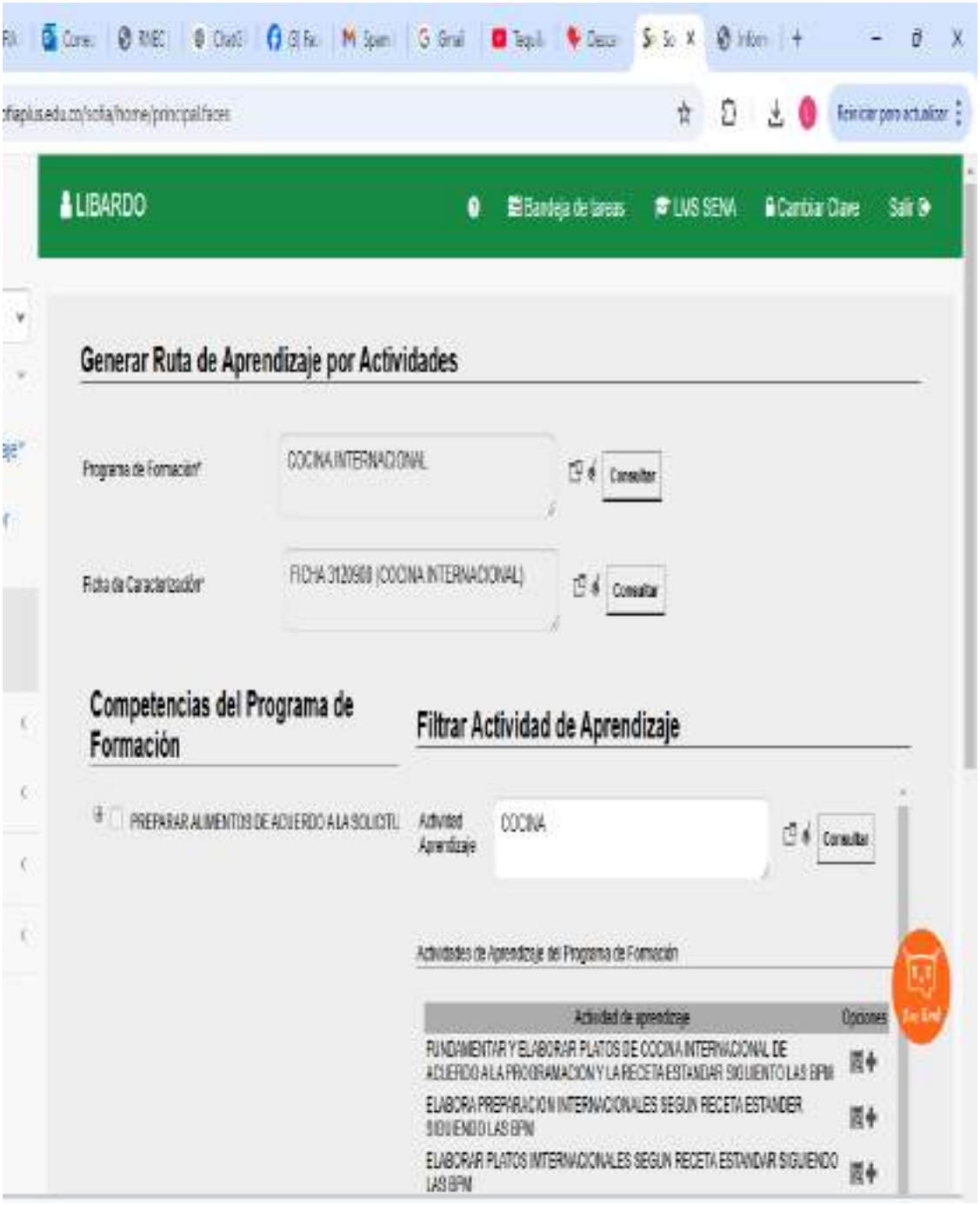
noviembre de 2024

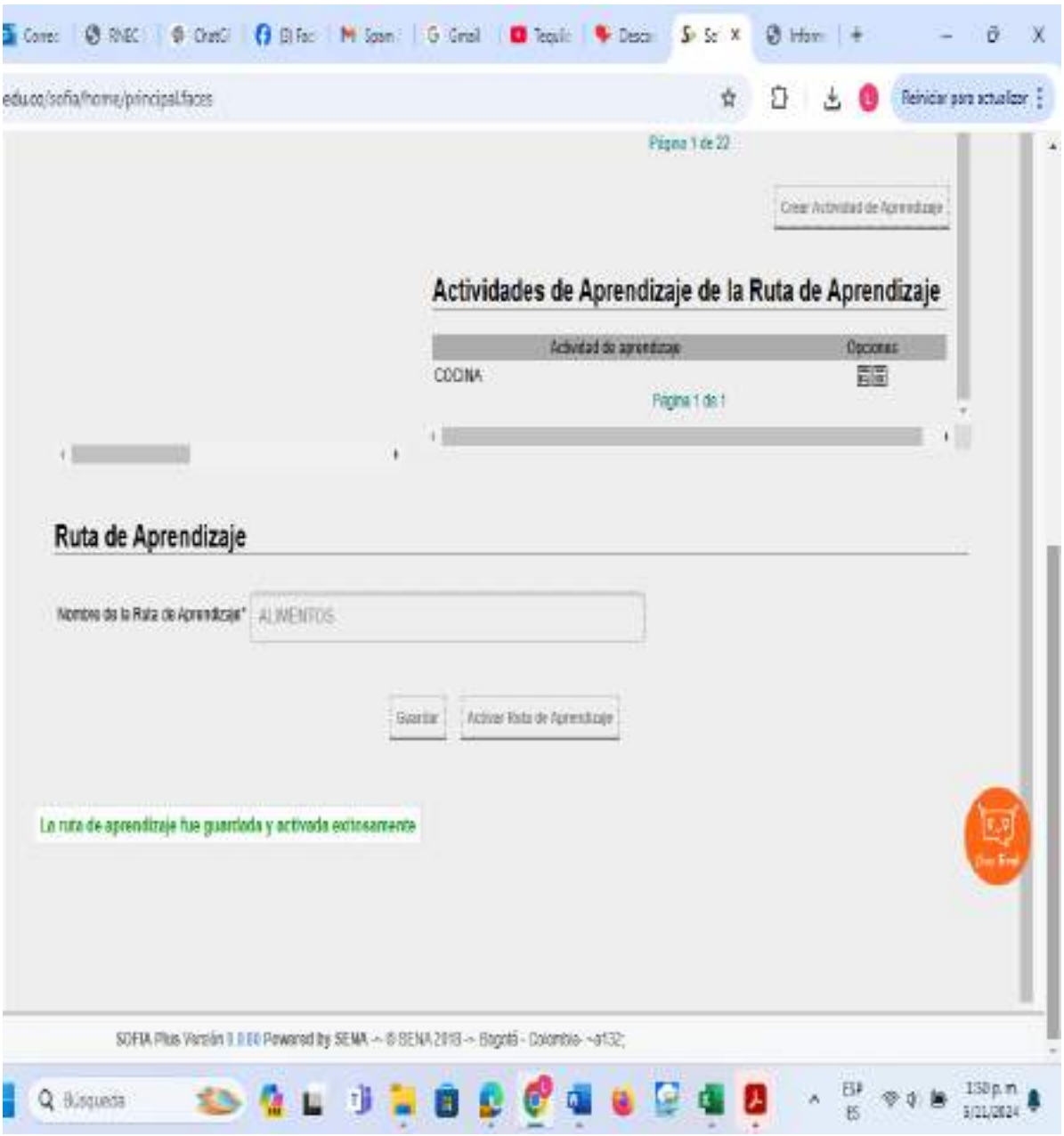



Página 1 de 22
Crear Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Actividad de aprendizaje
Opciones
COCINA
Página 1 de 1
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.60 Powered by SENA – © SENA 2018 – Bogotá - Colombia
Reiniciar para actualizar

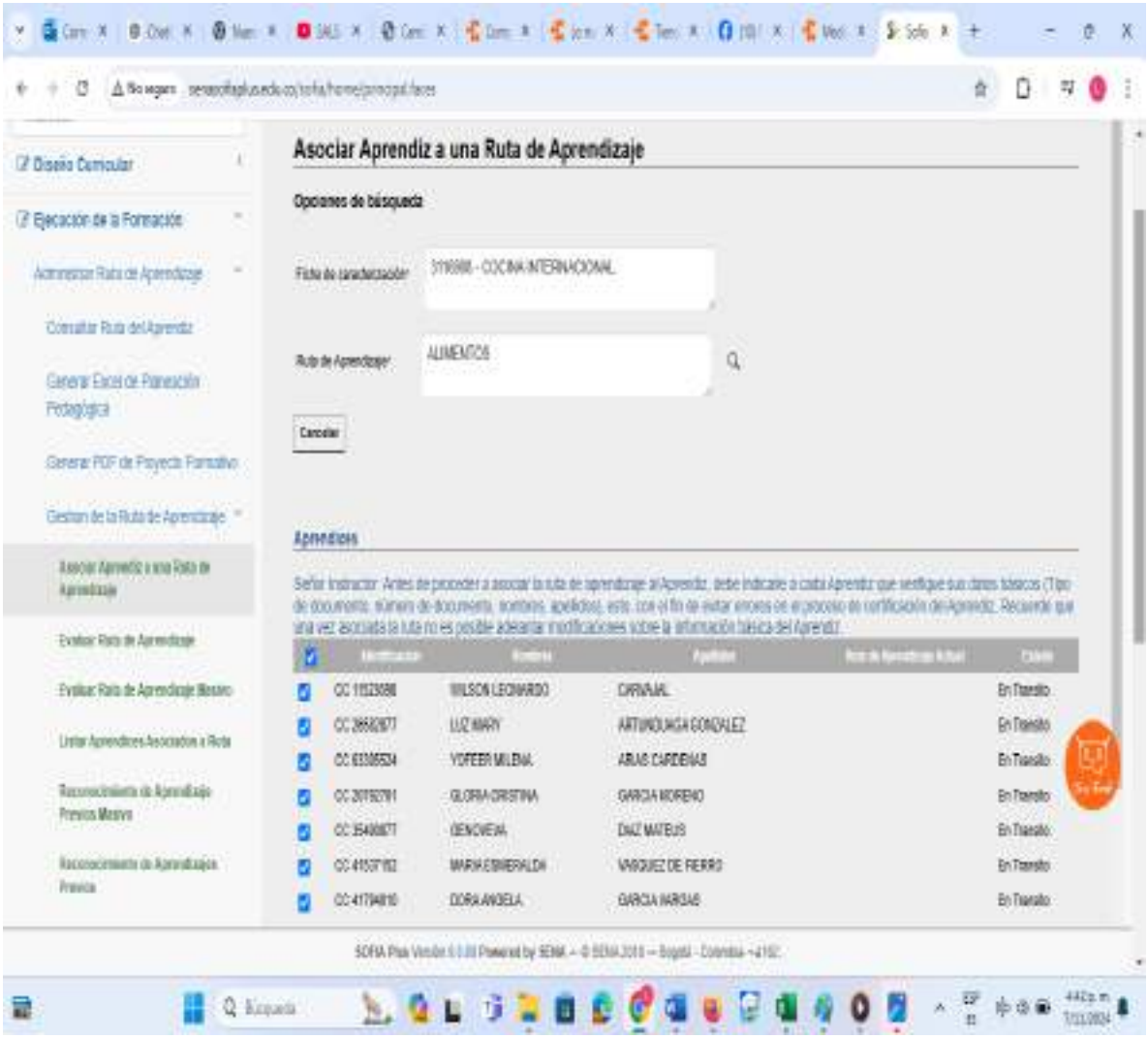
Noviembre


LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
COCINA INTERNACIONAL
Consultar
Ficha de Caracterización*
Ficha 3128900 (COCINA INTERNACIONAL)
Consultar

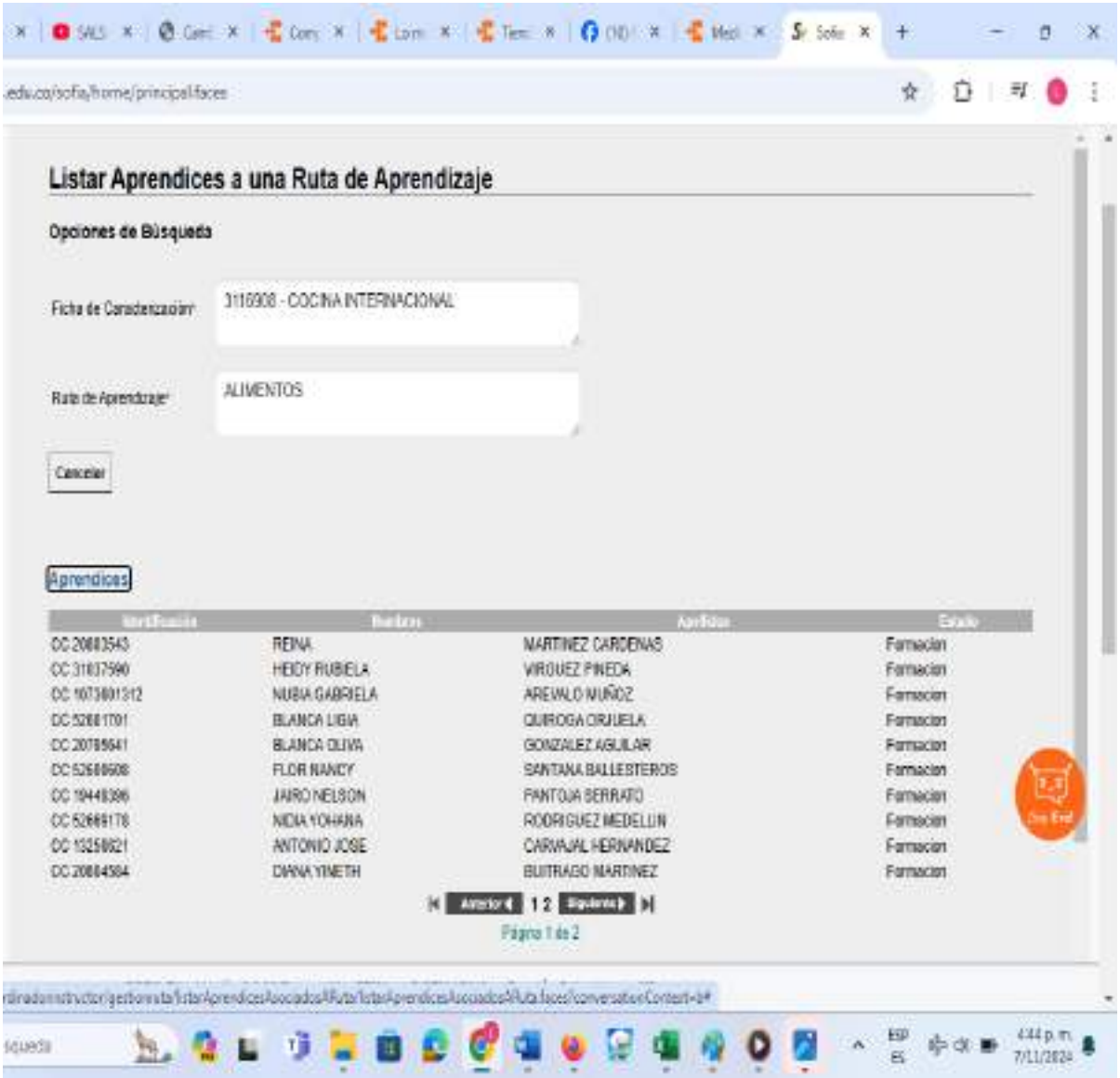

LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Programa de Formación*
COCINA INTERNACIONAL
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 3120968 (COCINA INTERNACIONAL)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
COCINA
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
FUNDAMENTAR Y ELABORAR PLATOS DE COCINA INTERNACIONAL DE ACUERDO A LA PROGRAMACION Y LA RECETA ESTANDAR SIGUIENTO LAS BPM
ELABORA PREPARACION INTERNACIONALES SEGUN RECETA ESTANDER SIGUIENDO LAS BPM
ELABORAR PLATOS INTERNACIONALES SEGUN RECETA ESTANDAR SIGUIENDO LAS BPM

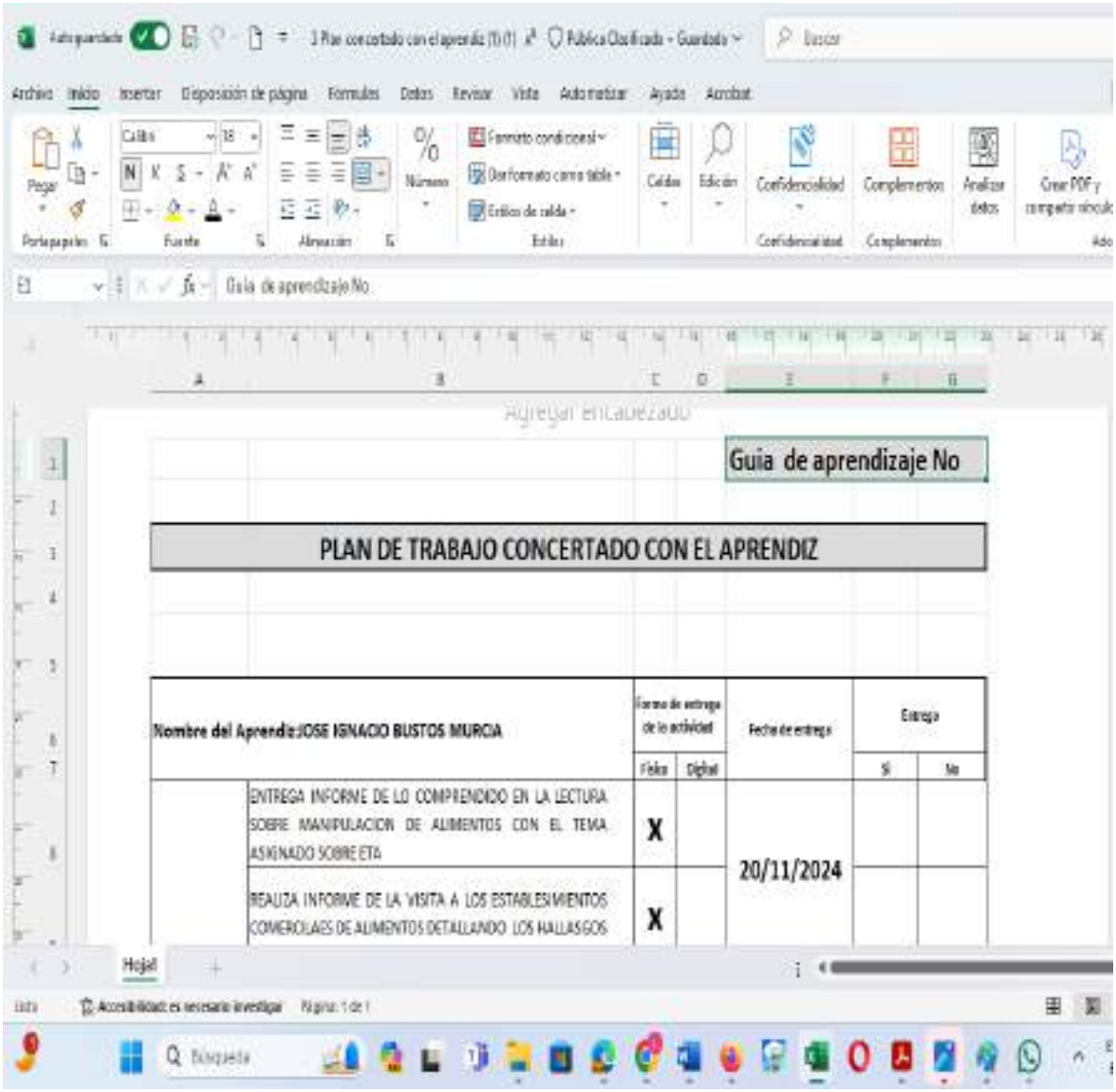

Página 1 de 22
Crear Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Actividad de aprendizaje
Opciones
COCINA
Página 1 de 1
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente

NOVIEMBRE


Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3116988 - COCINA INTERNACIONAL
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Consultar
Aprendices
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
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 1152339388 WILSON LEONARDO CARVAJAL En Transito
CC 39582877 LUZ MARY ARTUNDUAGA GONZALEZ En Transito
CC 63336524 YOFEER MILENA ARIAS CARDENAS En Transito
CC 20192791 GLORIA CRISTINA GARCIA MORENO En Transito
CC 35406877 GENOVEVA DIAZ MATEUS En Transito
CC 41537162 MARIA ESMERALDA VASQUEZ DE FIERRO En Transito
CC 41794810 DORA ANGELA GARCIA MARIAS En Transito


Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Consultar Aprendices

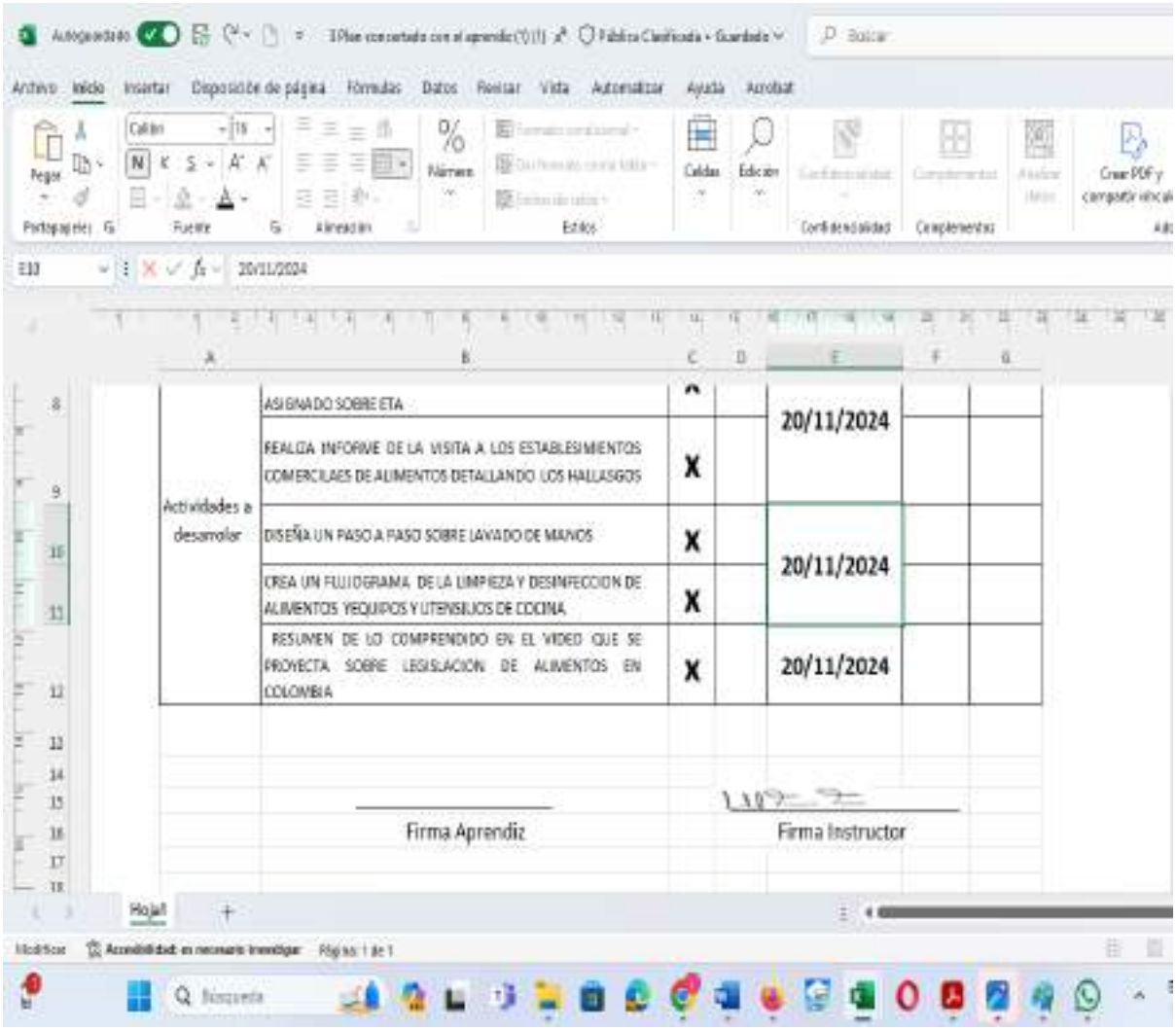

Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización:
3116908 - COCINA INTERNACIONAL
Ruta de Aprendizaje:
ALIMENTOS
Cancelar
Aprendices
Identificación
Nombre
Apellidos
Estado
CC 20883543 REINA MARTINEZ CARDENAS Formacion
CC 31837990 HEIDY RUBIELA VIRGUEZ PINEDA Formacion
CC 1073691312 NUBIA GABRIELA AREVALO MUÑOZ Formacion
CC 52881701 BLANCA LIGIA QUIROGA ORJUELA Formacion
CC 20785641 BLANCA OLIVA GONZALEZ AGUILAR Formacion
CC 52688608 FLOR NANCY SANTANA BALLESTEROS Formacion
CC 19448386 JAIRO NELSON FANTOJA SERRATO Formacion
CC 52668178 NIDIA YOHANA RODRIGUEZ MEDELLIN Formacion
CC 13258821 ANTONIO JOSE CARVAJAL HERNANDEZ Formacion
CC 20884504 DIANA YINETH BUITRAGO MARTINEZ Formacion
Anterior
1 2
Siguiente
Página 1 de 2



Guia de aprendizaje No

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ

Nombre del Aprendiz:JOSE IGNACIO BUSTOS MURCIA		Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	Entrega	
		Física	Digital		Si	No
	ENTREGA INFORME DE LO COMPRENDIDO EN LA LECTURA SOBRE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON EL TEMA ASIGNADO SOBRE ETA	X		20/11/2024		
	REALIZA INFORME DE LA VISITA A LOS ESTABLESIMIENTOS COMERCIALES DE ALIMENTOS DETALLANDO LOS HALLASGOS	X				



Actividades a desarrollar	ASIGNADO SOBRE ETA	^		20/11/2024		
	REALIZA INFORME DE LA VISITA A LOS ESTABLESIMIENTOS COMERCILAES DE ALIMENTOS DETALLANDO LOS HALLASGOS	X				
	DISEÑA UN PASO A PASO SOBRE LAVADO DE MANOS	X		20/11/2024		
	CREA UN FLUJOGRAMA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS YEQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA	X				
	RESUMEN DE LO COMPRENDIDO EN EL VIDEO QUE SE PROYECTA SOBRE LEGISLACION DE ALIMENTOS EN COLOMBIA	X		20/11/2024		

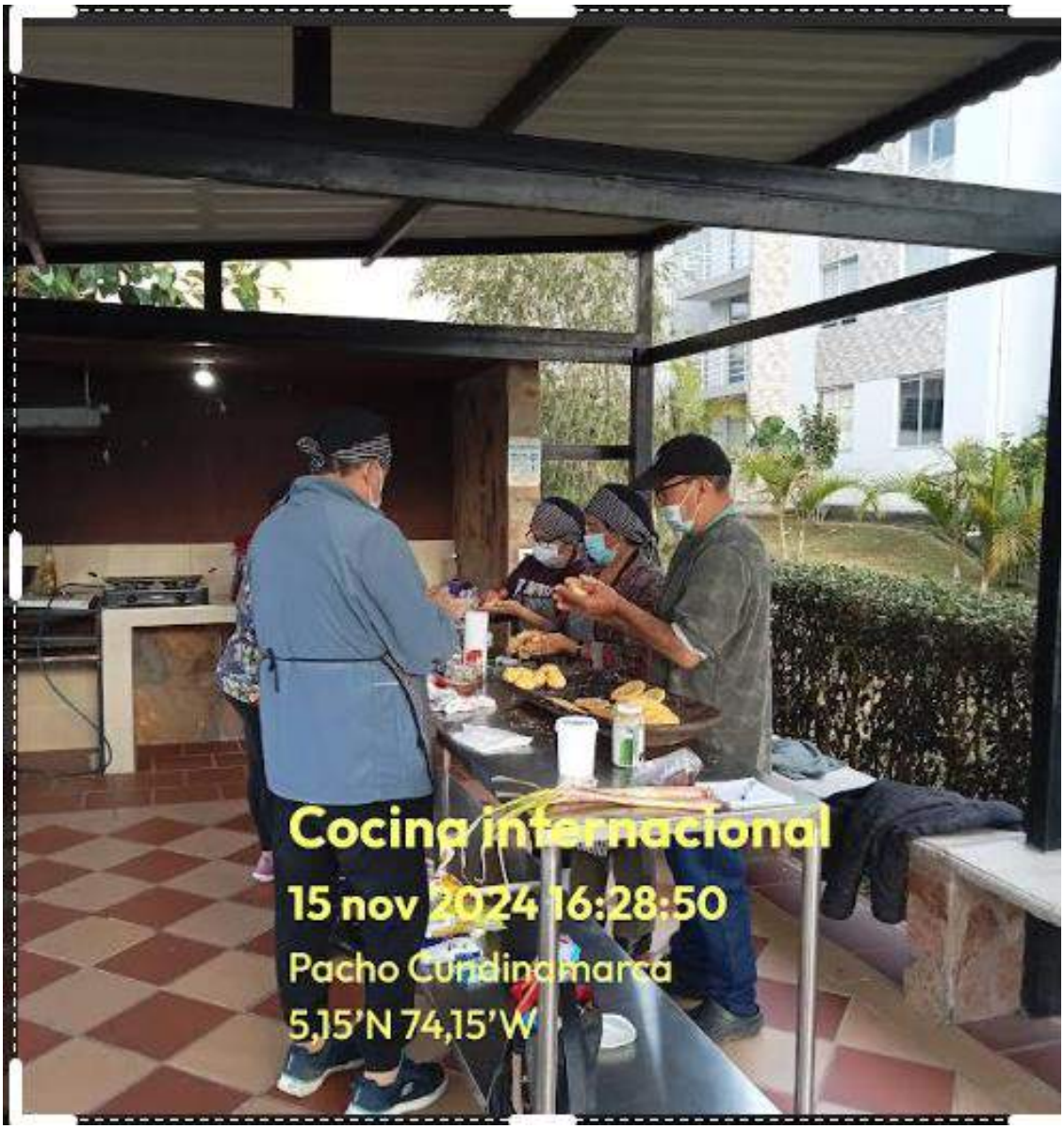
Firma Aprendiz

Firma Instructor

ITEM 3

Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad

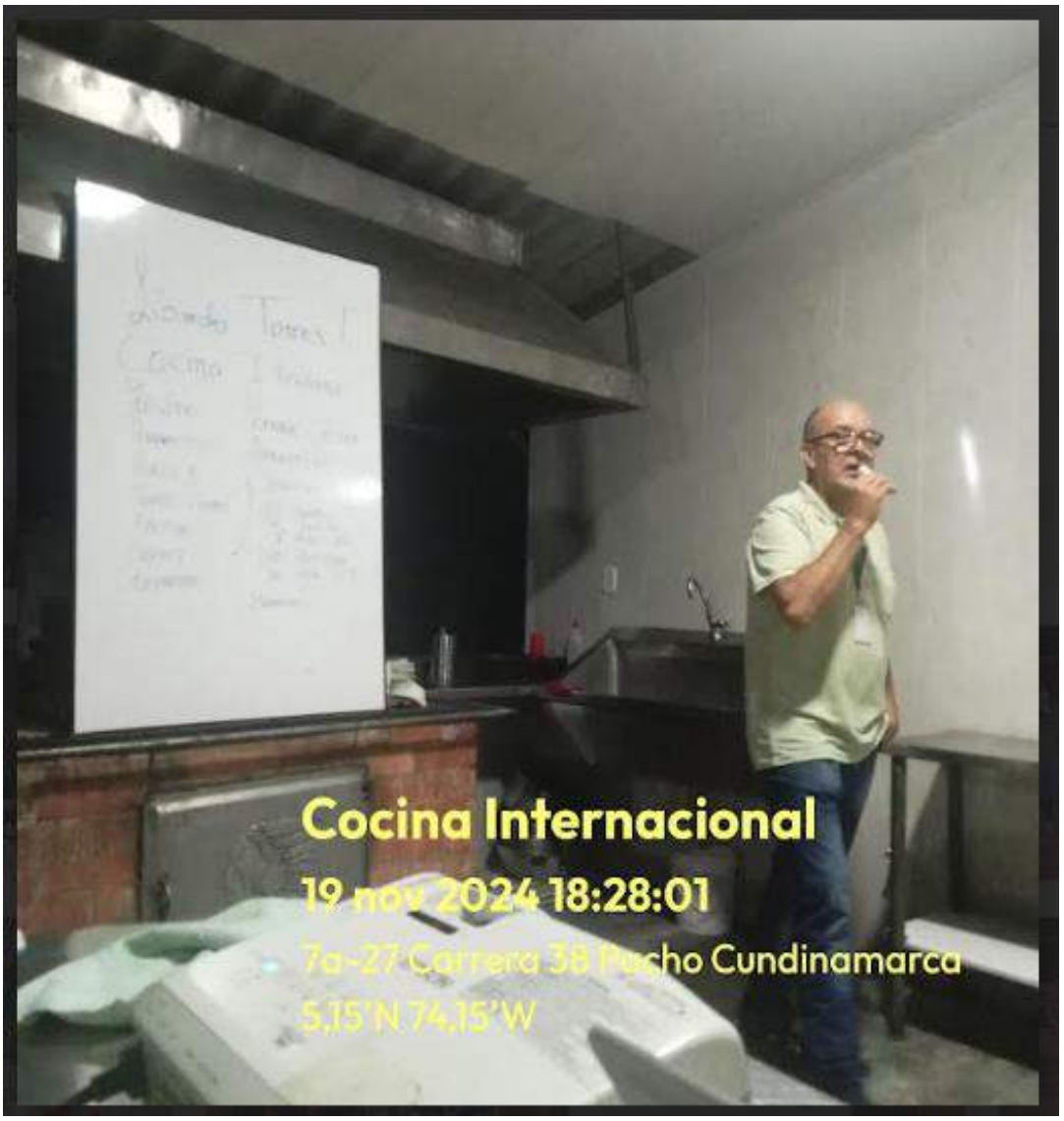



Cocina internacional
15 nov 2024 16:28:50
Pacho Cundinamarca
5,15'N 74,15'W


Cocina internacional
15 nov 2024 16:28:28
Pacho Cundinamarca
5,15'N 74,5'W


Cocina Internacional
21 nov 2024 14:45:22
Vía Sin Nombre Villagómez
Cundinamarca
5.21°N 74.14°W


Cocina Internacional
21 nov 2024 20:06:32
7a-27 Carrera 38 Pacho Cundinamarca
5,15'N 74,15'W


Cocina Internacional
19 nov 2024 18:28:01
7a-27 Carrera 38 Pacho Cundinamarca
5.15'N 74.15'W


Cocina Internacional
20 nov 2024 18:25:40
7a-27 Carrera 38 Pacho Cundinamarca
5,15'N 74,15'W


Higiene y manipulación
15 nov 2024 10:39:36
2219 Calle 10 Pacho Cundinamarca
5,14'N 74,16'W

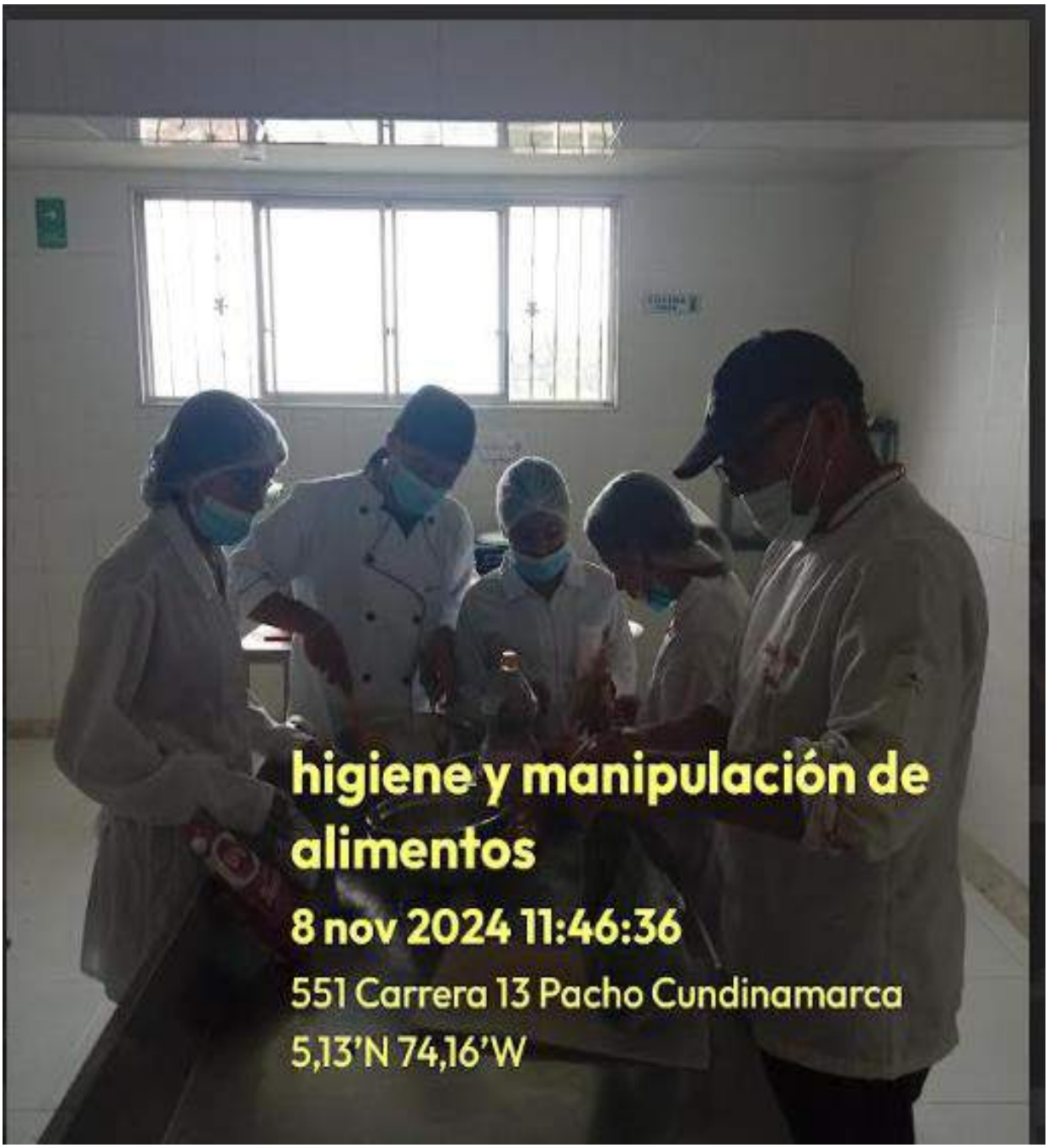

Cocina Internacional
21 nov 2024 14:44:55
Via Sin Nombre Villagómez
Cundinamarca
5,21'N 74,14'W

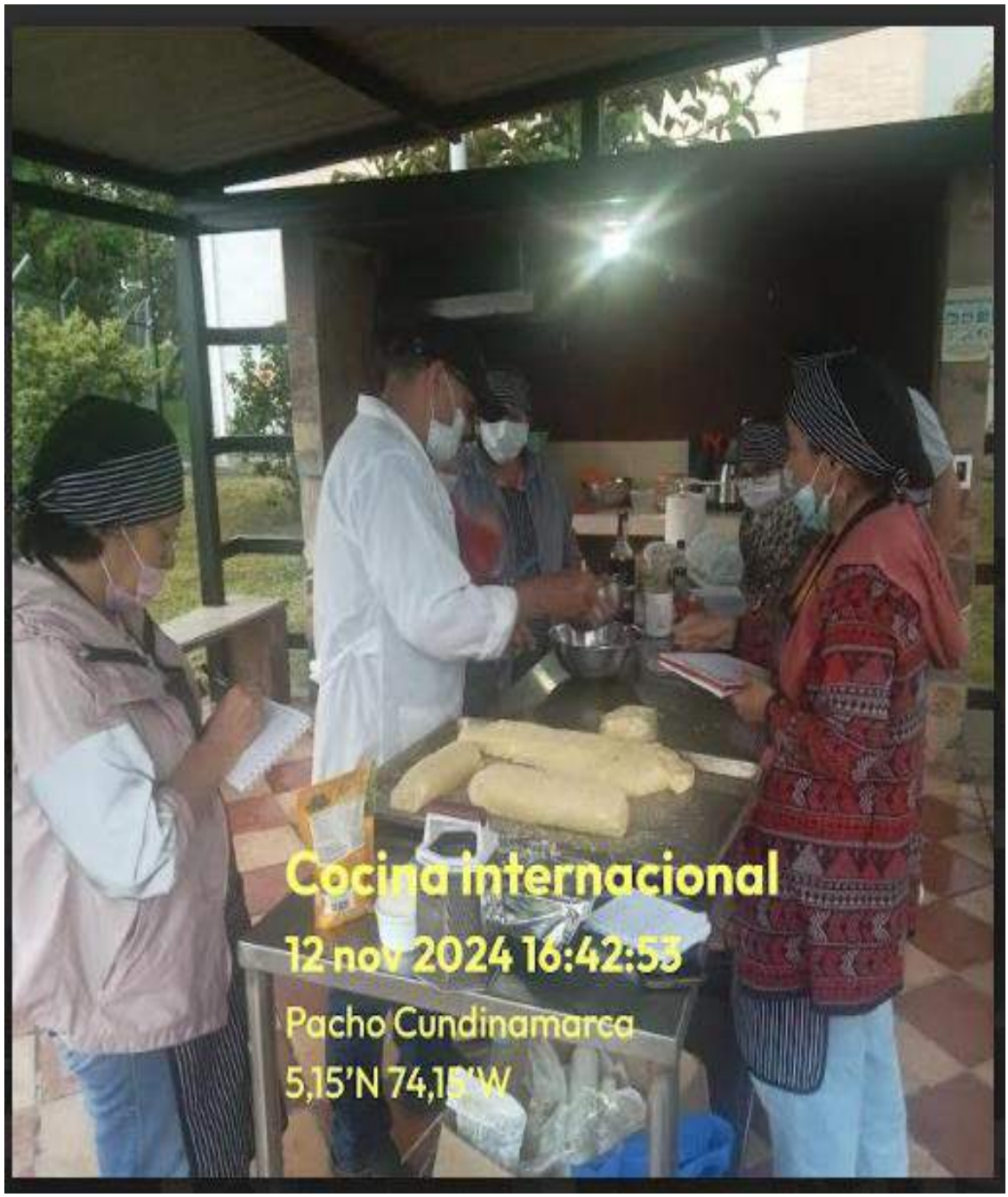

Higiene y manipulación
15 nov 2024 10:39:29
2219 Calle 10 Pacho Cundinamarca
5,14'N 74,16'W


Higiene y manipulación
13 nov 2024 09:46:05
Vía Sin Nombre Villagómez
Cundinamarca


Cocina internacional
14 nov 2024 18:06:55
Pacho Cundinamarca
5,15'N 74,15'W

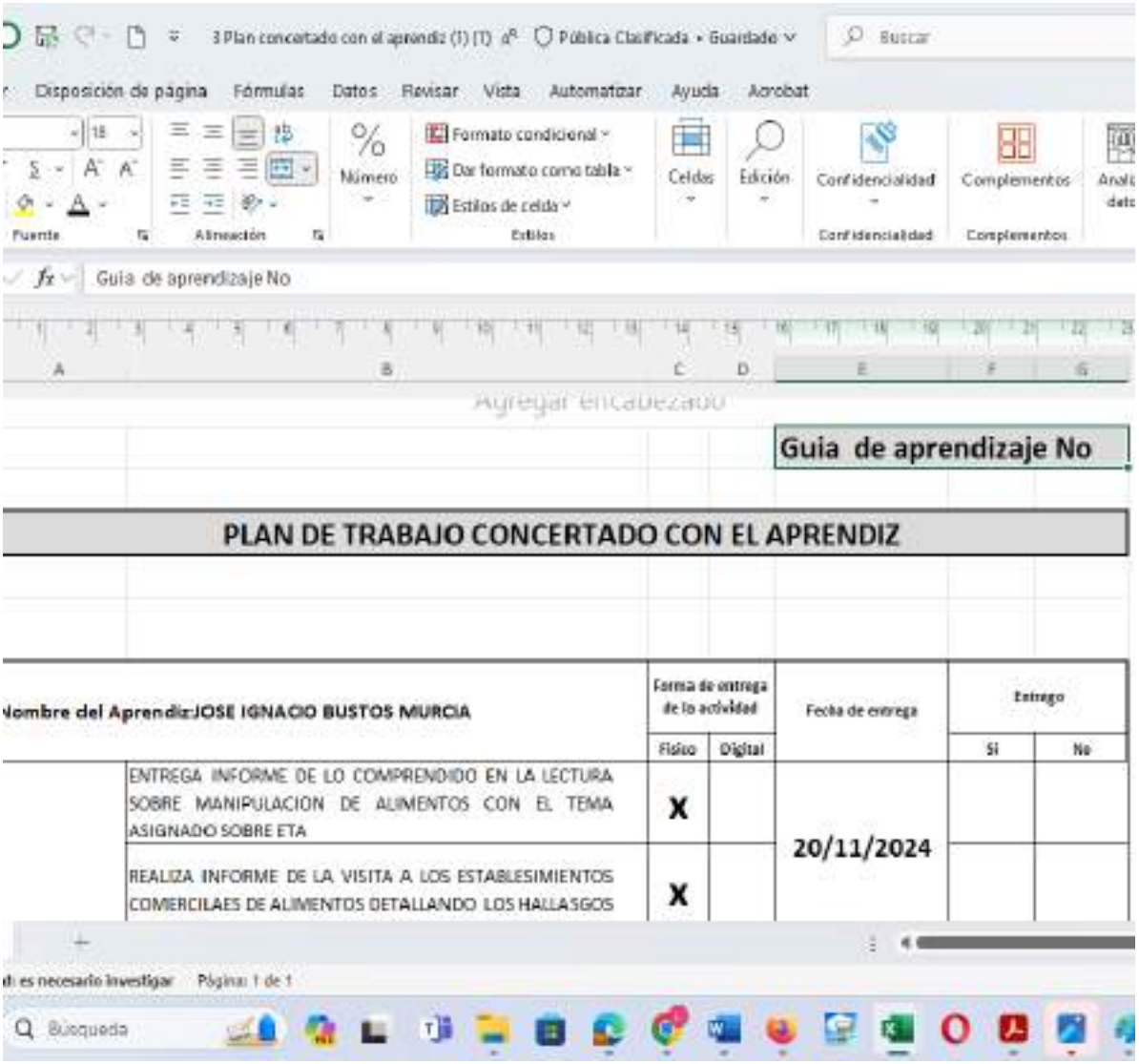

Cocina internacional
13 nov 2024 17:24:10
Pacho Cundinamarca
5,15'N 74,15'W


higiene y manipulación de alimentos
8 nov 2024 11:46:36
551 Carrera 13 Pacho Cundinamarca
5,13'N 74,16'W


Cocina internacional
12 nov 2024 16:42:53
Pacho Cundinamarca
5,15'N 74,15'W

ITEM 3

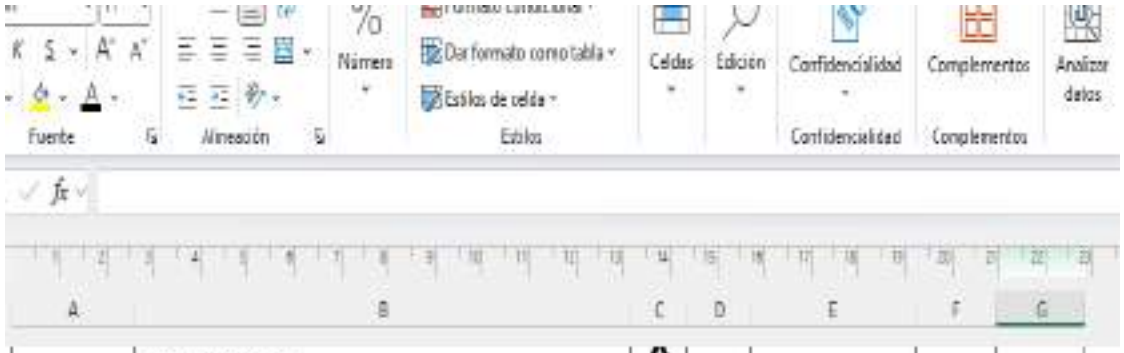
Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad



Guia de aprendizaje No

PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ

Nombre del Aprendiz:JOSE IGNACIO BUSTOS MURCIA		Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Físico	Digital		SI	No
	ENTREGA INFORME DE LO COMPRENDIDO EN LA LECTURA SOBRE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON EL TEMA ASIGNADO SOBRE ETA	X		20/11/2024		
	REALIZA INFORME DE LA VISITA A LOS ESTABLESIMIENTOS COMERCILAES DE ALIMENTOS DETALLANDO LOS HALLASGOS	X				



Actividades a desarrolar	ASIGNADO SOBRE ETA	X		20/11/2024		
	REALIZA INFORME DE LA VISITA A LOS ESTABLESIMIENTOS COMERCILAES DE ALIMENTOS DETALLANDO LOS HALLASGOS	X				
	DISEÑA UN PASO A PASO SOBRE LAVADO DE MANOS	X		20/11/20223		
	CREA UN FLUJOGRAMA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS YEQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA	X				
	RESUMEN DE LO COMPRENDIDO EN EL VIDEO QUE SE PROYECTA SOBRE LEGISLACION DE ALIMENTOS EN COLOMBIA	X		20/11/2024		

Firma Aprendiz

Firma Instructor

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto N/A
- Actividad de Proyecto N/A
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA





1 Reflexión inicial

¿Cuántas bacterias te has comido o has hecho comer mientras manipula y comersiliza sus productos ?

Evitarás enfermedades alimentarias ya que existen muchos reportes de intoxicación por una mala manipulación. Ahorrarás dinero. Si manipulamos los alimentos adecuadamente estos tienen mayor vida útil. La reputación de tu marca se mantiene y conserva su estatus de calidad

https://www.eltiempo.com/noticias/intoxicacion-masiva

https://www.eltiempo.com/colombia/otras-ciudades/intoxicacion-masiva-con-empnadas-en-pereira-13-personas-en-uci-709069

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido respetado aprendiz,

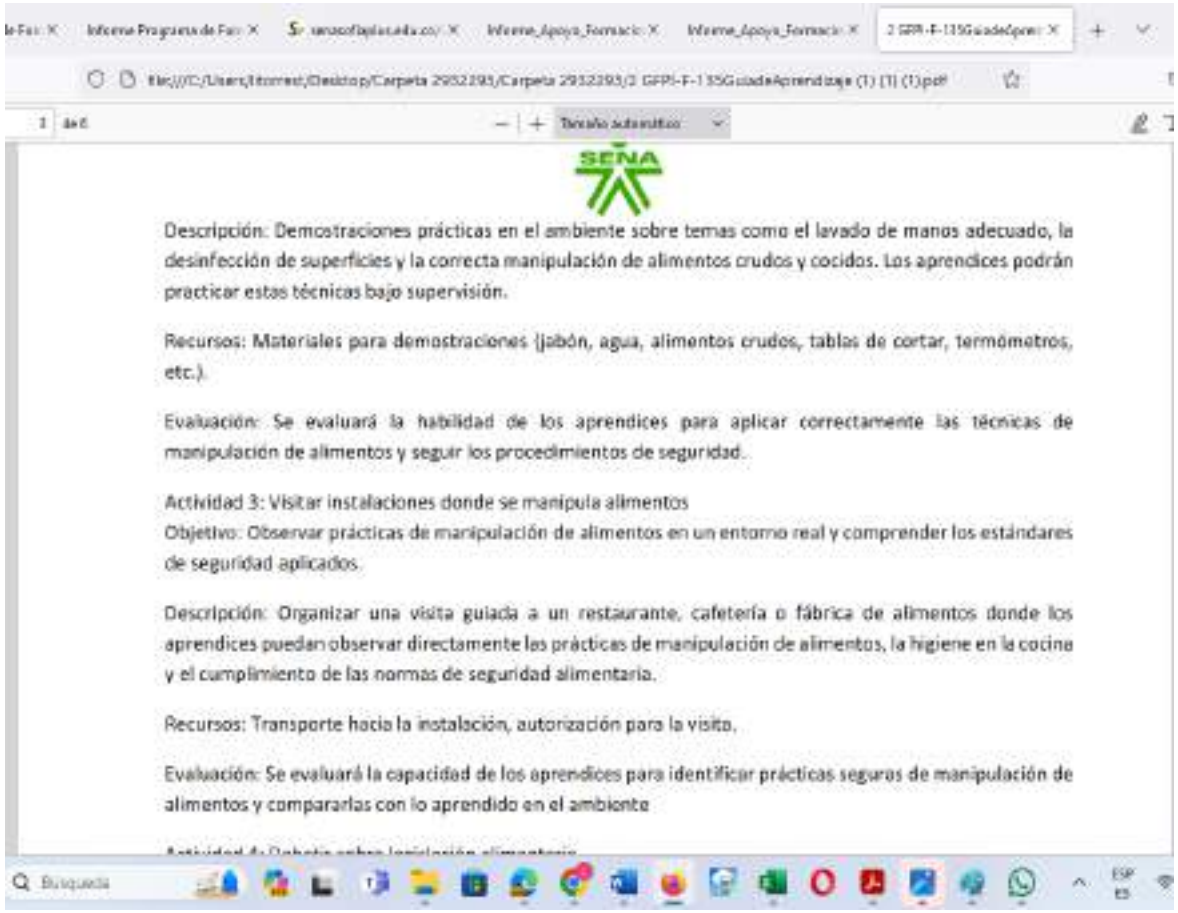
Te damos la bienvenida a esta nueva guía de aprendizaje para la competencia " MANIPULACION DE ALIMENTOS. A lo largo de tu formación, contarás con diversas fuentes de conocimiento: instructor, tutor, entorno, ambientes de aprendizaje, TIC y trabajo colaborativo.

Esta guía te ayudará a realizar actividades de forma autónoma para lograr el siguiente resultados de aprendizaje: ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA

Debes completar las actividades preparadas y presentar las evidencias solicitadas para verificar tu progreso. Recuerda cargar las actividades en la plataforma LMS y/o presentar evidencias en el portafolio físico o material audiovisual para seguir tu proceso de aprendizaje.

Estoy aquí como tutor para resolver cualquier duda o inquietud que tengas durante este proceso. El trabajo colaborativo, la autonomía y el autoaprendizaje son fundamentales para tu formación profesional integral ofrecida por el SENA.

¡Te deseo mucho éxito en tu proceso formativo!



Descripción: Demostraciones prácticas en el ambiente sobre temas como el lavado de manos adecuado, la desinfección de superficies y la correcta manipulación de alimentos crudos y cocidos. Los aprendices podrán practicar estas técnicas bajo supervisión.

Recursos: Materiales para demostraciones (jabón, agua, alimentos crudos, tablas de cortar, termómetros, etc.).

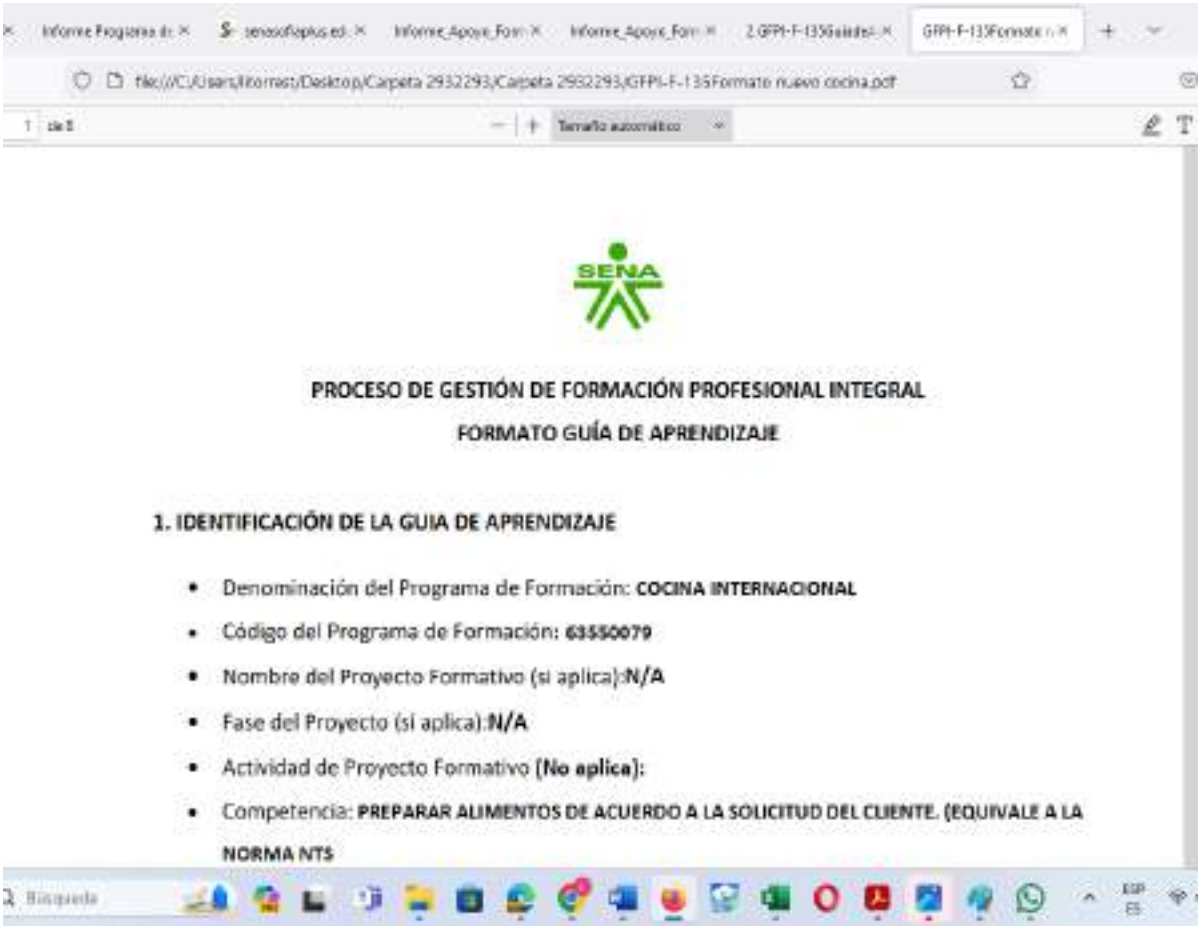
Evaluación: Se evaluará la habilidad de los aprendices para aplicar correctamente las técnicas de manipulación de alimentos y seguir los procedimientos de seguridad.

Actividad 3: Visitar instalaciones donde se manipula alimentos
Objetivo: Observar prácticas de manipulación de alimentos en un entorno real y comprender los estándares de seguridad aplicados.

Descripción: Organizar una visita guiada a un restaurante, cafetería o fábrica de alimentos donde los aprendices puedan observar directamente las prácticas de manipulación de alimentos, la higiene en la cocina y el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.

Recursos: Transporte hacia la instalación, autorización para la visita.

Evaluación: Se evaluará la capacidad de los aprendices para identificar prácticas seguras de manipulación de alimentos y compararlas con lo aprendido en el ambiente



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COCINA INTERNACIONAL**
- Código del Programa de Formación: **63550079**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):**N/A**
- Fase del Proyecto (si aplica):**N/A**
- Actividad de Proyecto Formativo **(No aplica):**
- Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS**

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

Interpretar

A) EL MISE EN PLACE
B) RECETA ESTÁNDAR
C) AMASIJOS

Actividad

Seguridad alimentaria:

Incluye conceptos como

la manipulación segura de alimentos, la temperatura adecuada de cocción y almacenamiento, así como prácticas higiénicas en la cocina para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

FORMAR EQUIPOS DE TRABAJO PARA LA INVESTIGACION



- https://www.significados.com/receta-de-cocina/
- https://escuelaturismopirineos.com/que-es-mise-en-place/

- Contextualice el tema anterior
- Debate con el instructor en el ambiente de formación
-

3.1 Actividades de reflexión inicial:

A. ¿Qué te inspiró a empezar a cocinar? ¿Qué significado tiene la cocina en tu vida?

B. Importancia de la cocina: Reflexiona sobre por qué la cocina es más que simplemente preparar alimentos. Puedes hablar sobre cómo la cocina une a las personas, fomenta la creatividad y promueve un estilo de vida saluda



https://www.youtube.com/watch?v=DFlab-unMuY

Amigo aprendiz en lo posible odserve este video que se encuentra en este link le dará otro copceto que le ayudara a resolver algunas dudas
En esta actividad tiene una diracion de

20 horas

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente

Ambiente requerido: cocina prevista con equipos y utensilios

Estrategias o técnicas didácticas activas: Tallerespracticos de cortes preparaciones de salsas básicas

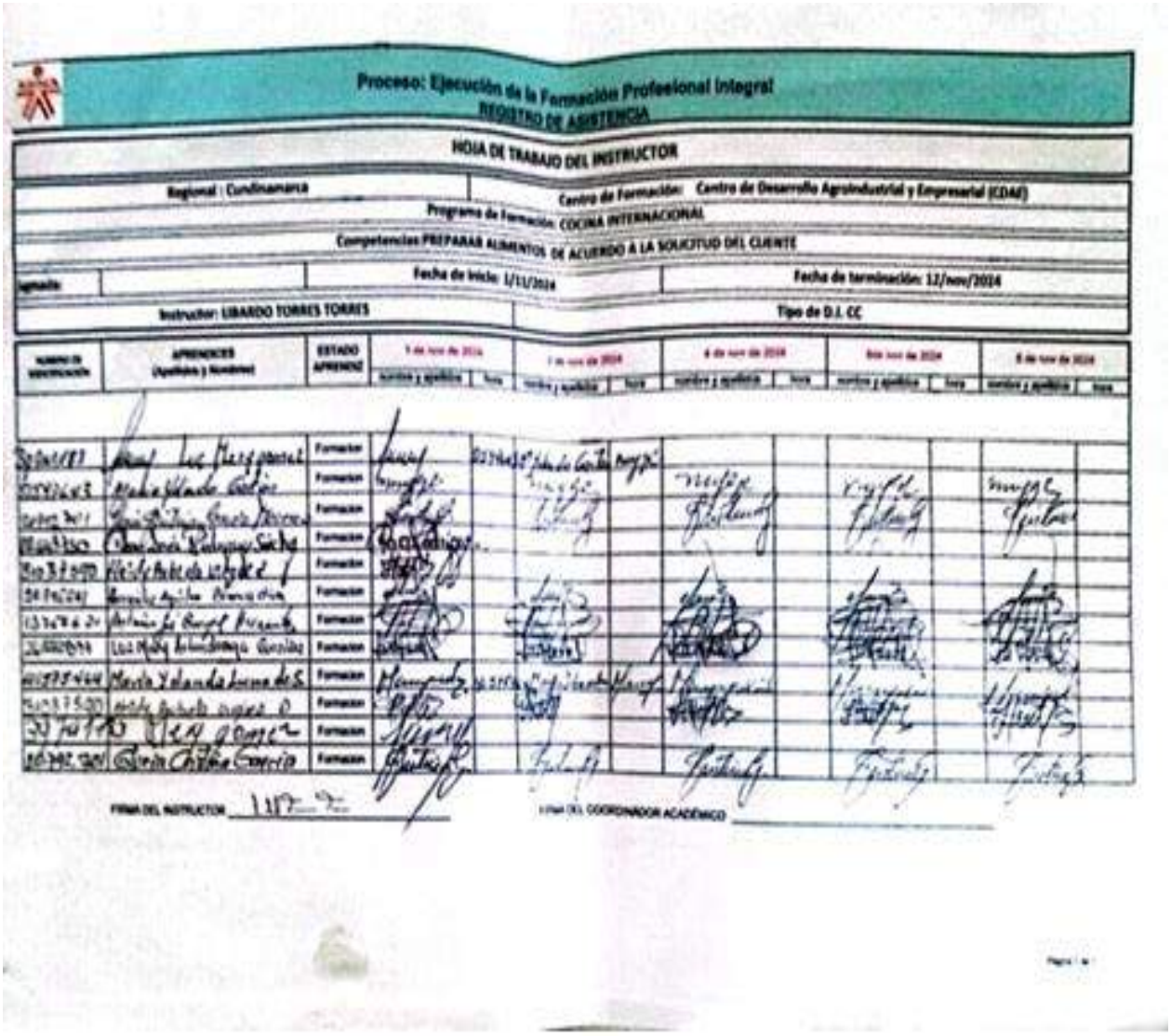
Materiales de formación Carne pollo res cerdo margarina vino margarina sal

Material de apoyo:computador

Duración de la actividad: horas.30

ITEM 5

Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices



Proceso: Ejecución de la Formación Profesional Integral
REGISTRO DE ASISTENCIA

HOJA DE TRABAJO DEL INSTRUCTOR

Regional : Cundinamarca — Centro de Formación: Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial (CDAE)

Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL

Competencias PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Fecha de inicio: 1/11/2024 — Fecha de terminación: 12/nov/2024

Instructor: LIBARDO TORRES TORRES — Tipo de D.I. CC

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	APRENDICES (Apellidos y Nombres)	ESTADO APRENDIZ	1 de nov de 2024		7 de nov de 2024		8 de nov de 2024		8de nov de 2024		8 de nov de 2024	
			nombre y apellido	hora	nombre y apellido	hora	nombre y apellido	hora	nombre y apellido	hora	nombre y apellido	hora
		Formación										
		Formación										
		Formación										
		Formación										
		Formación										
		Formación										
		Formación										
		Formación										
		Formación										
		Formación										
		Formación										

FIRMA DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional Integral
REGISTRO DE ASISTENCIA

HOJA DE TRABAJO DEL INSTRUCTOR

Regional : Cundinamarca | Centro de Formación: Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial (CDAE)

Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL

Competencias:HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Jornada: | Fecha de Inicio: 1/11/2024 | Fecha de terminación: 16/nov/2024

Instructor: LIBARDO TORRES TORRES | Tipo de D.I. CC79389108

NUMERO DE IDENTIFICACIÓN	APRENDICES (Apellidos y Nombres)	ESTADO APRENDIZ	12 de nov de 2024		13 de nov de 2024		14 de nov de 2024		15de nov de 2024		16 de nov de 2024	
			nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora
20715641	Gonzalez aguilar Blanca Alicia	Formacion										
1325762	Carvajal H. Adriana J.	Formacion										
26582874	Arteaga y Gonzalez Luz M.	Formacion										
1061375013	Vasquez Sanchez Cristian C.	Formacion										
1015754649	Muñoz Suarez Mayerlandy	Formacion										
24033580	Wesly Rebolledo Urquiza	Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

FIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO _____

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional Integral
REGISTRO DE ASISTENCIA

HOJA DE TRABAJO DEL INSTRUCTOR

Regional : Cundinamarca | Centro de Formación: Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial (CDAE)

Jornada: | Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL

Competencias:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Instructor: LIBARDO TORRES TORRES | Fecha de Inicio: 1/11/2024 | Fecha de terminación: 12/nov/2024

Tipo de D.I. CC

NUMERO DE IDENTIFICACIÓN	APRENDICES (Apellidos y Nombres)	ESTADO APRENDIZ	1 de nov de 2024		2 de nov de 2024		4 de nov de 2024		5de nov de 2024		6 de nov de 2024	
			nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora
1061375013	Vasquez Sanchez Cristian C.	Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

FIRMA DEL COORDINADOR ACADÉMICO _____

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional Integral

REGISTRO DE ASISTENCIA

HOJA DE TRABAJO DEL INSTRUCTOR

Regional: Cundinamarca	Centro de Formación: Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial (CDAE)
Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL	
Competencia: COCINA INTERNACIONAL	
Jornada:	Fecha de Inicio: 19/11/2024 — Fecha de terminación: 30/nov/2024
Instructor: LIBARDO TORRES TORRES	Tipo de D.I. CC 79289108

NUMERO DE IDENTIFICACIÓN	APRENDICES (Apellidos y Nombres)	ESTADO APRENDIZ	19 de nov de 2024		20de nov de 2024		21 de nov de 2024		22de nov de 2024		23 de nov de 2024	
			nombre y apellido	hora	nombre y apellido	hora	nombre y apellido	hora	nombre y apellido	hora	nombre y apellido	hora
1.[illegible]	[illegible] Mateo	Formacion	[illegible]	17:00								
1.[illegible]963	Gloria Beatriz Rodriguez	Formacion	Gloria Beatriz	17:00								
526001388	Edilma povedo	Formacion	edilmapp	17:00								
52600182	angelin Martinez	Formacion	Angelin	17:00								
1149805	Ignacio Bustos	Formacion	Ignacio	17:00								
75141222	Maikol Ayala	Formacion	Maikol Ayala	17:00								
5504809	Jenson Ayala	Formacion	Jenson Ayala	17:00								
1003140294	Sonia Rocha	Formacion	Rocha	5:00								
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										
		Formacion										

FIRMA DEL INSTRUCTOR _____

FIRMA DEL COORDINADOR ACADEMICO _____

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional Integral
REGISTRO DE ASISTENCIA

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional Integral
REGISTRO DE ASISTENCIA

HOJA DE TRABAJO DEL INSTRUCTOR

Regional : Cundinamarca | Centro de Formación: Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial (CDAE)

Programa de Formación: Pastelería

Competencias: Manipular Alimentos

Jornada: Mixta Noche | Fecha de Inicio: 11/11/2024 | Fecha de terminación: 15/11/2024

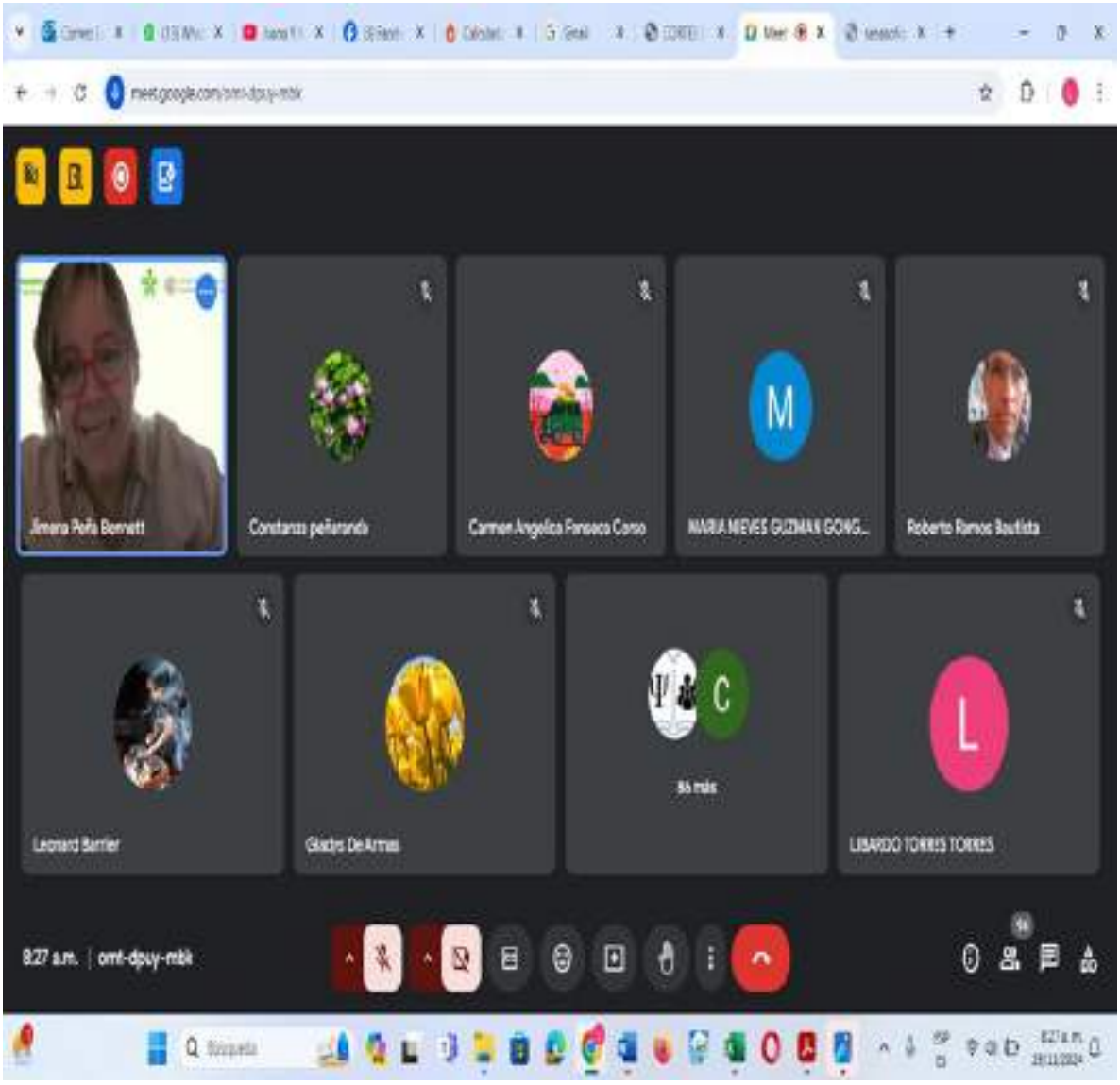
Instructor: Ricardo Lopez | Tipo de D.I. CC 79289108

NUMERO DE IDENTIFICACIÓN	APRENDICES (Apellidos y Nombres)	ESTADO APRENDIZ	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora	nombre y apellidos	hora
1069781661	Yaneth Martinez	Formacion	Yaneth		Yaneth		Yaneth		Yaneth		Yaneth	
1070241244	Ana Beatriz Morales	Formacion	/									
35426261	Nora Martinez	Formacion	Nora Martinez		Nora Martinez		Nora Martinez				Nora Martinez	
1030616498	Johana Murcia	Formacion	Johana Murcia		Johana Murcia		Johana Murcia		Johana Murcia		Johana Murcia	
1014249095	Maryeth Murcia	Formacion	Maryeth Murcia		Maryeth Murcia		Maryeth Murcia		Maryeth Murcia		Maryeth Murcia	
35528912	Maria Caldas	Formacion	Maria Caldas		Maria Caldas		Maria Caldas		Maria Caldas		Maria Caldas	
20504296	Maria Evelina contreras	Formacion	Maria contreras		Maria contreras		Maria contreras		Maria contreras		Maria contreras	
20802683	Luzmaira Gonzalez	Formacion	Luzmaira Gonzalez		Luzmaira Gonzalez		Luzmaira Gonzalez		Luzmaira Gonzalez		Luzmaira Gonzalez	
1076685673	Jenny Paola Rocha Gomez	Formacion	Jenny Rocha		Jenny Rocha		Jenny Rocha		Jenny Rocha		Jenny Rocha	
20804569	Yasmin Lillian Rocha	Formacion	Yasmin Rocha		Yasmin Rocha		Yasmin Rocha		Yasmin Rocha		Yasmin Rocha	
1076608537	Angel Yesenia Rocha	Formacion	Angel Rocha		Angel Rocha		Angel Rocha		Angel Rocha		Angel Rocha	
20854278	Luz Dary Velasco Muñoz	Formacion	Luz Dary V. M.		Luz Dary V. M.		Luz Dary V. M.		Luz Dary V. M.		Luz Dary V. M.	
1030641681	Yuranis Collazos	Formacion	Yuranis Collazos		Yuranis Collazos		Yuranis Collazos		Yuranis Collazos		Yuranis Collazos	
1070241244	Yuranis Rodriguez	Formacion	Yuranis Rodriguez		Yuranis Rodriguez		Yuranis Rodriguez		Yuranis Rodriguez		Yuranis Rodriguez	
1014249096	Jimmy Mauricio Amaya	Formacion	Jimmy Mauricio		Jimmy Mauricio		Jimmy Mauricio		Jimmy Mauricio		Jimmy Mauricio	
52554843	Claudia Liliana Rivera	Formacion	Claudia Rivera		Claudia Rivera		Claudia Rivera		Claudia Rivera		Claudia Rivera	
	Samuel Torre Rincón	Formacion			Samuel		Samuel T.		Samuel		Samuel	
		Formacion										
		Formacion										

FIRMA DEL COORDINADOR ACADEMICO

ITEM 7

Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir actualización en formación



ITEM 8

Aplicar al proceso de certificación de la norma ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056 y aportar el respectivo certificado de aprobación vigente, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo antes del 30 de junio del presente año


efectiva al mismo antes del 30 de junio del presente año.

REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015

otorga

Certificado de Competencia Laboral a

LIBARDO TORRES TORRES

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 7920938

Quien demostró su Competencia Laboral en la

Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código 240201056 - Versión 1

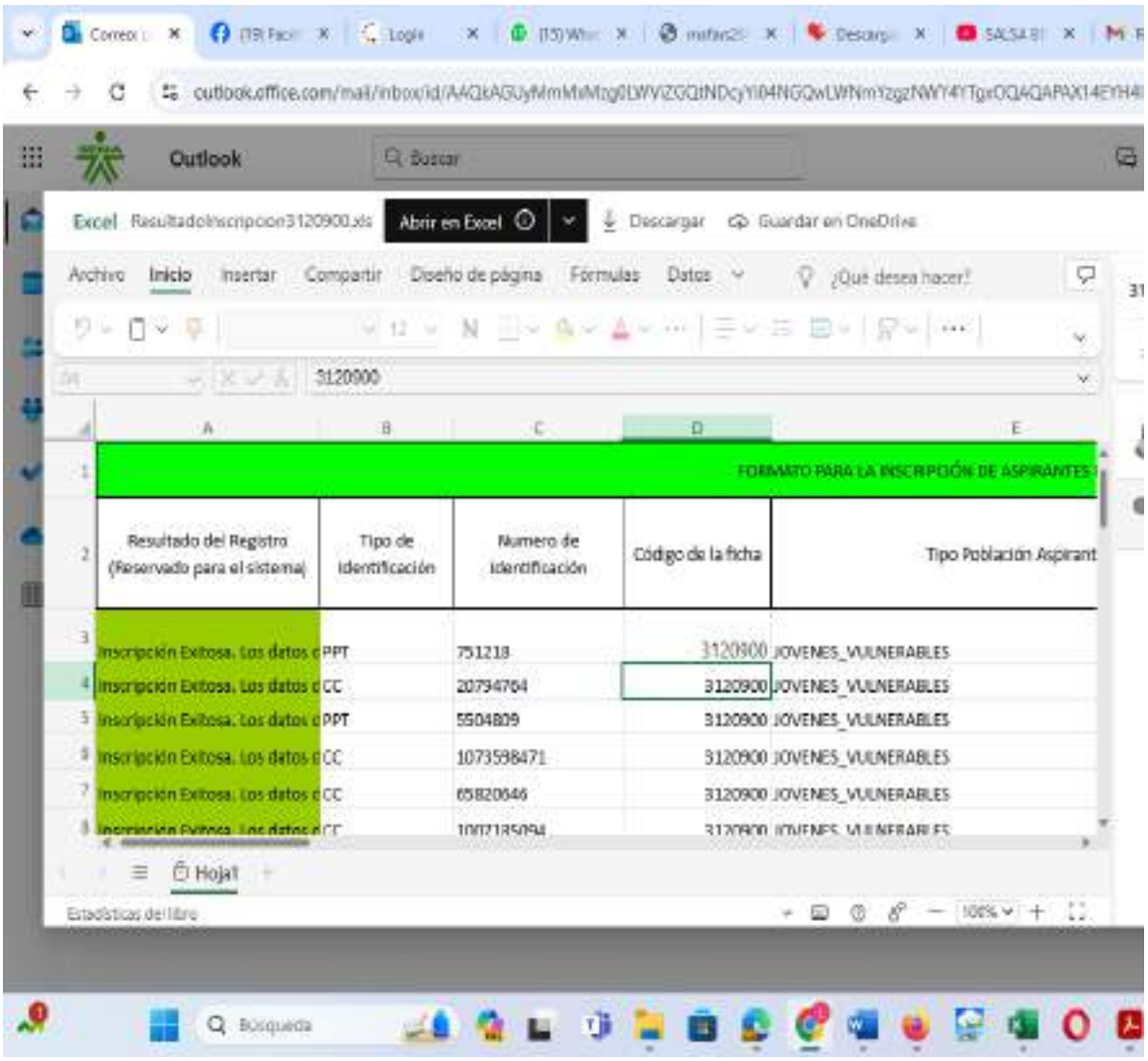
En testimonio de lo anterior, se firma el presente en BARRANCABERMEJA A los veintiocho (28) días del mes de Noviembre de dos mil veinte (2020)

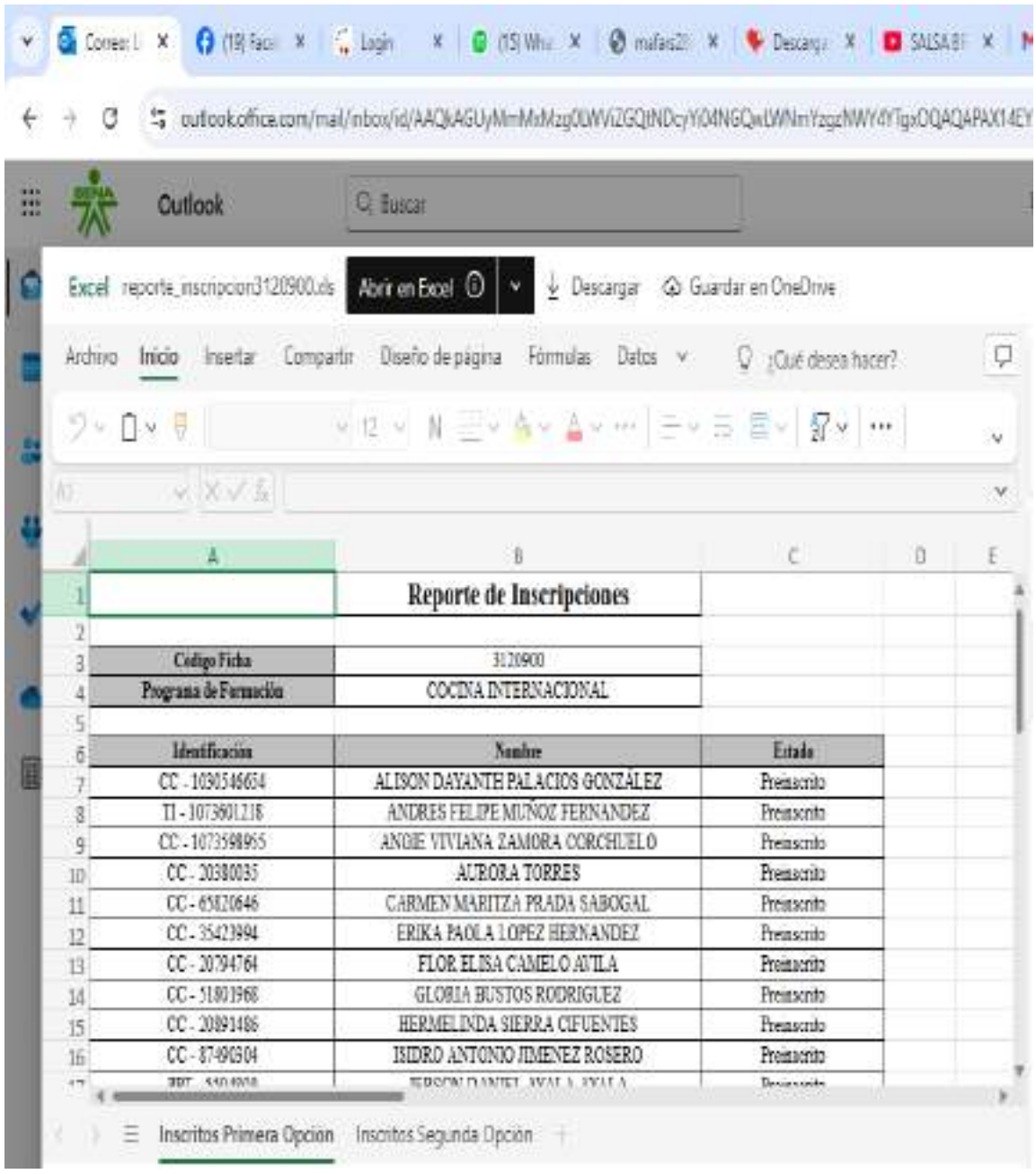
Firmado Digitalmente por

'redicciones de texto: activado Accesibilidad: es necesario investigar

ITEM 10

Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa


Outlook
Buscar
Excel ResultadoInscripcion3120900.xls
Abrir en Excel
Descargar
Guardar en OneDrive
Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos ¿Qué desea hacer?
3120900
FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES
Resultado del Registro (Reservado para el sistema)
Tipo de Identificación
Numero de Identificación
Código de la ficha
Tipo Población Aspirant
Inscripción Exitosa. Los datos d PPT 751218 3120900 JOVENES_VULNERABLES
Inscripción Exitosa. Los datos d CC 20794764 3120900 JOVENES_VULNERABLES
Inscripción Exitosa. Los datos d PPT 5504809 3120900 JOVENES_VULNERABLES
Inscripción Exitosa. Los datos d CC 1073598471 3120900 JOVENES_VULNERABLES
Inscripción Exitosa. Los datos d CC 65820646 3120900 JOVENES_VULNERABLES
Hoja1
Estadísticas del libro
Búsqueda



Outlook

Buscar

Excel reporte_inscripcion3120900.xls | Abrir en Excel | Descargar | Guardar en OneDrive

Archivo Inicio Insertar Compartir Diseño de página Fórmulas Datos ¿Qué desea hacer?

Reporte de Inscripciones

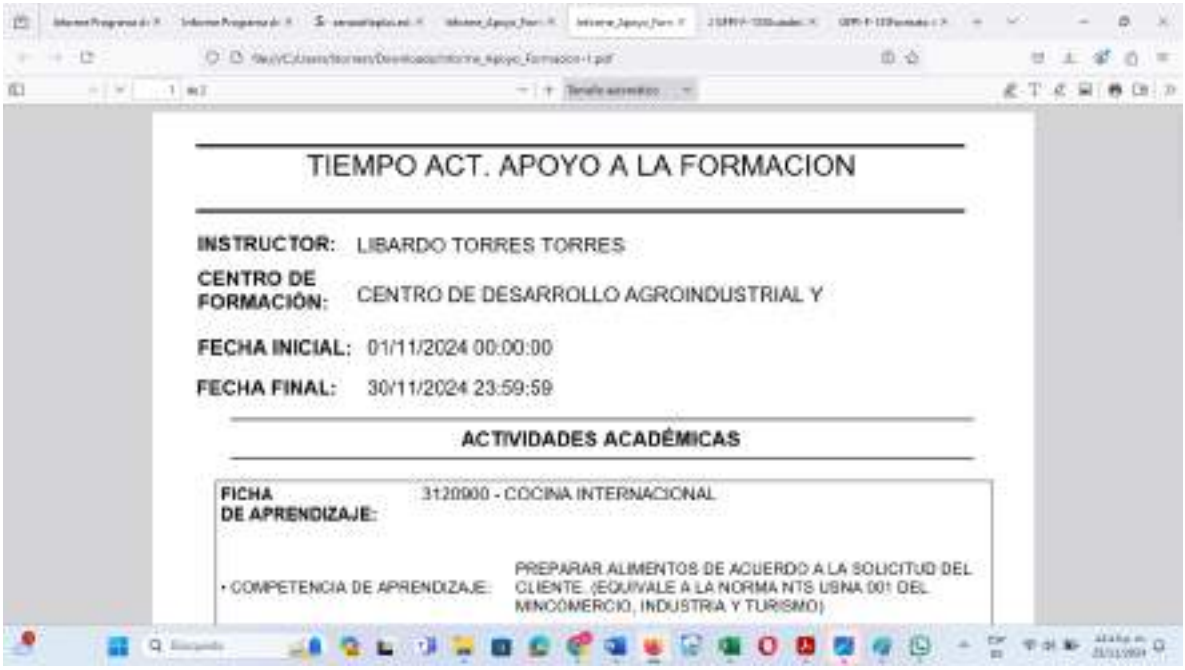
Código Ficha	3120900
Programa de Formación	COCINA INTERNACIONAL

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1030546654	ALISON DAYANTH PALACIOS GONZÁLEZ	Preinscrito
TI - 1073601218	ANDRES FELIPE MUÑOZ FERNANDEZ	Preinscrito
CC - 1073598955	ANGIE VIVIANA ZAMORA CORCHUELO	Preinscrito
CC - 20380035	AURORA TORRES	Preinscrito
CC - 65820646	CARMEN MARITZA PRADA SABOGAL	Preinscrito
CC - 35423994	ERIKA PAOLA LOPEZ HERNANDEZ	Preinscrito
CC - 20794764	FLOR ELISA CAMELO AVILA	Preinscrito
CC - 51803968	GLORIA BUSTOS RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 20891486	HERMELINDA SIERRA CIFUENTES	Preinscrito
CC - 87490304	ISIDRO ANTONIO JIMENEZ ROSERO	Preinscrito

Inscritos Primera Opcion | Inscritos Segunda Opción

ITEM 17

Cumplir con la programación concertada mensual en actividades de formación, por periodos fijos y con una programación mensual de 160 horas. Dicha actividad será desarrollada en los 29 municipios de jurisdicción del centro de formación, en las jornadas mañana, tarde, noche o fin de semana; según la programación concertada con el respectivo coordinador



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LIBARDO TORRES TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	3120900 - COCINA INTERNACIONAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

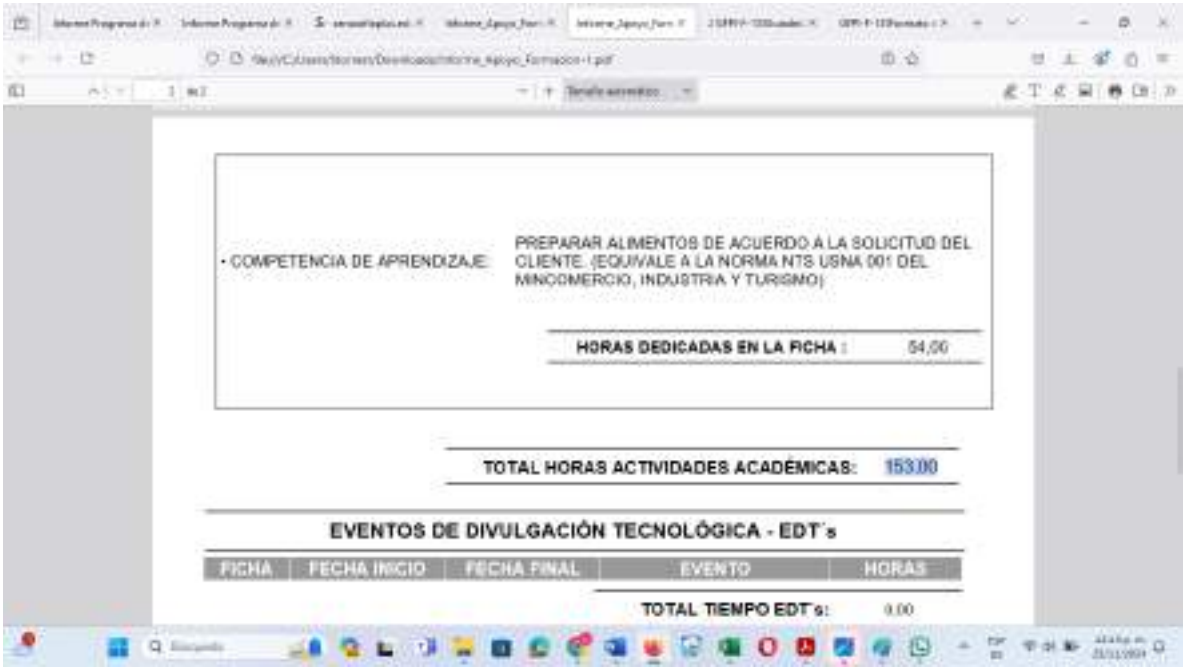


HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 51,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3116906 - COCINA INTERNACIONAL

20/11/24 16:33 Page 1 of 2

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL



• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 54,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 153.00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

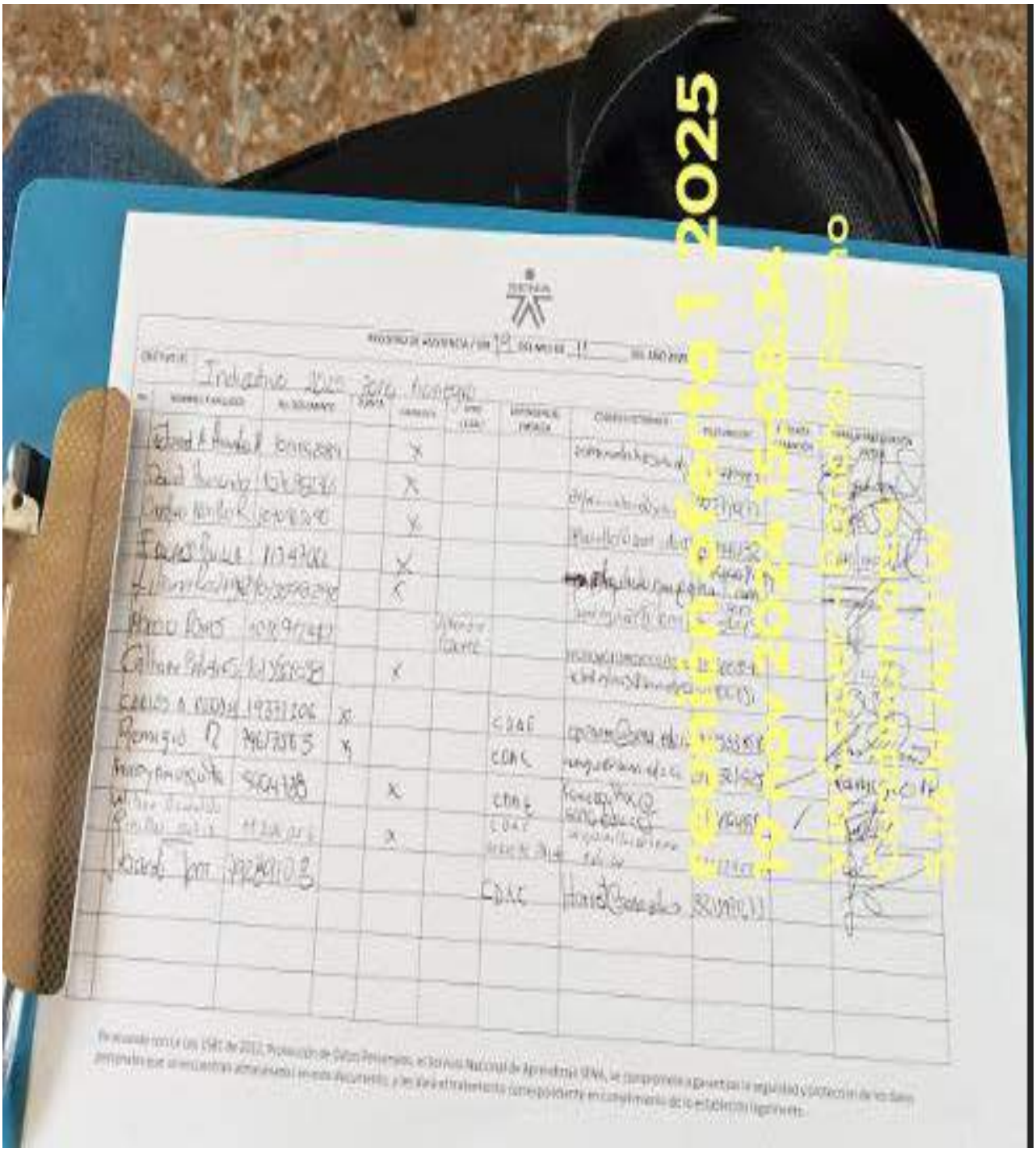
FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0.00

ITEM 34

Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual




2025

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS AGRÍCOLAS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
93610000	MANIPULACION DE ALIMENTOS
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: INDUSTRIA
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 31/08/2020 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	48 horas
JUSTIFICACIÓN:	El programa Manipulación de alimentos se crea para brindar al personal relacionado con las cadenas de producción y transporte de alimentos, la posibilidad de adquirir y actualizar conocimientos en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, buscando profundizar los conocimientos relacionados con los riesgos que afectan la calidad e inocuidad alimentaria. Durante la fabricación y preparación de los alimentos se altera su composición al integrar varias materias primas para producir un producto final, además de los procesos de pasteurización, liofilización, cocción, horneo, entre otros, sin que esto conlleve a riesgo para la salud del consumidor. El riesgo se presenta cuando se tienen unas inadecuadas operaciones de manipulación de alimentos que causan la contaminación o re-contaminación del alimento, con el agravante riesgo de producir enfermedades trasmitidas por alimentos consistentes en infecciones, intoxicaciones, toxiinfecciones alimentarias. Por esta razón, es necesario realizar actividades que conduzcan a prevenir los riesgos a la inocuidad de los alimentos, los cuales generan problemas alimentarios. Uno de los mecanismos para preservar y proteger la salud pública es a través de la capacitación de todas las personas que tienen contacto con alimentos en forma directa o indirecta; igualmente, fomentando las acciones de prevención de riesgos en la cadena alimentaria y de esta forma evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
REQUISITOS DE INGRESO:	Carta de presentación expedida por la comunidad o sector empresarial
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje utilizará el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales, soportadas en la utilización de las tecnologías de punta (equipos de nivelación laser que pueden llegar a disponer la empresa) en ambientes reales enmarcados en el contexto productivo, que vinculan al operario con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias en su puesto de trabajo. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión el operario sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las tres fuentes de información para la construcción de conocimiento: El instructor - Tutor El entorno El trabajo colaborativo.

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
290801106	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Higienizar manos
Mantener inocuidad de los alimentos
Organizar condiciones de trabajo

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.
29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.
CONDICIONES DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS: INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS.
ALIMENTO: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, CALIDAD.
.INOCUIDAD: CONCEPTO, IMPORTANCIA EN SALUD PUBLICA.
MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, CAPACITACIÓN, RECONOCIMIENTO MÉDICO, RIESGOS ASOCIADOS CON LOS PROCESOS, BUENOS HÁBITOS HIGIÉNICOS, RESPONSABILIDAD SOCIAL.
RIESGOS ALIMENTARIOS: TIPOS (FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, CONTAMINACIÓN CRUZADA) Y PREVENCIÓN.
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: CLASIFICACIÓN, CAUSAS, TIPOS, SINTOMATOLOGÍA, PREVENCIÓN.
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN: CONCEPTO, TÉCNICAS, VENTAJAS, DESVENTAJAS Y CONTROLES.
ALMACENAMIENTO: CONCEPTO, TÉCNICAS Y CONTROLES.
TRANSPORTE DE ALIMENTOS: DEFINICIÓN, REQUISITOS, CONDICIONES.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, IMPORTANCIA.
AGENTES DE LIMPIEZA: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN, PREPARACIÓN Y MANEJO.

DESINFECTANTES: CONCEPTO, PRINCIPIO ACTIVO, PREPARACIÓN Y MANEJO.
AGUA POTABLE: CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, IMPORTANCIA.
PLAGAS: CONCEPTO, CLASES, TÉCNICAS DE MANEJO Y PREVENCIÓN.
RESIDUOS: CONCEPTO, CLASIFICACIÓN Y DISPOSICIÓN.
FICHA TÉCNICA: CONCEPTO, INTERPRETACION Y UTILIZACIÓN.
FORMATOS: CONCEPTO, TIPOS, IMPORTANCIA.
PRODUCTO NO CONFORME: CONCEPTO, MANEJO, REPORTE.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

RECONOCER LAS NORMAS RELACIONADAS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
ESTABLECER LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA.
APLICAR LAS NORMAS DE HIGIENE PERSONAL Y SALUD OCUPACIONAL
UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO Y ELEMENTOS DE PROTECCIÓN.
PREPARAR SOLUCIONES DE AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECTANTES.
HIGIENIZAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS.
HIGIENIZAR VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
APLICAR BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS ASEGURANDO LA DISMINUCIÓN DEL RIESGO QUE ATENTEN CONTRA LA SALUD PUBLICA.
DISPONER RESIDUOS OCASIONADOS EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAR FORMATOS REQUERIDOS PARA LOS CONTROLES A EFECTUAR EN LAS CADENAS DE PRODUCCION Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
DILIGENCIAR FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS EN INSTALACIONES DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
REPORTAR LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

DESCRIBE LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.
RELACIONA EL ORIGEN DE ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DE ACUERDO CON FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.
CUMPLE NORMAS DE HIGIENE PERSONAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS.
HIGIENIZA INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS, CONFORME A NORMATIVA.
APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS SEGÚN .PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
DISPONE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y EL MANEJO MEDIO AMBIENTAL.
DILIGENCIA FORMATOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.
ANALIZA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES DEL PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Requisitos Académicos	ALTERNATIVA1. TÍTULO PROFESIONAL EN DISCIPLINA ACADÉMICA DEL NÚCLEO BÁSICO DE CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.

	CONOCIMIENTO EN: INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, ALIMENTOS Y AFINES.
Competencias mínimas	MANEJO TEÓRICO PRÁCTICO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN TÉRMINOS DE PLANEACIÓN Y ORIENTACIÓN DE PROCESOS DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EVALUACIÓN, CREATIVOS, INNOVADORES Y AUTOTRANSFORMADORES, QUE DESARROLLEN EL POTENCIAL DE LOS APRENDICES Y POR LO TANTO, CONSTRUYAN CULTURA. MANEJO DE LOS PROCESOS ADMINISTRATIVOS INHERENTES A LA FUNCIÓN DOCENTE CONCEPCIÓN GENERAL DEL PROCESO Y LOS PROCEDIMIENTOS DEL DISEÑO CURRICULAR PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL. HABILIDADES ARGUMENTATIVAS Y LINGÜÍSTICAS. RESPONSABILIDAD FRENTE A LA PLANEACIÓN, LA EJECUCIÓN Y LA EVALUACIÓN DEL TRABAJO ASIGNADO. CAPACIDAD PARA LA CONVIVENCIA HUMANA, EL TRABAJO EN EQUIPO, LA AUTOFORMACIÓN Y LA CONSTRUCCIÓN DE CONOCIMIENTO.

Experiencia laboral y/o especialización	ALTERNATIVA 1. DIEZ Y OCHO (18) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DOCE (12) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO OBJETO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL Y SEIS (6) MESES EN LABORES DE DOCENCIA. ALTERNATIVA 2. VEINTICUATRO (24) MESES DE EXPERIENCIA: DE LOS CUALES DIEZ Y OCHO (18) MESES ESTARÁN RELACIONADOS CON EL EJERCICIO DE LA PROFESIÓN U OFICIO

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	MARTHA ISABEL FLOREZ FAURA	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	25/07/2018
Responsable del diseño	MIGUEL ANDRE PARDO CEPEDA	APROBAR ANALISIS	CENTRO DE GESTION AGROEMPRESARIAL DEL ORIENTE. REGIONAL SANTANDER	25/07/2018
Responsable del diseño	LUCRECIA PINEDA	INSTRUCTOR TÉCNICO	null. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	25/07/2018

Responsable del diseño	ALVARO ENCISO PRIETO	QUITAR SUSPENDIDO	CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL. REGIONAL CUNDINAMARCA	24/06/2020
Responsable del diseño	CLAUDIA ESPERANZA DUARTE	EQUIPO DE DISEÑO CURRICULAR	CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS. REGIONAL DISTRITO CAPITAL	06/07/2020
Responsable del diseño	NOEL ARIAS GARCIA	ACTIVAR PROGRAMA	CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL	31/08/2020
Aprobación	NOEL ARIAS GARCIA		CENTRO AMBIENTAL Y ECOTURISTICO DEL NORORIENTE AMAZONICO. REGIONAL GUAINÍA	28/07/2020

Curso
Higiene y manipulación de alimentos

Instructor LIBARDO TORRRES TORRES

Competencia	Resultados de aprendizaje
Manipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad Vigente.	1. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
	2. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
	3. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
	4. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	1. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido
	2.. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
	3. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas
	4. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad

Temática del curso:

- Conceptos generales de higiene y manipulación de alimentos
- Rotulado Almacenamiento de alimentos
- Preparación de desinfectantes
- Normatividad vigente, relacionada a manipulación de alimentos
- Conceptos plan de saneamiento básico

Como desinfectar

Con hipoclorito de sodio



Curso: Higiene y manipulación de alimentos
Instructor: LIBARDO TORRES TORRES



Limpieza

Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.



Lavar



Implementos para limpieza

Resolución 2674 de 2013

Desinfección – descontaminación

Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Resolución 2674 de 2013



Los métodos para la desinfección de frutas y hortalizas se basan en procesos físicos y/o químicos.
Entre los físicos podemos mencionar la remoción mecánica, tratamientos térmicos e irradiación.
Los químicos involucran el uso de **agentes químicos como desinfectantes superficiales**

Desinfectante:

Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos, es decir que desinfecte.



Hipoclorito de sodio como agente desinfectante



Los desinfectantes se utilizan ampliamente para minimizar la contaminación de productos por patógenos que afectan la salud humana (Wirtanen y Salo, 2003; GÛmez-LÛpez, 2012)

Antes de elegir un agente desinfectante, por favor revisa su efectividad para el microorganismo que te interesa.

IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Las prácticas higiénicas se orientan al beneficio de las personas

- ✓ Permite un área de trabajo, equipos y utensilios aptos para manipular alimentos en el hogar y las empresas.
- ✓ Elemento fundamental para el control de plagas.
- ✓ Ayuda para que no se contaminen los alimentos y por ende reduce las posibilidades de ETA.

Pasos para realizar una buena limpieza y desinfección

- Eliminar los desperdicios por medio de un barrido o retiro de residuos.
- Usar jabón para remover la suciedad.
- Realizar acción mecánica.
- Enjuagar con agua para eliminar el jabón y la suciedad.

Ejemplo

- Inspeccionar visualmente si se han removi… todos los residuos.
- Lavar los pisos para remover los residuos que caen de las superficies.
- Desinfectar primero los pisos, luego superficies y equipos (tiempo de contacto 10 minutos).
- Enjuagar para remover el desinfectante.
- Eliminar el exceso de humedad.

Cloro

Hipoclorito de sodio

Solución clara de color verde-amarillento y olor característico

El de uso comercial, se consigue en el supermercado



Producto toxico

Oxidante – irritante

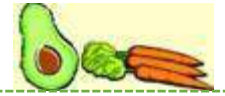
4-6%

(50-60 g/l, 50,000 ppm)

Manejarlo con precaución

Almacenar en lugar fresco y oscuro

Utilizado para la desinfección



Alimentos

Ambientes



Superficies y mesas de trabajo



Pisos



Equipos

Compuestos clorados

- *Cloro, sales de hipoclorito y didxido de cloro*

- El cloro es el desinfectante más utilizado en la industria alimentaria debido a su bajo costo.
- Se ha utilizado ampliamente para desinfección de superficies en contacto con alimentos y también para reducir la carga microbiana del agua utilizada en diferentes operaciones.
- En general se utilizan soluciones acuosas de hipocloritos o de cloro gas.
- Cuando el cloro se disuelve en agua se forma ácido hipocloroso y ácido clorhídrico estableciéndose un equilibrio entre las distintas sustancias

Antes de someter materiales o superficies a procesos de desinfección

1. Es recomendable realizar un lavado con agua y jabón, para eliminar los materiales orgánicos presentes, que pueden interferir en la efectividad del hipoclorito de sodio.
2. Que el hipoclorito tenga registro sanitarios vigente, concentración
3. Realizar los cálculos para las soluciones a preparar
4. Verificar que tenga los implementos necesarios



Antes de iniciar verifique.

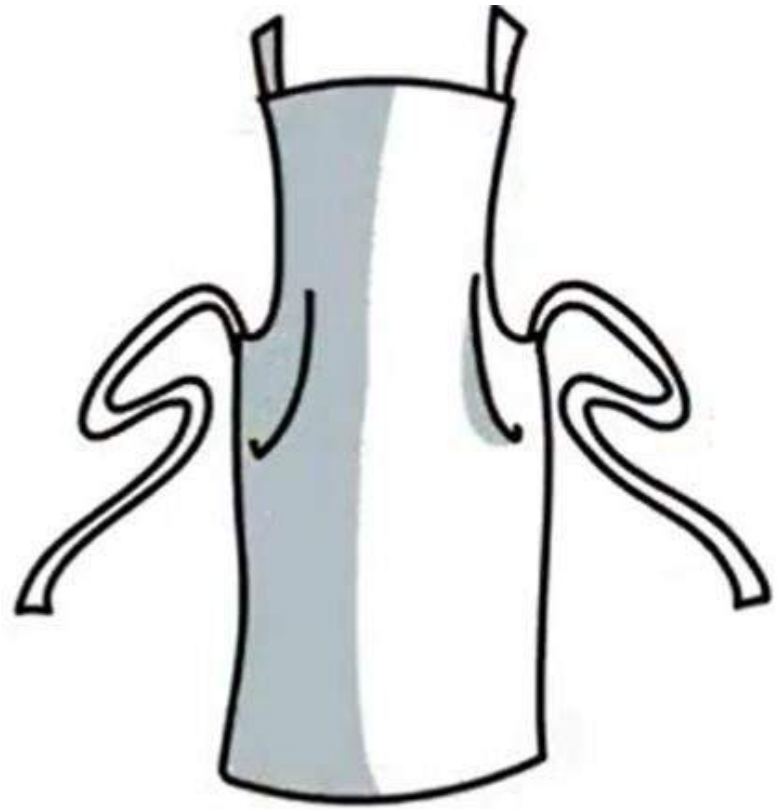
- El hipoclorito tenga registro sanitario vigente.
- El hipoclorito tenga certificado de garantía de la concentración.
- El hipoclorito tenga fecha de vencimiento vigente.
















Cloro





Revisar la concentración en la etiqueta



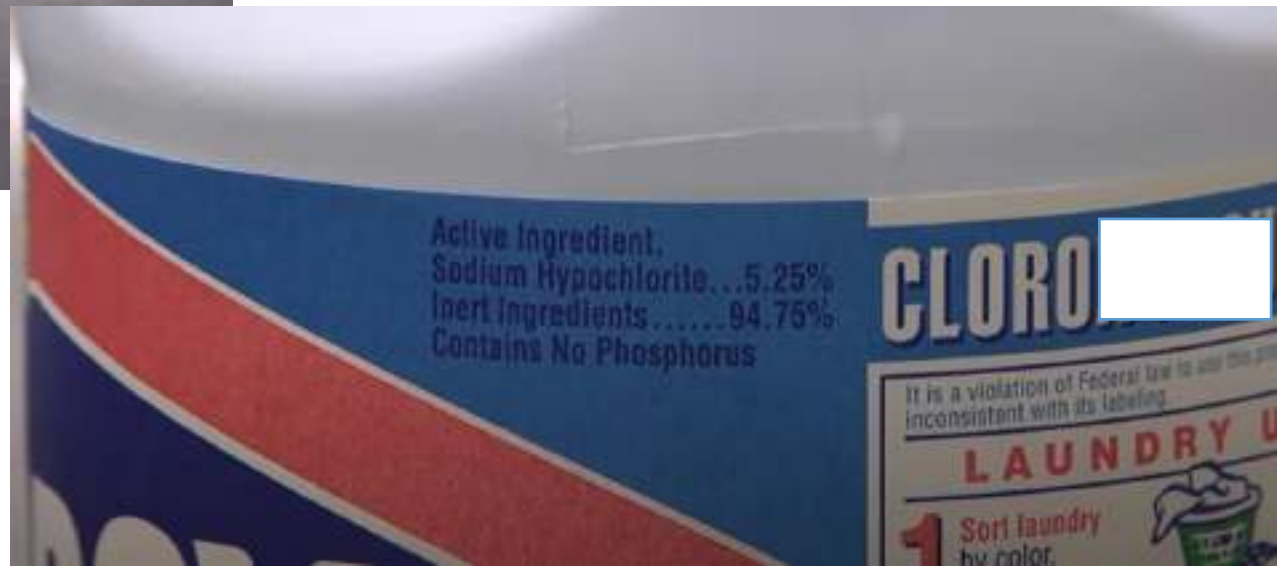




Existen marcas que no lo reportan


REGULAR

Cloro


Active Ingredient
Sodium Hypochlorite...5.25%
Inert Ingredients.....94.75%
Contains No Phosphorus
CLORO
LAUNDRY

La calidad del agua

Agua potable



FORMULA DE PREPARACION AGENTE DE DESINFECCION



1 Litro o más * 1000

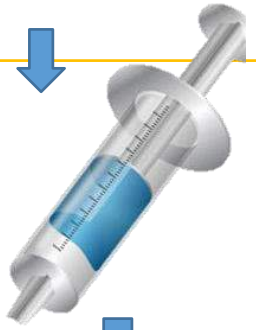
Partes por millón

ppm concentración de la solución a preparar

ml (hipoclorito)= Volumen de solución a preparar (ml) **X** ppm

% cloro en la etiqueta **X** 10000

Factor constante para pasar a ppm









Una vez preparado
Gastarlo antes de 7 días



Ejemplo 1 :

Una persona requiere desinfectar los pisos de un baño y necesita preparar **12 Litros** de solución con una concentración de **500 ppm** . ¿Qué cantidad de hipoclorito se necesita, teniendo un cloro al **5,25%**?

Unificar unidades

$$\textbf{12 Litros} * \frac{1000\text{ml}}{\text{litro}} = \textbf{12000}\text{ml}$$

Para pasar de % a ppm se multiplica por 10.000

$$\textbf{ml de cloro} = \frac{\text{volumen solución (ml)} * \text{ppm}}{(\%\text{cloro} * 10000)\ \text{ppm}}$$

Remplazando

$$\textbf{ml de cloro} = \frac{\textbf{120000}\ \text{ml} * \textbf{500}\ \text{ppm}}{(\textbf{5,25}\ \%\text{cloro} * 10000)\ \text{ppm}} = \textbf{114,3 ml}$$

Cloro



EJEMPLO 2

Se desea preparar **1 litro** de solución al **0.25%** (**2500 ppm**) porque se va a emplear para hacer el procedimiento de desinfección del lavado rutinario de un área crítica.

1) Verifique en la etiqueta del producto hipoclorito de sodio comercial la concentración de esté, suponer que en este ejemplo se dispone de hipoclorito de sodio al **5%** (**50000 ppm**).

2) Determine la cantidad que necesite preparar de esta dilución.



En este ejemplo necesitamos preparar 1 litro a 2500 ppm.

Información que se requiere para hacer los cálculos:

- **Concentración deseada (Cd)**

  2500 ppm (o sea que cada 100mL de solución contiene 0.25 gramos de hipoclorito\

- **Concentración conocida (Cc)**

  50000 ppm (Solución de hipoclorito de sodio al 5%)

- **Volumen de la solución de la concentración deseada a preparar (Vd)**

  1000 ml (1 litro de solución de 2500 ppm)



EJEMPLO 2

Se desea preparar **1 litro** de solución al **0.25%** (**2500 ppm**) porque se va a emplear para hacer el procedimiento de desinfección del lavado rutinario de un área crítica.

Entonces debo utilizar la siguiente fórmula para saber que (V?)
Volumen en ml (mililitros) de la solución conocida al 5% (50000 ppm) que debe mezclarse con agua

Entonces debo utilizar la siguiente fórmula para saber que Cd x Vd= Cc x V ?:

Volumen en ml de Cloro (V) = **Concentración deseada (Cd) ppm * Volumen de la solución a preparar (Vd) ml**

Concentración conocida (Cc) ppm

$$V? = \frac{Cd \times Vd}{Cc}$$

$$V? = \frac{2500\ ppm \times 1000\ ml}{50000\ ppm} = 50ml$$

Entonces se debe agregar 50ml de Hipoclorito de sodio al 5% (50000 ppm) a 950 ml de agua desionizada o destilada para obtener un 1 litro de solución de 2500 ppm.





Ejemplo 3

- FÓRMULA:

$$V1 = (V2*C2)/C1$$

- DONDE:

V1: Es el volumen que requerimos de la solución concentrada de cloro y que necesitamos calcular para preparar la solución.

V2: Es el volumen de la solución final de cloro que queremos preparar.

C1: Es la concentración de cloro que contiene la solución original. Este valor deberán revisarlo en la etiqueta de la botella o frasco de cloro, y es variable dependiendo de la marca.

C2: Es la concentración de la solución final de cloro que queremos preparar

ml: mililitro

EJEMPLO:
Preparar 1 litro (1000 ml) de solución de hipoclorito de sodio al 0.5% a partir de una botella que contiene 6.15% de cloro.

¿Como calcular?

$$V1 = (V2*C2)/C1$$

$$V1 = \frac{(1000 \text{ mililitro} * 0.5\%)}{6.15\%}$$

V1 = **81 ml** de hipoclorito de sodio 6.15%



Restar 1000 ml – 81 ml = 919 ml de agua

Entonces hay que medir:

81 ml de hipoclorito de sodio 6.15%
+ 919 ml de agua destilada o desionizada
1000 ml volumen final de la solución 0.5%



- Rotular los envases

Nombre del producto	
Concentración del producto	
Fecha y hora de preparación	
Nombre de quien lo preparó	
Indicaciones	





Nombre del producto	**Solución de hipoclorito de sodio**
Concentración del producto	300 ppm
Fecha y hora de preparación	20/mayo/2020
Nombre de quien lo preparó	Carolina Casas
Indicaciones	Para desinfectar ambientes Gastar antes de 7 días

Preparación de agente desinfectante





ml (hipoclorito)=





ml (hipoclorito)

Agua
1 Litro o más



Solución
a____ppm









Concentraciones recomendadas

Uso	ppm	Forma de deinfectar
Frutas y vegetales (fresa, mora)	25 ppm	Inmersión
Frutas	50 a 100 ppm	Inmersión
Verduras y hortalizas	50 a 120 ppm	Inmersión
Utensilios	50 ppm 100ppm	Inmersión – aspersión
Superficies de contacto directo	100 ppm	Contacto, inmersión o aspersión
Equipos, pisos, paredes (superficies de concentración microbiana alta)	200 ppm	Contacto, inmersión o aspersión
Baños, Traperos, Basureros	400 a 500 ppm	Contacto, inmersión o aspersión
Manos	50 ppm	Inmersión - Aspersión
Ambientes	25 - 50 ppm	Aspersión
Empaques externos de alimentos	25 - 50 ppm	Aspersión . Inmersión



ejemplo

DESINFECCION CON HIPOCLORITO DE SODIO			
USOS		CONCENTRACION	TIEMPO CONTACTO
FRESAS Y MORA		25 PPM	1 MINUTO
FRUTAS		100 PPM	7 MINUTOS
VERDURAS		120 PPM	10 MINUTOS
EQUIPOS, PISOS, PAREDES		200 PPM	20 MINUTOS
BAÑOS, TRAPERAS, BASUREROS		500 PPM	20 MINUTOS



Tabla para la preparación de hipoclorito de sodio a partir de cloro comercial, para un volumen final de 1 litro de solución desinfectante

10000ppm 5000ppm 2000ppm 500ppm

CONCENTRACIÓN FINAL	Hipoclorito de sodio al 1%		Hipoclorito de sodio al 0.5%		Hipoclorito de sodio al 0.2%		Hipoclorito de sodio al 0.05%	
USO	Para desinfección con presencia de materia orgánica		Para desinfección SIN presencia de materia orgánica		Para desinfección de superficies (coronavirus)		Para desinfección de ropa	
TIEMPO DE CONTACTO	5 minutos		5 minutos		5 minutos		30 minutos	
CONCETRACIÓN DE CLORO COMERCIAL *	Vol. de Hipoclorito (mililitros)	Vol. de agua destilada o desionizada (mililitros)	Vol. de Hipoclorito (mililitros)	Vol. de agua destilada o desionizada (mililitros)	Vol. de Hipoclorito (mililitros)	Vol. de agua destilada o desionizada (mililitros)	Vol. de Hipoclorito (mililitros)	Vol. de agua destilada o desionizada (mililitros)
7.50%	133.33	866.67	66.67	933.33	26.67	973.33	6.67	993.33
7.25%	137.93	862.07	68.97	931.03	27.59	972.41	6.90	993.10
7.00%	142.86	857.14	71.43	928.57	28.57	971.43	7.14	992.86
6.75%	148.15	851.85	74.07	925.93	29.63	970.37	7.41	992.59
6.50%	153.85	846.15	76.92	923.08	30.77	969.23	7.69	992.31
6.25%	160.00	840.00	80.00	920.00	32.00	968.00	8.00	992.00
6.00%	166.67	833.33	83.33	916.67	33.33	966.67	8.33	991.67
5.75%	173.91	826.09	86.96	913.04	34.78	965.22	8.70	991.30
5.50%	181.82	818.18	90.91	909.09	36.36	963.64	9.09	990.91
5.25%	190.48	809.52	95.24	904.76	38.10	961.90	9.52	990.48
5.00%	200.00	800.00	100.00	900.00	40.00	960.00	10.00	990.00
4.75%	210.53	789.47	105.26	894.74	42.11	957.89	10.53	989.47
4.50%	222.22	777.78	111.11	888.89	44.44	955.56	11.11	988.89
4.25%	235.29	764.71	117.65	882.35	47.06	952.94	11.76	988.24
4.00%	250.00	750.00	125.00	875.00	50.00	950.00	12.50	987.50

https://seguridadbiologica.blogspot.com/2016/07/hipoclorito-de-sodio-como-agente.html

Recomendaciones de higiene de frutas y hortalizas

1



Seleccionar bien los proveedores

Exigirles garantías de que aplican buenas prácticas higiénicas durante el cultivo, la cosecha y las fases posteriores a la cosecha.

2



Comprobar las condiciones en que llegan los vegetales

Retirar o rechazar los productos o partes en mal estado.

Conservarlos en refrigeración.

3



Mantener siempre condiciones higiénicas

Tener cuidado especialmente de la limpieza de los utensilios y las superficies, así como el lavado de las manos.

4



Limpiar la tierra o suciedad en el producto

Si se observa presencia de tierra o suciedad, cepillar el producto o eliminarla con un cuchillo.

Los cepillos y cuchillos deben lavarse a una temperatura mínima de 55°C y secarlos bien.

Es práctico ponerlos en el lavavajillas.

5



Lavar las frutas y hortalizas directamente bajo el chorro de agua del grifo

Evitar que el agua del lavado caiga sobre los vegetales ya limpios.

Evitar el contacto de los vegetales limpios con utensilios y superficies sucias, y con alimentos crudos.

6



Desinfectar los vegetales

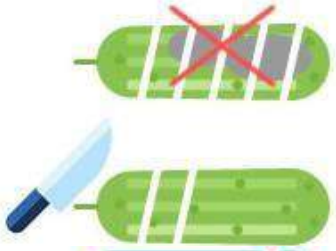
Se pueden desinfectar sumergiéndolos en una solución de hipoclorito de sodio (lejía para uso alimentario), respetando la concentración que indique el fabricante, durante cinco minutos como máximo.

7



Una vez que los vegetales están limpios y desinfectados, hay que enjuagarlos bien y dejarlos escurrir

8



No cortar los vegetales antes de limpiarlos y desinfectarlos

9



El tiempo entre el troceado de los vegetales y su consumo debe ser el mínimo posible

Los microorganismos se multiplican más fácilmente en productos troceados.

10



Mantener las frutas y verduras refrigeradas

En el caso de coronavirus COVID-19 las concentraciones consideradas efectivas es a partir del 0.2%, durante 30 segundos.

Desinfectante con cloro para coronavirus – Covid- 19





Usar sobre superficies

Tomado de: https://seguridadbiologica.blogspot.com

¿Qué no debo hacer con las preparaciones del hipoclorito de sodio?



- Evitar que durante el almacenamiento pueda entrar en contacto con materiales combustibles, ácidos y/o compuestos derivados del amoniaco.
- No mezclar con detergentes, pues esto inhibe su acción y produce vapores irritantes para el tracto respiratorio llegando a ser mortales.
- Son corrosivos para el níquel, el hierro, el acero, por lo tanto no debe dejarse en contactos con estos materiales por más tiempo que el indicado.
- No mezclar con agua caliente, cuando es hiperclorinada el agua caliente se produce trihalometano compuesto cancerígeno animal.
- En contacto con el formaldehido las soluciones de hipoclorito producen un agente carcinogénico éter bis (Clorometil).

¿Cómo debo almacenar las soluciones de hipoclorito de sodio?



- Se debe guardar en un lugar protegido de la luz, ventilado y a una temperatura no superior de 30ºC.
- Se debe envasar siempre en recipientes plásticos. No envasar en recipientes metálicos.
- Los recipientes deben ser herméticos y estar bien cerrados.
- Realizar la señalización del área e identificación del producto.
- Realizar la rotación del producto en inventario, el primero que entra es el primero que sale

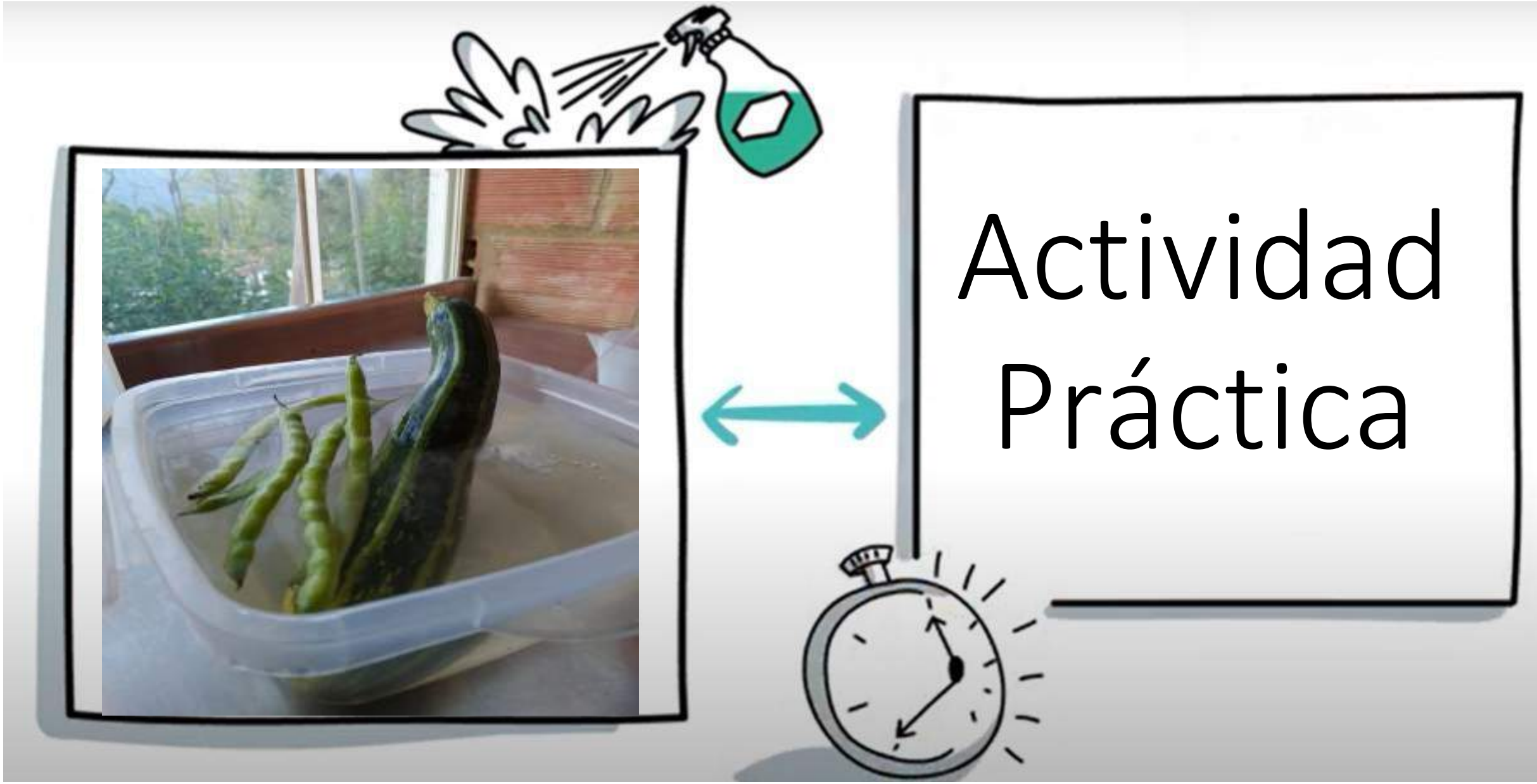


Verificar la concentración





Bandas medidoras de cloro
Kit para medir cloro


Actividad
Práctica

Materiales

- Cloro (del que usan en la casa)
- Agua potable
- Un balde (ojalá que tenga medidor, es decir que diga que cantidad de litros tiene de capacidad)
- Una jeringa de 5cc o 10 cc ó la que puedan conseguir
- Una jarra medidora que diga los litros
- Guantes (preferiblemente, pueden ser los que usa para la cocina, la idea es protegerlo de que le caiga cloro directamente en las manos) si no tiene no se preocupe.
- Una fruta u hortaliza (la que tenga en la casa)
- Una superficie (el mesón de la cocina le sirve)
- Un utensilio (tablas, cubiertos, ollas)
- Opcional un atomizador (para desinfectar los ambientes)

Actividad 1.

- Identifique el % de cloro que tiene el frasco

Actividad 2.

- Realice el alistamiento para preparar las soluciones desinfectantes (evidencias fotográficas o video)

Actividad 3.

- Realice el calculo de cuento hipoclorito necesita para preparar según el % de cloro que dice en la etiqueta :

Usos	Concentración	Cantidad de cloro al_____% (ml)	Cantilad de agua en L
Frutas	100 ppm		
Verduras y hortalizas	120 ppm		
Equipos, pisos, paredes	200 ppm		
Baños, Traperos, Basureros	500 ppm		
Ambientes	50 ppm		

Actividad 4.

- Preparar la soluciones que calculó en la actividad 3 (fotografías)

Actividad 5.

- Realice limpieza y desinfección con la soluciones preparadas (fotografías)

Frutas
Verduras y hortalizas

Equipos, pisos, paredes
Baños, Traperos, Basureros

Actividad 6. Calcular y completar la tabla

Uso	ppm	%	Cloro (%)	Agua (ml)	
Frutas y vegetales (fresa, mora)	25 ppm				Inmersión
Frutas	50 a 100 ppm				Inmersión
Verduras y hortalizas	50 a 120 ppm				Inmersión
Utensilios	50 ppm 100ppm				Inmersión – aspersión
Superficies de contacto directo	100 ppm				Contacto, inmersión o aspersión
Equipos, pisos, paredes (superficies de concentración microbiana alta)	200 ppm				Contacto, inmersión o aspersión
Baños, Traperos, Basureros	400 a 500 ppm				Contacto, inmersión o aspersión
Manos	50 ppm				Inmersión - Aspersión
Ambientes	25 - 50 ppm				Aspersión

Ejemplo de las evidencias a entregar





Alistamiento de implementos para preparar soluciones desinfectantes

Ejemplo de desinfección



Utensilios



Hortalizas



Pisos e implementos de aseo



Superficies

Referencias

- https://seguridadbiologica.blogspot.com/2016/07/hipoclorito-de-sodio-como-agente.html
- https://es.slideshare.net/JosManuelRivasGelacio/programa-de-higiene-y-saneamiento-55918991
- https://www.youtube.com/watch?v=7tajgejTrCM&list=PLNYjza_CwWQArzAyr2xFemrbeImtrmmx5&index=4 (video)
- https://higieneambiental.com/higiene-alimentaria/infografia-recomendaciones-de-higiene-de-frutas-y-hortalizas-en-la-restauracion
- https://www.youtube.com/watch?v=qmKU5j0iWX4 (video plan saneamiento)
- https://es.slideshare.net/LuisCastao9/3-plan-de-saneamiento
- https://es.slideshare.net/matheus2206/phys-51406173

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COCINA INTERNACIONAL**
- Código del Programa de Formación**: 63550079**
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):**N/A**
- Fase del Proyecto (si aplica):**N/A**
- Actividad de Proyecto Formativo **(No aplica):**
- Competencia: **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS**
- Resultados de Aprendizaje: **ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.**
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):**20 horas**

2. PRESENTACIÓN

Bienvenido respetado aprendiz,

Te damos la bienvenida a esta nueva guía de aprendizaje para la competencia

"PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO).

A lo largo de tu formación, contarás con diversas fuentes de conocimiento: instructor, tutor, entorno, ambientes de aprendizaje, TIC y trabajo colaborativo.

Esta guía te ayudará a realizar actividades de forma autónoma para lograr el siguiente resultados de aprendizaje:

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

Debes completar las actividades preparadas y presentar las evidencias solicitadas para verificar tu progreso. Recuerda cargar las actividades en la plataforma LMS y/o presentar evidencias en el portafolio físico o material audiovisual para seguir tu proceso de aprendizaje al correo

litorrest@sena.edu.co

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- **Descripción de la(s) Actividad(es)**

Interpretar

A) EL MISE EN PLACE
B) RECETA ESTÁNDAR.
C) AMASIJOS

Actividad

Seguridad alimentaria:

Incluye conceptos como

la manipulación segura de alimentos, la temperatura adecuada de cocción y almacenamiento, así como prácticas higiénicas en la cocina para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

FORMAR EQUIPOS DE TRABAJO PARA LA INVESTIGACION

- Realizar lectura de los documentos que se otorgan
- https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/manipulacion-segura-de-los-alimentos-lo-que-usted-debe-saber

- https://www.significados.com/receta-de-cocina/
- https://escuelaturismopirineos.com/que-es-mise-en-place/

- Contextualice el tema anterior
- Debate con el instructor en el ambiente de formación
-

3.1 Actividades de reflexión inicial:

A. ¿Qué te inspiró a empezar a cocinar? ¿Qué significado tiene la cocina en tu vida?

B. Importancia de la cocina: Reflexiona sobre por qué la cocina es más que simplemente preparar alimentos. Puedes hablar sobre cómo la cocina une a las personas, fomenta la creatividad y promueve un estilo de vida saluda

https://www.youtube.com/watch?v=DFiab-unMuY

Amigo aprendiz en lo posible odserve este video que se encuentra en este link le dará otro copceto que le ayudara a resolver algunas dudas

En esta actividad tiene una diracion de

20 horas

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:

Descripción de la actividad: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente

Ambiente requerido: cocina prevista con equipos y utensilios

Estrategias o técnicas didácticas activas: Tallerespracticos de cortes preparaciones de salsas básicas

Materiales de formación Carne pollo res cerdo margarina vino margarina sal

Material de apoyo:computador

Duración de la actividad: horas.30

3.3 Actividades de apropiación:

Descripción de la actividad: Descripción de la actividad:

Los estudiantes participarán en una actividad práctica de cocina internacional, en la cual prepararán un plato representativo de una cocina del mundo (por ejemplo, sushi japonés, pasta italiana, paella española, etc.). Esta actividad tiene como objetivo que los alumnos se familiaricen con técnicas, ingredientes y sabores de diferentes culturas gastronómicas

Ambiente requerido: ***Cocina totalmente equipada con estaciones de trabajo individuales o en grupos pequeños.***

Utensilios de cocina necesarios (cuchillos, tablas de cortar, ollas, sartenes, etc.).

Ingredientes específicos para el plato internacional seleccionado.

***Espacio para la presentación y degustación de los platos preparados*.**

Estrategias o técnicas didácticas activas: Los aprendices investigarán y planificarán la preparación del plato seleccionado.

Materiales de formación: Recetas detalladas del plato a preparar.

Manuales de técnicas de cocina internacional.

Videos tutoriales que muestren la preparación de platos similares.

Artículos o libros sobre la historia y la cultura de la cocina seleccionada.

Material de apoyo: Listas de ingredientes y herramientas necesarias.

Diagramas o infografías que muestren el proceso de preparación paso a paso.

Pautas de seguridad alimentaria y de manejo de utensilios.

Tablas de conversión de medidas y equivalencias. Platos terminados presentados para evaluación..

Evidencias de aprendizaje: Observaciones del instructor sobre la técnica y el manejo de los ingredientes.

Autoevaluación y reflexión escrita por parte de los estudiantes sobre su experiencia y aprendizaje.

Retroalimentación entre compañeros sobre la degustación y presentación de los platos

Instrumentos de evaluación: Rubrica de evaluación para la presentación del plato (sabor, presentación, técnica, creatividad).

Lista de verificación de habilidades prácticas observadas durante la preparación.

Cuestionarios o pruebas breves sobre conocimientos teóricos relacionados con la cocina internacional.

Evaluación del trabajo en equipo y la colaboración.

Duración de la actividad: horas. 4 horas (incluye tiempo para preparación, cocción, presentación y evaluación).

Esta estructura asegura que los estudiantes no solo adquieran habilidades prácticas en la cocina internacional, sino que también desarrollen un aprecio más profundo por la diversidad cultural en el ámbito gastronómico.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad: Los aprendices deberán aplicar los conocimientos adquiridos en la preparación de un menú internacional completo, que incluya entrada, plato principal y postre, de una cocina específica previamente estudiada. La actividad culminará con la presentación y degustación del menú por parte de un grupo de invitados.

Ambiente requerido: Cocina completamente equipada con estaciones de trabajo para equipos.

Área de presentación y degustación con mesas y sillas.

Acceso a ingredientes frescos y específicos para la cocina internacional seleccionada.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP): Planificación y ejecución de un menú completo.

Aprendizaje Colaborativo: Los estudiantes trabajarán en equipos para fomentar la colaboración y la división de responsabilidades.

Role-playing: Asignación de roles específicos (chef principal, sous chef, encargado de la presentación, etc.) dentro de cada equipo.

Evaluación entre pares: Los estudiantes evaluarán el trabajo de otros equipos, fomentando la retroalimentación constructiva.

Materiales de formación Recetarios con platos tradicionales de la cocina seleccionada.

Manuales de técnicas de preparación y presentación.

Videos demostrativos de la elaboración de platos específicos.

Artículos sobre la historia y cultura gastronómica de la región seleccionada.

Material de apoyo: Listas de ingredientes y herramientas necesarias.

Diagramas y tablas de tiempos de cocción.

Pautas de presentación de los platos.

Guías de seguridad e higiene en la cocina.

Evidencias de aprendizaje: Menú completo preparado y presentado.

Observaciones del instructor sobre la técnica y la colaboración en equipo.

Evaluaciones escritas de los invitados sobre la degustación.

Reflexiones individuales de los estudiantes sobre el proceso y el resultado.

Instrumentos de evaluación: Rubrica de evaluación para cada componente del menú (entrada, plato principal, postre) que incluya criterios de sabor, presentación, técnica y creatividad.

Lista de verificación de habilidades prácticas observadas durante la preparación y presentación.

Evaluación entre pares sobre el trabajo en equipo y la organización.

Feedback de los invitados sobre la degustación y presentación del menú.

Duración de la actividad: horas. 6

horas (incluye tiempo para la preparación del menú, cocción, montaje de los platos, presentación y evaluación).

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
N/A	**N/A**	**POR ACTIVIDAD DIRECTA A LA PRACTICA**	**Evidencias de Conocimiento: Pruebas escritas u orales que demuestren dominio en saberes relacionados con el tema de riesgo en la**	**Elabora y mantiene los registros del producto según control de registros de producción de alimentos** **Interpreta los procedimientos**	**Formulación de preguntas relacionados con el tema** **Evidencias fotográficas donde registra la operación del proceso**

			contaminación de alimentos **Evidencias de Desempeño Valoración de habilidades y destrezas durante las operaciones de procedimiento de cocción de verduras y carne de pollo.**	**de la receta paso a paso aplicando las buenas prácticas de manufactura bajo parámetros de calidad .** **Ubica y visualiza los puntos críticos de control y los posibles riesgos en la producción en un ambiente de cocina o centro de producción .**	**Informe escrito de la visita con las mejoras que debe hacer el establecimiento**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Contaminación Microbiológica

ETA

Alimento adulterado

Alimento contaminado

Decreto 30 75 del año 1997

BRUNOICE

Juliana

Deming lace

Saltear

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Remita a este link donde encontrara un documental sobre comida callejera y sus riesgos

https://www.elespectador.com/bogota/comida-callejera-se-esta-convirtiendo-en-vehiculo-transmisor-de-germenes-article-582922/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**LIBARDO TORRES TORRES**	**INSTRUCTOR**	**CDAE**	**06/06/2024**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LIBARDO TORRES TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3120900 - COCINA INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3114416 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 51,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3116908 - COCINA INTERNACIONAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 54,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 153,00

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: LIBARDO TORRES TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y