



## PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla 14/12/2024

Señor (a)

**Yaceris Mercedes Castro Escorcía**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. PCCNTR.5968638

Cargo del supervisor: Supervisora académica

Dependencia CEDAGRO

Sabanalarga - Atlántico

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

**Referencia:** No (PCCNTR.5968638) del año 2024

Javier Antonio Palacio Rodriguez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 72286651 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDAGRO, 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:** Cuantía del contrato: 42.273.545,00 COP, total de 10 pagos distribuidos en: 9 pagos mensuales por valor de \$4.465.545 desde el mes marzo a noviembre y un pago de \$2.083.921 en el mes de diciembre del 2024.

**Plazo:** Inicio del contrato desde el 1 de marzo hasta el 14 de diciembre de 2024.

| OBJETO:                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en las competencias de IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante |



estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

### Obligaciones Específicas:

| No | Obligaciones                                                                                                                                     | Acciones realizadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Evidencias  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1  | Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el Centro de formación en condiciones de calidad. | <b>Cursos realizados.</b><br><b>3144045 - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP – 39.90 horas.</b><br><b>2965671 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS</b><br>Procesamiento de alimentos / Tecnología de cereales y panadería<br>Alianza Team - 20 horas<br><b>3034151 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS</b><br>Procesamiento de alimentos / Tecnología de cereales y panadería - 15 horas.<br>Se realizaron pruebas funcionales en panadería; Pan de bono, diabolines, pizzas y sus salsas.<br><b>Total 74,90 horas mensuales completadas</b> | Anexo 1 y 2 |
| 2  | Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo.                         | Envío de información a la Supervisora Yaceris Castro para la creación de fichas para cursos complementarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Anexo 1     |
| 3  | Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los                                                                                            | Gestión en la enseñanza y aprendizaje, basado en la búsqueda, investigación e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Anexo 1     |



|   |                                                                         |                                                                                                              |             |
|---|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|   | aprendices a quienes se les brindará formación profesional.             | interpretación de evidencias logrando en los aprendices las metas establecidas.                              |             |
| 5 | Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad | Solicitud de envío de formatos para la creación de las fichas para curso complementarios de varias empresas. | Anexo 2 y 3 |

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

| ITEM | No DE LA ORDEN DE VIAJE | LUGAR DE DESPLAZAMIENTO | FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL | FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL |
|------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| 1.   | XX                      | XX                      | XX                              | XX                            |
| 2.   | XX                      | XX                      | XX                              | XX                            |

**Nota 1:** Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el **No. 1067997993 de la planilla correspondiente al mes de noviembre de 2024**, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en (3) folios

Cordialmente,

**Firma**

**Javier Antonio Palacio Rodriguez**

**Contratista**

**C.C. No. 72.286.651**

Recibí a satisfacción:

**Yaceris Mercedes Castro Escorcia**

Supervisor(a) Contrato PCCNTR.5968638 de 2024

Supervisora académica

# Formato de asistencia – Tuboplast - 13.12.2024

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 23 DEL MES DE Diciembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Tuboplast - HoccP

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PUNTA | CONTRATO | OTRO (CUAL?) | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO       | TELÉFONO/FAX  | AUTOCES GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|----|---------------------|---------------|-------|----------|--------------|----------------------|--------------------------|---------------|-------------------|-------------------------------|
|    | Neidy Parais        | 7418988       |       |          |              |                      | NeidyParais@gmail.com    | 3018279191    |                   |                               |
|    | Juli Plantez        | 1043120986    |       |          |              |                      | MarcelMarquezB@Gmail.com | 301232011     |                   |                               |
|    | Juan Alvarado       | 1.042.795.016 |       |          |              |                      | jeandferrero@hccp.com    | 313 55 117    |                   |                               |
|    | Carlos A. Lopez     | 72379717      |       |          |              |                      | JTP6.0910@gmail.com      | 3021122442    |                   |                               |
|    | Juan Para           | 3633936       |       |          |              |                      | opm@hccp.com             | 304410948     |                   |                               |
|    | Jean Ruiz           | 119284829     |       |          |              |                      | Chariagui@hccp.com       | 301825563     |                   |                               |
|    | Graciela Charis     | 1119406148    |       |          |              |                      | caragui@hccp.com         | 313 6 10 40   |                   |                               |
|    | Wilfredo Ortega     | 1001891480    |       |          |              |                      | hccp@hccp.com            | 313 1 6 34 67 |                   |                               |
|    | Andrés Giraldo      | 119357333     |       |          |              |                      | Nico@hccp.com            | 301445659     |                   |                               |
|    | Osmin Romero        | 1.042.681.03  |       |          |              |                      | Kiancarlo@gmail.com      | 302781046     |                   |                               |
|    | Karen Camilo        | 102.437.434   |       |          |              |                      | MadameLid@hccp.com       | 300463087     |                   |                               |
|    | Madame Lid          | 1045955883    |       |          |              |                      | juan@hccp.com            | 301607600     |                   |                               |
|    | Juan Diaz G.        | 119317986     |       |          |              |                      | hccp@hccp.com            | 31644445      |                   |                               |
|    | María Lidia         | 106537369     |       |          |              |                      | STN.alm@hccp.com         | 31407952      |                   |                               |
|    | Sergio Torres       | 119385388     |       |          |              |                      |                          |               |                   |                               |

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 13 DEL MES DE 12 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Tuboplast - HoccP

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PUNTA | CONTRATO | OTRO (CUAL?) | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO     | TELÉFONO/FAX | AUTOCES GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|----|---------------------|---------------|-------|----------|--------------|----------------------|------------------------|--------------|-------------------|-------------------------------|
|    | José Luis Rios      | 100128213     |       |          |              |                      | JoseluisRios@gmail.com | 3017911131   |                   |                               |
|    | Conrado M           | 10225566      |       |          |              |                      |                        | 10225566     |                   |                               |
|    | Felix Romero S.     | 1001938222    |       |          |              |                      | FelixRomeroS@gmail.com | 320608948    |                   |                               |
|    | Brayán Gallardo     | 1143453492    |       |          |              |                      | Brayana2109@hccp.com   | 3002951038   |                   |                               |
|    | Osvaldo Calvo       | 1004131063    |       |          |              |                      | osvaldo.calvo@hccp.com | 3016705024   |                   |                               |

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

# FORMATO DE ASISTENCIA – TUBOPLAST – 10.12.2024

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE 12 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) TuboPlast Haccp.

| No | NOMBRES Y APELLIDOS   | Nº DOCUMENTO  | PUNTA | CONTRATISTA | OTRO (CUAL) | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO             | TÉLEFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|----|-----------------------|---------------|-------|-------------|-------------|----------------------|--------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------------|
|    | ANGEL ROA             | 79636379      |       |             |             | TUBOPLAST            | angel.roa@tuboplast.com        | 303656213     |                    |                               |
|    | Jose Escorcia         | 72002142      |       |             |             | Tuboplast            | JoseEscorcia@hotmail.com       | 301324192     |                    |                               |
|    | Héctor Angier plorado | 1.045.724.733 |       |             |             | Tuboplast            | hector-0910@hotmail.com        | 302430045     |                    |                               |
|    | Melissa Macab         | 714090336     |       |             |             | Tuboplast            | MelissaMacab@hotmail.com       | 301546491     |                    |                               |
|    | Kathaly Roming P      | 110286300     |       |             |             | tuboplast            | kathalysroming@hotmail.com     | 301800322     |                    |                               |
|    | Fredy Ferrier H       | 104244463     |       |             |             | Tuboplast            | fjferri94@gmail.com            | 3004275237    |                    |                               |
|    | Orlando Jara          | 72130283      |       |             |             | Tuboplast            | orlando.jara@tuboplast.com     | 320761631     |                    |                               |
|    | Kelly Johana Ruiz     | 100146334     |       |             |             | tuboplast            | kelly.ruiz@tuboplast.com       | 302394720     |                    |                               |
|    | Jelit Rodelo Avila    | 1193331660    |       |             |             | Tuboplast            | jelit.rodela@tuboplast.com     | 300909619     |                    |                               |
|    | Junior Jiménez Bana   | 1007133720    |       |             |             | Tuboplast            | junior.jimenez@tuboplast.com   | 300379212     |                    |                               |
|    | Bless Marilla         | 1140881305    |       |             |             | Tuboplast            | bless.marilla@tuboplast.com    | 301710460     |                    |                               |
|    | Adriana B.            | 101037733     |       |             |             | Tuboplast            | Adriana.Banadga@hotmail.com    | 300840702     |                    |                               |
|    | Izababeth C           | 104830707     |       |             |             | Tuboplast            | izababethmore@gmail.com        | 3224019030    |                    |                               |
|    | Yvonne Planchillo     | 1193261895    |       |             |             | Tuboplast            | YvonnePlanchillo@tuboplast.com | 301307012     |                    |                               |
|    | Rach Diaz             | 3799497       |       |             |             | Tuboplast            | paamildiaz@hotmail.com         | 3044643100    |                    |                               |

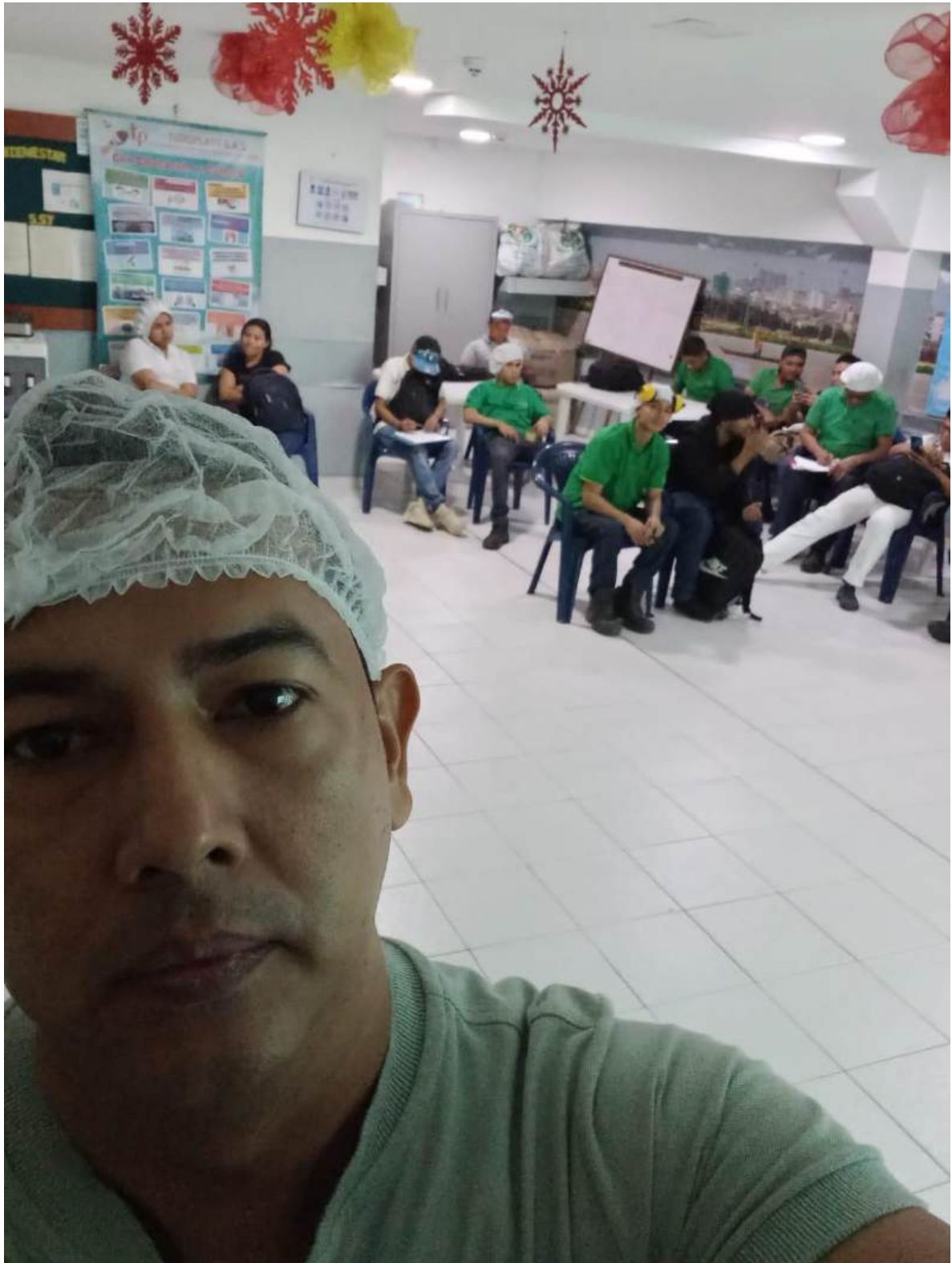
De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V01



## EVIDENCIA FOTOGRAFICA – TUBOPLAST







# EVIDENCIA TALLER EN CLASES.



CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL  
REGIONAL ATLÁNTICO

Fecha: 06-10-24

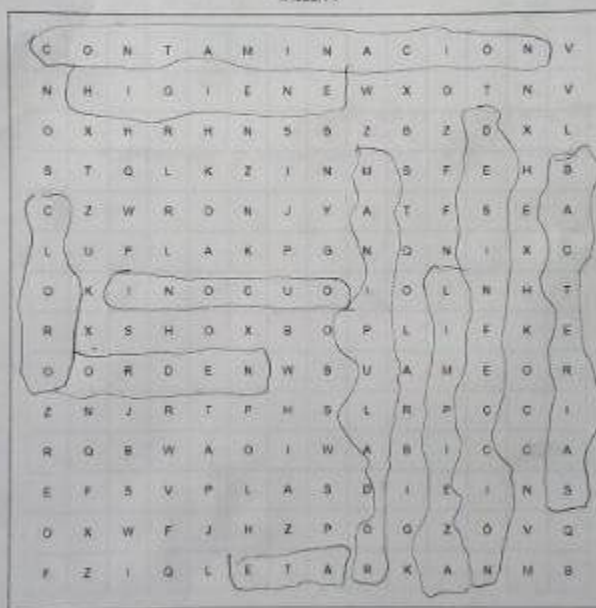
Nombre: Sami Charis

Cedula: 1119406148

Teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos en higiene y manipulación de alimentos hallar las siguientes palabras y en la parte opuesta de la página escribir su significado.

## BPM

### TALLER 1



|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Bacterias ✓     | Cloro ✓        |
| Contaminación ✓ | Desinfección ✓ |
| ETA ✓           | Higiene ✓      |
| Inocuo ✓        | Limpieza ✓     |
| Manipulador ✓   | Orden ✓        |



CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL  
REGIONAL ATLÁNTICO

Fecha: 06-12-24

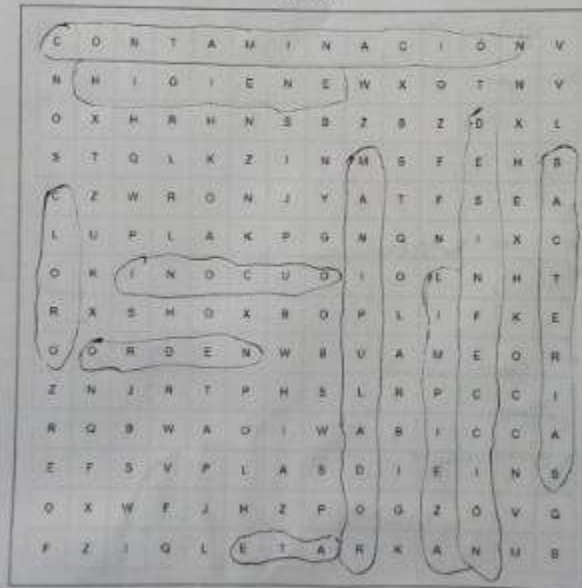
Nombre: Wilberto Ortega

Cedula: 7007897430

Teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos en higiene y manipulación de alimentos hallar las siguientes palabras y en la parte opuesta de la página escribir su significado.

BPM

TALLER 1



- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| Bacterias ✓     | Cloro ✓        |
| Contaminación ✓ | Desinfección ✓ |
| ETA ✓           | Higiene ✓      |
| Inocuo ✓        | Limpieza ✓     |
| Manipulador ✓   | Orden ✓        |



CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL  
REGIONAL ATLÁNTICO

Fecha: 06-12-24

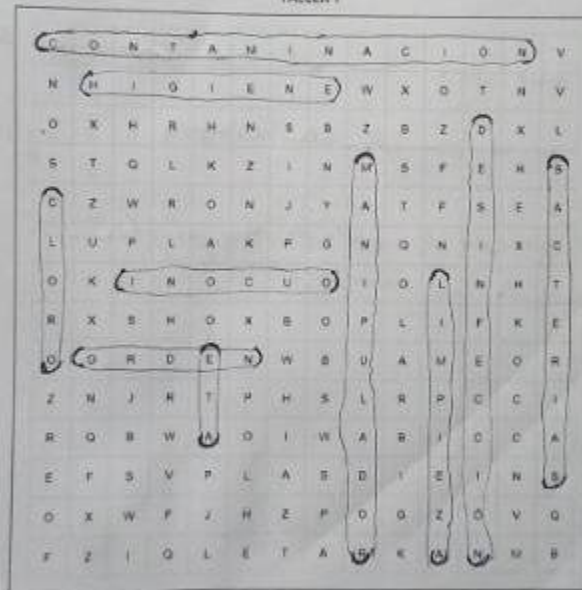
Nombre: Juan Carlos R.

Cedula: 1191784874

Teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos en higiene y manipulación de alimentos hallar las siguientes palabras y en la parte opuesta de la página escribir su significado.

BPM

TALLER 1



- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| Bacterias ✓     | Cloro ✓        |
| Contaminación ✓ | Desinfección ✓ |
| ETA ✓           | Higiene ✓      |
| Inocuo ✓        | Limpieza ✓     |
| Manipulador ✓   | Orden ✓        |

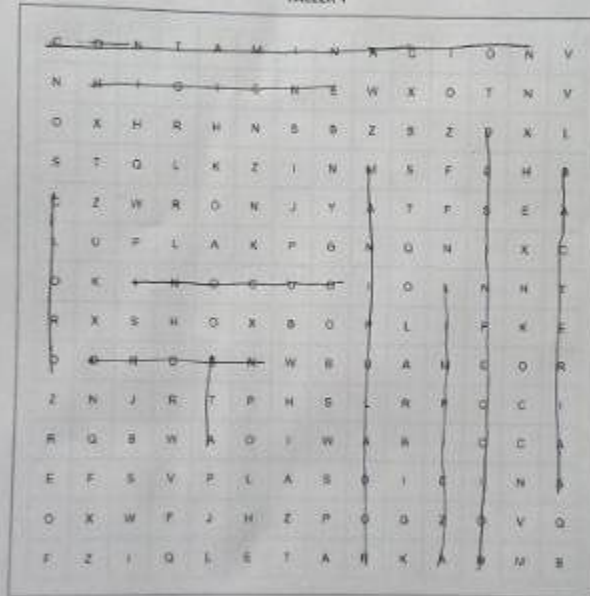


CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL  
REGIONAL ATLÁNTICO

Fecha: 6/12/19  
Nombre: Jon Alcaraz  
Cédula: 7043120986

Teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos en higiene y manipulación de alimentos hallar las siguientes palabras y en la parte opuesta de la página escribir su significado.

BPM  
TALLER 1



|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Bacterias ✓     | Cloro ✓        |
| Contaminación ✓ | Desinfección ✓ |
| ETA ✓           | Higiene ✓      |
| Inocuo ✓        | Limpieza ✓     |
| Manipulador ✓   | Orden ✓        |



CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL  
REGIONAL ATLÁNTICO

Fecha: 6-01-2014

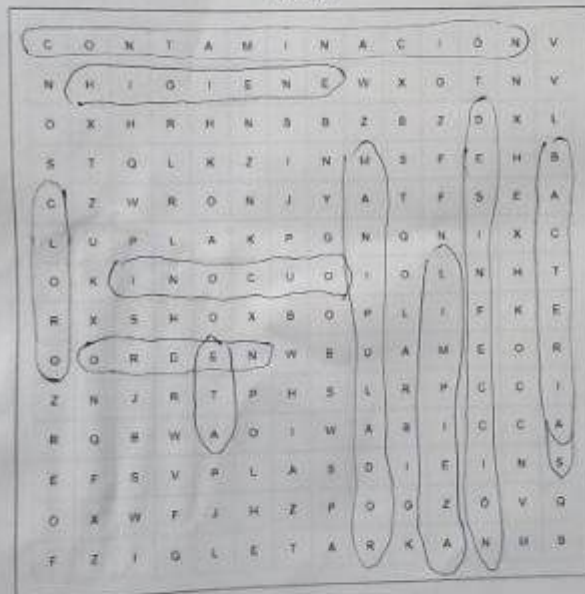
Nombre: Neid Paredes

Cedula: 72.428.988

Teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos en higiene y manipulación de alimentos hallar las siguientes palabras y en la parte opuesta de la página escribir su significado.

### BPM

TALLER 1



|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Bacterias ✓     | Cloro ✓        |
| Contaminación ✓ | Desinfección ✓ |
| ETA ✓           | Higiene ✓      |
| Inocuo ✓        | Limpieza ✓     |
| Manipulador ✓   | Ordeq ✓        |



CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL  
REGIONAL ATLÁNTICO

Fecha: 6/10/2024

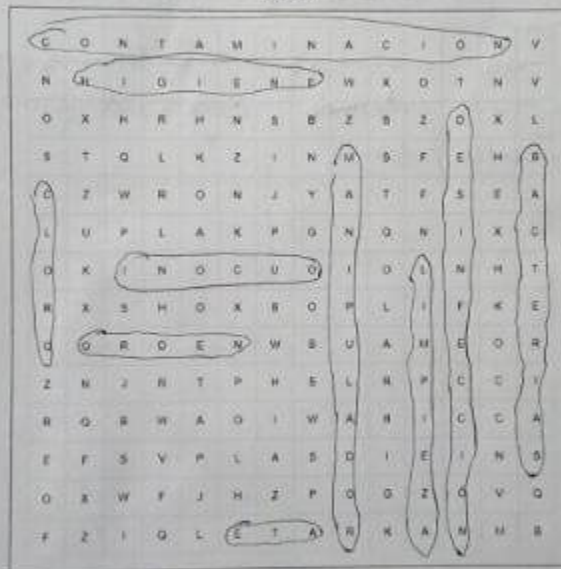
Nombre: HARDYSON SANTANA

Cedula: 1043128759

Teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos en higiene y manipulación de alimentos hallar las siguientes palabras y en la parte opuesta de la página escribir su significado.

### BPM

#### TALLER 1



|                 |                |
|-----------------|----------------|
| Bacterias ✓     | Cloro ✓        |
| Contaminación ✓ | Desinfección ✓ |
| ETA ✓           | Higiene ✓      |
| Inocuo ✓        | Limpieza ✓     |
| Manipulador ✓   | Orden ✓        |

# Formato de asistencia – Alianza Team – 05.12.2024

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE 12 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) *Cereales y Panificación - Alianza Teams.*

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | Nº D'IDENTIFICACIÓN | PUNTA | CONTINENTE | OTRO (CUAL) | DEPENDENCIA / EMPRESA | CURSOS / ESTUDIOS            | TÉLEFONO / EXT. | AUTORIZACIÓN / OBSERVACIONES | FORMA DE PARTICIPACIÓN / VOTACIÓN |
|-----|---------------------|---------------------|-------|------------|-------------|-----------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------|-----------------------------------|
|     | Leonor García       | 42481008            |       |            |             | Team                  | Leonor García (Rosa) Lim     | 3114289581      | X                            | Leonor García                     |
|     | Amelinda Pardo      | 32658342            |       |            |             | TEAM                  | Amelinda Pardo (Rosa) Lim    | 3004461632      | X                            | Amelinda Pardo                    |
|     | Luz B. B. B.        | 32642733            |       |            |             | Team                  |                              | 3003318120      | X                            | Luz B. B.                         |
|     | Alfonso Aguilar     | 32721642            |       |            |             | Team                  |                              | 3052122741      | X                            | Alfonso Aguilar                   |
|     | Rafael Alfaro       | 64584323            |       |            |             | Team                  |                              | 3043924485      | X                            | Rafael Alfaro                     |
|     | Paul Alfaro         | 32563124            |       |            |             | Teams                 |                              | 3033367735      | X                            | Paul Alfaro                       |
|     | Enrique Ochoa       | 1004914174          |       |            |             | Team                  | Enrique Ochoa (Rosa) Lim     | 3043924485      | X                            | Enrique Ochoa                     |
|     | Alfonso Rodríguez   | 32741163            |       |            |             | TEAM                  | Alfonso Rodríguez (Rosa) Lim | 3004461632      | X                            | Alfonso Rodríguez                 |
|     | Jayne Correa        | 32675762            |       |            |             | TEAM                  | Jayne Correa (Rosa) Lim      | 3071955526      | X                            | Jayne Correa                      |
|     | Yajaira R. L.       | 32763095            |       |            |             | TEAM                  | Yajaira R. L. (Rosa) Lim     | 3041446702      | X                            | Yajaira R. L.                     |
|     | Alfonso Rodríguez   | 32639010            |       |            |             | TEAM                  | Alfonso Rodríguez (Rosa) Lim | 3012600105      | X                            | Alfonso Rodríguez                 |
|     | Tasmin Boland       | 32748838            |       |            |             | Team                  | Tasmin Boland (Rosa) Lim     | 3013041460      | X                            | Tasmin Boland                     |
|     | Mely Martínez       | 32724647            |       |            |             | Team                  | Mely Martínez (Rosa) Lim     | 30069741601     | X                            | Mely Martínez                     |
|     | Alfonso Rodríguez   | 32736216            |       |            |             | Team                  | Alfonso Rodríguez (Rosa) Lim | 3033367735      | X                            | Alfonso Rodríguez                 |
|     | Enrique Ochoa       | 3261309             |       |            |             | Team                  | Enrique Ochoa (Rosa) Lim     | 3043924485      | X                            | Enrique Ochoa                     |

De acuerdo con La Ley 1381 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 05 DEL MES DE 12 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) *Cereales y Panificación - Alianza Teams.*

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | Nº D'IDENTIFICACIÓN | PUNTA | CONTINENTE | OTRO (CUAL) | DEPENDENCIA / EMPRESA | CURSOS / ESTUDIOS            | TÉLEFONO / EXT. | AUTORIZACIÓN / OBSERVACIONES | FORMA DE PARTICIPACIÓN / VOTACIÓN |
|-----|---------------------|---------------------|-------|------------|-------------|-----------------------|------------------------------|-----------------|------------------------------|-----------------------------------|
|     | Clayton Heltzer     | 32761441            |       |            |             | Team                  | Clayton Heltzer (Rosa) Lim   | 3116503015      | X                            | Clayton Heltzer                   |
|     | Enrique Ochoa       | 32641952            |       |            |             | Team                  | Enrique Ochoa (Rosa) Lim     | 301533417       | X                            | Enrique Ochoa                     |
|     | Alfonso Rodríguez   | 32775640            |       |            |             | Team                  | Alfonso Rodríguez (Rosa) Lim | 3052122741      | X                            | Alfonso Rodríguez                 |
|     | Alfonso Rodríguez   | 3277661             |       |            |             | Team                  | Alfonso Rodríguez (Rosa) Lim | 301420730       | X                            | Alfonso Rodríguez                 |
|     | Sabrina Heltzer     | 36559764            |       |            |             | Team                  | Sabrina Heltzer (Rosa) Lim   | 304539172       | X                            | Sabrina Heltzer                   |
|     | Rafael Alfaro       | 32302397            |       |            |             | Team                  | Rafael Alfaro (Rosa) Lim     | 3013041460      | X                            | Rafael Alfaro                     |

De acuerdo con La Ley 1381 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

EVIDENCIA FOTOGRAFICA -ALIANZA TEAM – 05.12.2024



EVIDENCIA FOTOGRAFICA -ALIANZA TEAM – 05.12.2024



**EVIDENCIA FOTOGRAFICA -ALIANZA TEAM – 05.12.2024**



## Formato de asistencia Alianza Team – 12 de diciembre 2024

| REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 12, DEL MES DE Diciembre, DEL AÑO 2014 |                                       |                   |       |          |           |                    |                                |                 |                   |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|-------|----------|-----------|--------------------|--------------------------------|-----------------|-------------------|
| CUBIERTO (S)                                                        |                                       |                   |       |          |           |                    |                                |                 |                   |
| No.                                                                 | ALUMNOS / APLICADOS                   | No. DOCUMENTO     | PLAZA | CONTINUA | OTRO CASO | PRESENCIA / FALTAS | COMENTARIOS                    | RECOMENDACIONES | OTROS COMENTARIOS |
|                                                                     | <i>Alvaro Leon-Cevallos y Panadua</i> |                   |       |          |           |                    |                                |                 |                   |
|                                                                     | <i>Andrés Pérez</i>                   | <i>30281413</i>   |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Andrés</i>     |
|                                                                     | <i>Josimar J.</i>                     | <i>1140845337</i> |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Josimar</i>    |
|                                                                     | <i>Edith Julia</i>                    | <i>32461972</i>   |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Edith</i>      |
|                                                                     | <i>Katerin Valencia</i>               | <i>104574103</i>  |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Katerin</i>    |
|                                                                     | <i>Josmar Boloso</i>                  | <i>32750838</i>   |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Josmar</i>     |
|                                                                     | <i>Carmen Fortich</i>                 | <i>32723781</i>   |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Carmen</i>     |
|                                                                     | <i>Mary Hambo</i>                     | <i>32724647</i>   |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Mary</i>       |
|                                                                     | <i>Tatiana Gole</i>                   | <i>3277661</i>    |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Tatiana</i>    |
|                                                                     | <i>Luzmila Guevara</i>                | <i>4448108</i>    |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Luzmila</i>    |
|                                                                     | <i>Luzmila Palmera</i>                | <i>32763095</i>   |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Luzmila</i>    |
|                                                                     | <i>Alma's Rodas</i>                   | <i>32741163</i>   |       |          |           | <i>Team</i>        | <i>matemáticas y geometría</i> |                 | <i>Alma's</i>     |

| <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> REGISTRO DE ASISTENCIA / CUA 12. DEL MES DE <u>Diciembre</u> AÑO <u>2014</u> </div> |                     |              |       |      |              |                               |            |                     |                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------|-------|------|--------------|-------------------------------|------------|---------------------|------------------|
| <u>Alfonso Leon - Cerezo y Pando</u>                                                                                                                                                                                                               |                     |              |       |      |              |                               |            |                     |                  |
| Nº                                                                                                                                                                                                                                                 | NOMBRES Y APELLIDOS | Nº DOCUMENTO | SANTA | OTRO | DEPORTE/OTRO | CORREO ELECTRONICO            | TELÉFONO   | ALUMNO DESARROLLADO | OTRO COMENTARIO  |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Jella Pando         | 32721624     |       |      | Team         | leon@elvirew@gmail.com        | 909707000  | L                   | Jella Pando      |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Shirley Cerezo      | 32894360     |       |      | Team         | ShirleyCerezo1992@gmail.com   | 311721999  | L                   | Shirley Cerezo   |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Tibisay Espino      | 32884132     |       |      | Team         | TibisayEspino1992@gmail.com   | 3143059054 | L                   | Tibisay Espino   |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Jorge Cerezo        | 32635762     |       |      | Team         | JorgeCerezo1992@gmail.com     | 309705500  | L                   | Jorge Cerezo     |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Sandra Leon         | 55313125     |       |      |              | SandraLeon1992@gmail.com      | 30298558   |                     | Sandra Leon      |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Pedro Alfonso       | 64584328     |       |      | Team         | alfonso@pando.com             | 309707000  | -                   | Pedro Alfonso    |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Sara Huarzuta       | 32226624     |       |      | Team         | SaraHuarzuta1992@gmail.com    | 309707000  |                     | Sara Huarzuta    |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Yamara Leon         | 32728335     |       |      | Team         | YamaraLeon1992@gmail.com      | 30162300   | ✓                   | Yamara Leon      |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Cecilia Huarzuta    | 31751491     |       |      | Team         | CeciliaHuarzuta1992@gmail.com | 311851912  | -                   | Cecilia Huarzuta |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Marcelo Leon        | 32854418     |       |      | Team         | MarceloLeon1992@gmail.com     | 309707000  |                     | Marcelo Leon     |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | Viviana Leon        | 32732552     |       |      | Team         | VivianaLeon1992@gmail.com     | 309707000  | ✓                   | Viviana Leon     |

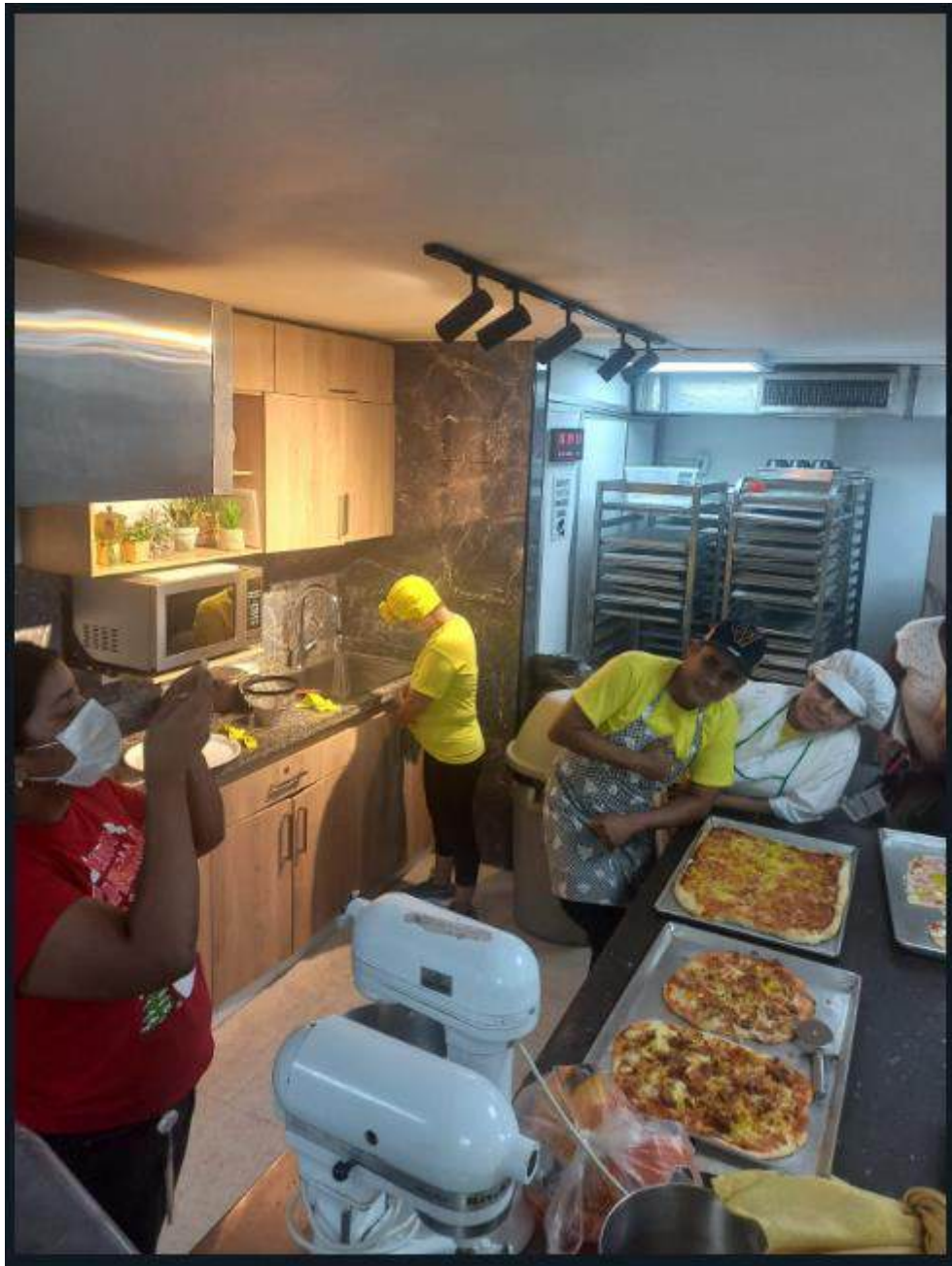
**EVIDENCIA FOTOGRAFICA PRUEBA FUNCIONAL ALIANZA TEAM – 12.12.2024**



**EVIDENCIA FOTOGRAFICA PRUEBA FUNCIONAL ALIANZA TEAM – 12.12.2024**



EVIDENCIA FOTOGRAFICA PRUEBA FUNCIONAL ALIANZA TEAM – 12.12.2024



**EVIDENCIA FOTOGRAFICA PRUEBA FUNCIONAL ALIANZA TEAM – 12.12.2024**



**EVIDENCIA FOTOGRAFICA PRUEBA FUNCIONAL ALIANZA TEAM – 12.12.2024**



**EVIDENCIA FOTOGRAFICA PRUEBA FUNCIONAL ALIANZA TEAM – 12.12.2024**



**EVIDENCIA FOTOGRAFICA PRUEBA FUNCIONAL ALIANZA TEAM – 12.12.2024**



# FORMATO DE ASISTENCIA TUBOPLAST – 06.12.2024



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 06 DEL MES DE 12 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) Tubo Plast - Hacerp.

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS    | Nº DOCUMENTO | PUNTA | CONTRATISTA | CITIO (CUAL) | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO                          | TÉLFONO/EXT. | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|-----|------------------------|--------------|-------|-------------|--------------|----------------------|---------------------------------------------|--------------|--------------------|-------------------------------|
| 1   | Camilo Latorre         | 100072447    |       |             |              | Tubo Plast           | camilo.latorre@hacerp.com                   |              |                    |                               |
| 2   | Haroldo Sarmiento      | 1043128754   |       |             |              | Tubo Plast           | harmontal@hacerp.com<br>harmontal@gmail.com |              |                    | Haroldo Sarmiento             |
| 3   | Nelson Ruiz            | 1043661150   |       |             |              | Tubo Plast           | ndruiz8009@gmail.com                        |              |                    | Nelson Ruiz                   |
| 4   | Miguel Ángel Rodríguez | 1000000000   |       |             |              | Tubo Plast           | mlrodriguez303@gmail.com                    |              |                    | Miguel Ángel Rodríguez        |
| 5   | Osvaldo Cárdenas       | 1004131003   |       |             |              | Tubo Plast           | osvaldo.cardenas@hacerp.com                 | 301670508    |                    | Osvaldo Cárdenas              |
| 6   | David Antequera        | 78020434     |       |             |              | Tubo Plast           | Antequera David 02@gmail.com                | 302810853    |                    | David Antequera               |
| 7   | Diógenes Martínez      | 8732676      |       |             |              | Tubo Plast           | diogenes.martinez@gmail.com                 | 313650857    |                    | Diógenes Martínez             |
| 8   | Eivin Mestra           | 111951777    |       |             |              | Tubo Plast           | eivin.mestra@gmail.com                      | 321814540    |                    | Eivin Mestra                  |
| 9   | Agustín Miranda        | 72316713     |       |             |              | Tubo Plast           | miranda.gustav@hacerp.com                   | 300207576    |                    | Agustín Miranda               |
| 10  | Miguel González        | 13570959     |       |             |              | Tubo Plast           | miguel1013@gmail.com                        | 310488572    |                    | Miguel González               |
| 11  | Danny Blanco U.        | 72349866     |       |             |              | Tubo Plast           | Dannyblanco@hacerp.com                      | 301314101    |                    | Danny Blanco U.               |
| 12  | Ricardo Fontalvo       | 1001889507   |       |             |              | Tubo Plast           | ricardofontalvo@hacerp.com                  | 314215861    |                    | Ricardo Fontalvo              |
| 13  | Mauro Romero           | 1012161003   |       |             |              | Tubo Plast           | Mauro Romero @hacerp.com                    | 301589019    |                    | Mauro Romero                  |
| 14  | Karen Camilo           | 102457424    |       |             |              | Tubo Plast           | karen.camilo@hacerp.com                     | 301781062    |                    | Karen Camilo                  |
| 15  | Diana Rangel           | 1044211104   |       |             |              | Tubo Plast           | dianarangel10@gmail.com                     | 304540600    |                    | Diana Rangel                  |

De acuerdo con la Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

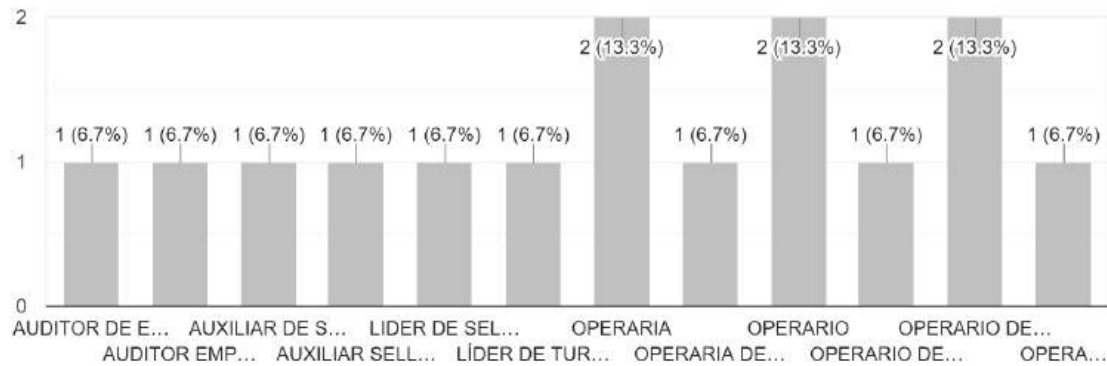
GOR-F-085 V02



TALLER TUBOPLAST 6 DE DICIEMBRE 2024

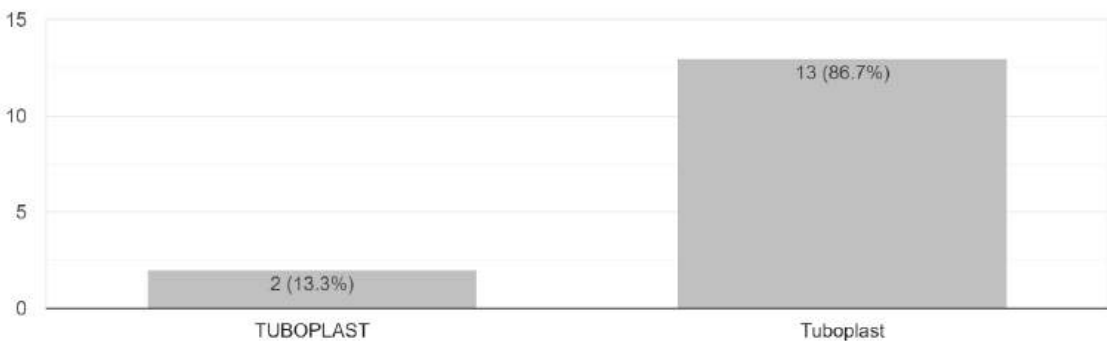
Cargo

15 respuestas



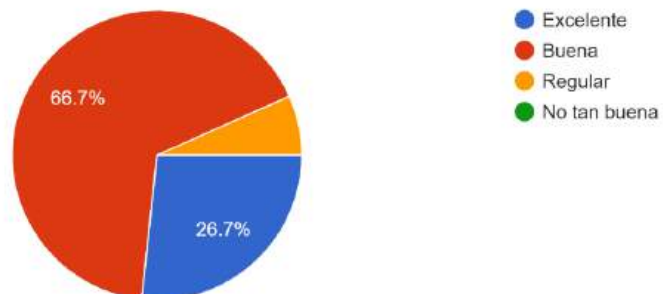
Empresa a la que pertenece

15 respuestas



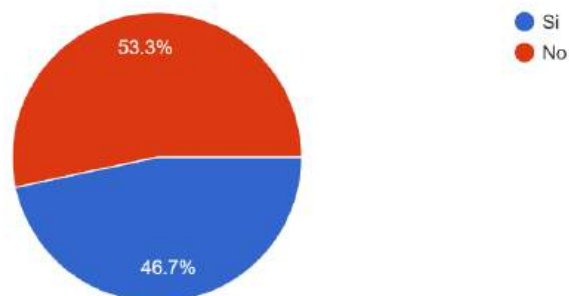
1. ¿Cuál es el nivel actual de rendimiento de la producción en términos de la cantidad y calidad de productos manufacturados?

15 respuestas



2. ¿Hay algún patrón de producción que sugiera problemas recurrentes?

15 respuestas



3. ¿Si su respuesta a la pregunta anterior es **Si**, favor especificar cual o cuales son los problemas recurrentes? De lo contrario deje esta pregunta sin contestar.

7 respuestas

Reducir reproceso

Se puede mejorar el proceso de refilado del plástico (reprocesos)

Materia prima retrasada por calibre de plástico; producción de maquina extrusora

Paradas por configuración de la maquina debido al plástico por su grosor y calidad

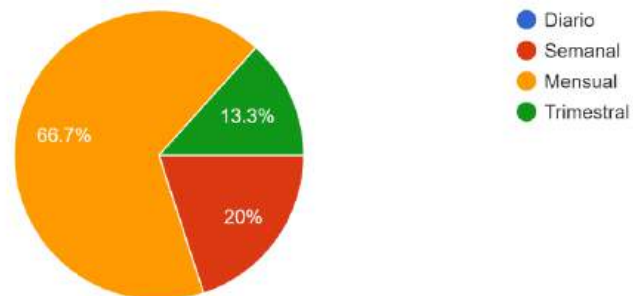
Paradas en los arranques por calibración de equipos, a veces mas de lo necesario

Mejoramiento de los parámetros de salida del plástico en la maquina extrusora

Calibración en maquinas para no demorar mucho en los arranques.

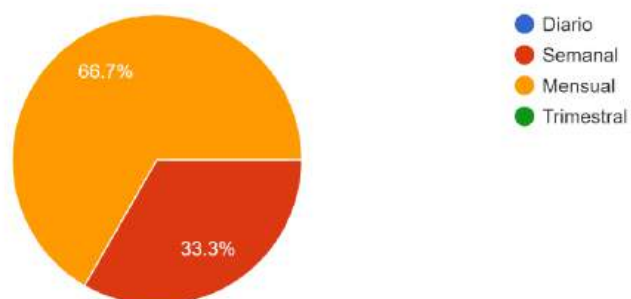
4. ¿Cuál es la frecuencia de los mantenimientos preventivos en la línea de producción?

15 respuestas



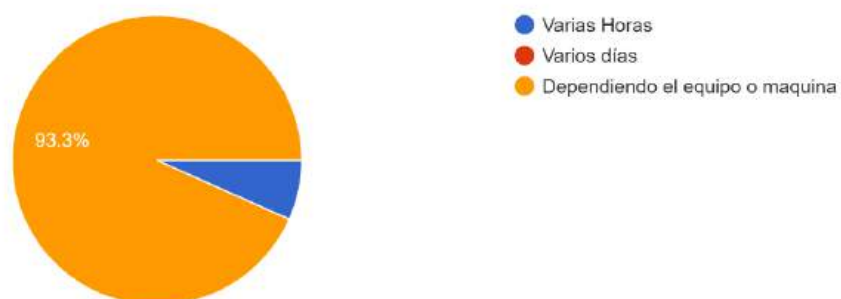
5. ¿Cuál es la frecuencia de los mantenimientos correctivos en la línea de producción?

15 respuestas



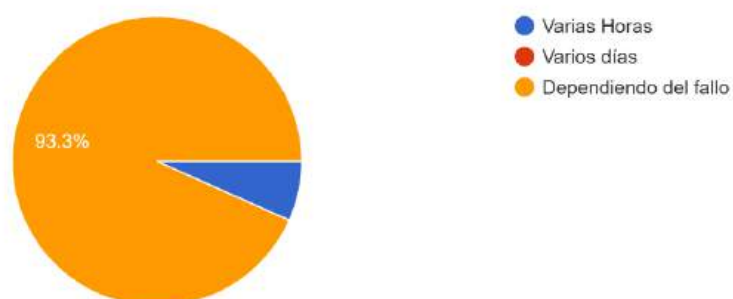
6. ¿Cuál es la duración de los mantenimientos preventivos en la línea de producción normalmente?

15 respuestas



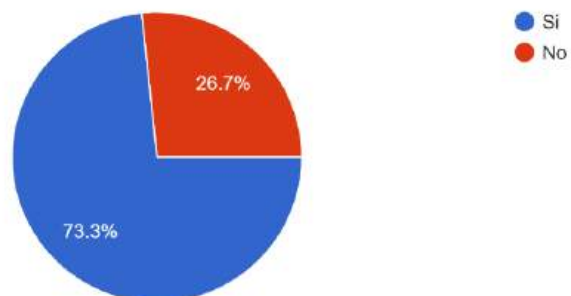
7. ¿Cuál es la duración de los mantenimientos correctivos en la línea de producción normalmente?

15 respuestas



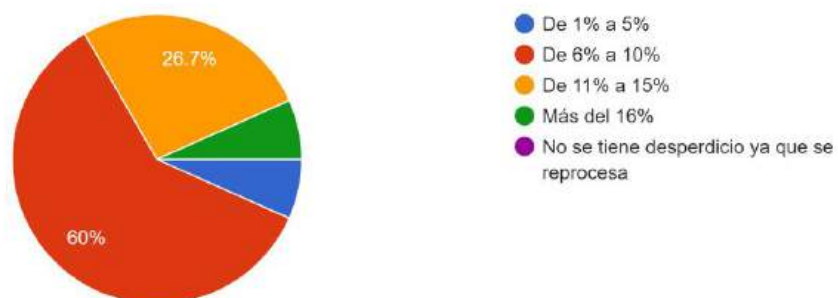
8. ¿Se han identificado oportunidades de reducir el tiempo de inactividad y aumentar la disponibilidad de la producción?

15 respuestas



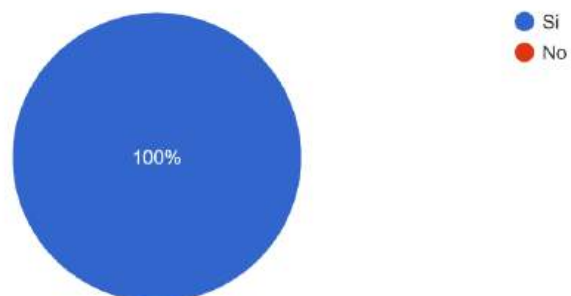
9. ¿Cuál es el nivel de desperdicio en la producción?

15 respuestas



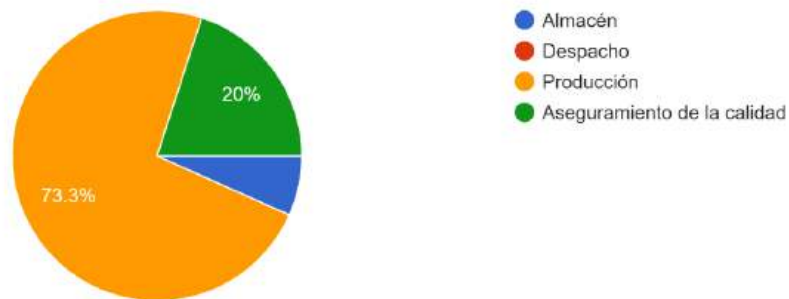
10. ¿Se han identificado oportunidades de reducir desperdicio y mejorar la eficiencia en el uso de materiales y energía?

15 respuestas



11. ¿En qué área se puede automatizar su proceso para mejorar la eficiencia de operación?

15 respuestas



12. ¿Favor especificar que se necesita para realizar la oportunidad de mejora en el area / proceso /maquina?

15 respuestas

Mejorar tiempo de entrega de materia prima para no demorar el inicio de la producción

Verificación de los parámetros de las maquinas durante y después de su producción para reducir reprocesos

Maquina de extrusion; demora en la producción de plástico

Maquina extrusora necesita arreglo en sus sensores - hay paradas frecuentemente por fallas en esta maquina

Procesos de reproceso es ineficiente; calibración de la maquina.

Arreglo de maquina extrusora...

Mejorar el calibre de salida del plástico de la maquina extrusora

Entrenamiento a personas para que puedan reemplazar a operadores de maquina existentes

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/12/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/12/2024 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3144045 - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 39,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2965671 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | <b>20,00</b> |
|--------------------------------------|--------------|

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3034151 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 15,00

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 74,90

---

### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

| FICHA                      | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|----------------------------|--------------|-------------|--------|-------|
| <b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b> |              |             |        | 0,00  |

### ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL                         | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---------------------------------------|-------------|-----------|-------|
| <b>TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:</b> |             |           | 0,00  |

**INSTRUCTOR:** JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

**CENTRO DE  
FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y  
AGROINDUSTRIAL

## Reporte de Juicios de Evaluación

|                             |                                                               |                |                 |              |                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                     |                                 |                                                |  |  |  |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------|-----------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------|------------------------------------------------|--|--|--|
| Ficha del Educativo:        | 10/09/2024 09:56:51 750615                                    |                |                 |              |                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                     |                                 |                                                |  |  |  |
| Variedad:                   | 1                                                             |                |                 |              |                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                     |                                 |                                                |  |  |  |
| Descripción:                | ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS                         |                |                 |              |                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                     |                                 |                                                |  |  |  |
| Estado de la Ficha Inicial: | EN ELABORACIÓN                                                |                |                 |              |                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                     |                                 |                                                |  |  |  |
| Fecha Fin:                  | 10/09/2024                                                    |                |                 |              |                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                     |                                 |                                                |  |  |  |
| Modalidad de Región:        | PRESENCIAL B - REGIÓN ATLÁNTICO                               |                |                 |              |                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                     |                                 |                                                |  |  |  |
| Centro de:                  | 500 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL |                |                 |              |                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                     |                                 |                                                |  |  |  |
| Tip                         | Número de Docente                                             | Nombre         | Apellidos       | Estado       | Competencia                                                                                         | Resultado de Aprendizaje                                                                                                                                 | Julio de Evaluación | Fechas y Hora del Julio Evaluar | Funcionario que registre al julio evaluativo   |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | ERAZALI        | MOLINA AREVALO  | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:52 v                |                                                |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | ERAZALI        | MOLINA AREVALO  | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:15 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | ERAZALI        | MOLINA AREVALO  | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:15 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | ERAZALI        | MOLINA AREVALO  | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:16 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | ERAZALI        | MOLINA AREVALO  | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:16 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:54 v                |                                                |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50345 - Procesar alimentos de acuerdo con procedimientos técnicos y buenas prácticas de manufactura | 60300 - REALIZAR PROCESOS ALIMENTARIOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                           | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60301 - REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.             | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60302 - REPARAR EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60303 - REPARAR VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA | NÚÑEZ GUTIÉRREZ | EN FORMACIÓN | 50370 - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA.           | 60304 - REPARAR APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. | APROBADO            | WM1/2024 10:59 v                | CC 12285661 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |  |  |  |
| CC                          | 104635005                                                     | NÚÑEZ PATRICIA |                 |              |                                                                                                     |                                                                                                                                                          |                     |                                 |                                                |  |  |  |

|    |         |                     |                 |              |                                                                                                |                                                                                                                                                       |          |                    |                                                |
|----|---------|---------------------|-----------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------|------------------------------------------------|
| 03 | 6272468 | LILA COTER          | CAMPADO PORCE   | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66016 - RAFA APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACION. | APROBADO | 16/05/2024 10:14 s |                                                |
| 03 | 6272447 | MIRLY DEL CARMEN    | MONTERO PARRA   | EN FORMACION | 3901- Proceso realizado de acuerdo con procedimiento técnico buenas prácticas de manufactura   | 66017 - RAFA PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                               | APROBADO | 16/05/2024 10:52 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6272447 | MIRLY DEL CARMEN    | MONTERO PARRA   | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66017 - RAFA REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.       | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6272447 | MIRLY DEL CARMEN    | MONTERO PARRA   | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA APLISTAR REQUISITOS PARA LA HIGIENIZACION DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TIENDIENDO CUENTA PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6272447 | MIRLY DEL CARMEN    | MONTERO PARRA   | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA VERIFICAR LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6272755 | YIMARA ROSARIO      | LILIA CAMELLO   | EN FORMACION | 3901- Proceso realizado de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura | 66017 - RAFA PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                               | APROBADO | 16/05/2024 10:52 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6272755 | YIMARA ROSARIO      | LILIA CAMELLO   | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66017 - RAFA REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.       | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6272755 | YIMARA ROSARIO      | LILIA CAMELLO   | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66017 - RAFA APLISTAR REQUISITOS PARA LA HIGIENIZACION DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TIENDIENDO CUENTA PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA.  | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6272755 | YIMARA ROSARIO      | LILIA CAMELLO   | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA VERIFICAR LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6272755 | YIMARA ROSARIO      | LILIA CAMELLO   | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACION. | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274193 | ALEJO ARJONA        | FRODILAZ DURAN  | EN FORMACION | 3901- Proceso realizado de acuerdo con procedimiento técnico buenas prácticas de manufactura   | 66017 - RAFA PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                               | APROBADO | 16/05/2024 10:52 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274193 | ALEJO ARJONA        | FRODILAZ DURAN  | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66017 - RAFA REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.       | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274193 | ALEJO ARJONA        | FRODILAZ DURAN  | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA APLISTAR REQUISITOS PARA LA HIGIENIZACION DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TIENDIENDO CUENTA PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274193 | ALEJO ARJONA        | FRODILAZ DURAN  | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA VERIFICAR LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274193 | ALEJO ARJONA        | FRODILAZ DURAN  | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACION. | APROBADO | 16/05/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274491 | AURELY BEATRIZ      | NELSON DE AYALA | EN FORMACION | 3901- Proceso realizado de acuerdo con procedimiento técnico buenas prácticas de manufactura   | 66017 - RAFA PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                               | APROBADO | 10/10/2024 10:52 s | JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ               |
| 03 | 6274491 | AURELY BEATRIZ      | NELSON DE AYALA | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66017 - RAFA REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.       | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274491 | AURELY BEATRIZ      | NELSON DE AYALA | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66017 - RAFA APLISTAR REQUISITOS PARA LA HIGIENIZACION DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TIENDIENDO CUENTA PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA.  | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274491 | AURELY BEATRIZ      | NELSON DE AYALA | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA VERIFICAR LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274491 | AURELY BEATRIZ      | NELSON DE AYALA | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACION. | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274760 | YESSENIA ESTHER     | CRESPO LUGO     | EN FORMACION | 3901- Proceso realizado de acuerdo con procedimiento técnico buenas prácticas de manufactura   | 66017 - RAFA PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                               | APROBADO | 10/10/2024 10:51 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274760 | YESSENIA ESTHER     | CRESPO LUGO     | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66017 - RAFA REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.       | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274760 | YESSENIA ESTHER     | CRESPO LUGO     | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA APLISTAR REQUISITOS PARA LA HIGIENIZACION DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TIENDIENDO CUENTA PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA.   | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274760 | YESSENIA ESTHER     | CRESPO LUGO     | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA VERIFICAR LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274760 | YESSENIA ESTHER     | CRESPO LUGO     | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACION. | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274923 | CRISTAL DEL SOCORRO | GARCIA GUERRERO | EN FORMACION | 3901- Proceso realizado de acuerdo con procedimiento técnico buenas prácticas de manufactura   | 66017 - RAFA PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                               | APROBADO | 10/10/2024 10:52 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274923 | CRISTAL DEL SOCORRO | GARCIA GUERRERO | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66017 - RAFA REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.       | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274923 | CRISTAL DEL SOCORRO | GARCIA GUERRERO | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA APLISTAR REQUISITOS PARA LA HIGIENIZACION DE PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TIENDIENDO CUENTA PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA.  | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274923 | CRISTAL DEL SOCORRO | GARCIA GUERRERO | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA VERIFICAR LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.                                      | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6274923 | CRISTAL DEL SOCORRO | GARCIA GUERRERO | EN FORMACION | 3900 - HIGIENE PLANTA DE ALIMENTOS SEGUN PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA SANITARIA.          | 66018 - RAFA APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACION EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACION. | APROBADO | 10/10/2024 10:10 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| 03 | 6275176 | ALEXANDRA PATRICIA  | SANCHEZ MORALES | EN FORMACION | 3901- Proceso realizado de acuerdo con procedimiento técnico buenas prácticas de manufactura   | 66017 - RAFA PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.                               | APROBADO | 10/10/2024 10:52 s | CC 12081651 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |

[illegible]

| Reporte de Juicios de Evaluación                               |                    |                |                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                      |                                    |                                                |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|
| ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL HACCP        |                    |                |                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                      |                                    |                                                |
| EN ELECCIÓN                                                    |                    |                |                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                      |                                    |                                                |
| 05/02/2024                                                     |                    |                |                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                      |                                    |                                                |
| 14/02/2024                                                     |                    |                |                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                      |                                    |                                                |
| PRESIDENCIAL                                                   |                    |                |                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                      |                                    |                                                |
| B - REGIONAL ATLÁNTICO                                         |                    |                |                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                      |                                    |                                                |
| 9-03 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROPECUARIO Y AGROINDUSTRIAL |                    |                |                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                      |                                    |                                                |
| Nombre                                                         | Apellidos          | Estado         | Competencia                                                                                                           | Resultado de Aprendizaje                                                                                                                                | Juicio de Evaluación | Fecha y Hora del Juicio Evaluativo | Funcionario que registra el juicio evaluativo  |
| KLIVIN TOMAS                                                   | RODRIGUEZ MARTINEZ | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171329 - ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - PCC                                       | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| KLIVIN TOMAS                                                   | RODRIGUEZ MARTINEZ | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171330 - IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLÓGICOS                                                                                        | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| KLIVIN TOMAS                                                   | RODRIGUEZ MARTINEZ | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171331 - MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGUN PLANES DE SEGURIDAD | APROBADO             | 03/12/2024 22:05 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| JAVIER ANDRES                                                  | AYALA RODRIGUEZ    | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171329 - ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - PCC                                       | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| JAVIER ANDRES                                                  | AYALA RODRIGUEZ    | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171330 - IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLÓGICOS                                                                                        | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| JAVIER ANDRES                                                  | AYALA RODRIGUEZ    | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171331 - MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGUN PLANES DE SEGURIDAD | APROBADO             | 03/12/2024 22:05 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| CARLOS ANDRES                                                  | LAZARDO MARCELO    | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171329 - ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - PCC                                       | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| CARLOS ANDRES                                                  | LAZARDO MARCELO    | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171330 - IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLÓGICOS                                                                                        | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| CARLOS ANDRES                                                  | LAZARDO MARCELO    | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171331 - MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGUN PLANES DE SEGURIDAD | APROBADO             | 03/12/2024 22:06 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| OSVALDO DE JESUS                                               | CAHUANA CERVANTES  | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171329 - ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - PCC                                       | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| OSVALDO DE JESUS                                               | CAHUANA CERVANTES  | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171330 - IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLÓGICOS                                                                                        | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| OSVALDO DE JESUS                                               | CAHUANA CERVANTES  | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171331 - MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGUN PLANES DE SEGURIDAD | APROBADO             | 03/12/2024 22:05 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| CARLOS MARIO                                                   | MARTINEZ NEZA      | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171329 - ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - PCC                                       | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| CARLOS MARIO                                                   | MARTINEZ NEZA      | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171330 - IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLÓGICOS                                                                                        | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| CARLOS MARIO                                                   | MARTINEZ NEZA      | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171331 - MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGUN PLANES DE SEGURIDAD | APROBADO             | 03/12/2024 22:06 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| JUAN CARLOS                                                    | ARAUJO DE AVILA    | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171329 - ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - PCC                                       | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| JUAN CARLOS                                                    | ARAUJO DE AVILA    | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171330 - IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLÓGICOS                                                                                        | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| JUAN CARLOS                                                    | ARAUJO DE AVILA    | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171331 - MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGUN PLANES DE SEGURIDAD | APROBADO             | 03/12/2024 22:05 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| NELSON DAVID                                                   | RUIZ PARRA         | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171329 - ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - PCC                                       | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| NELSON DAVID                                                   | RUIZ PARRA         | FOR CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 171330 - IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLÓGICOS                                                                                        | APROBADO             | 03/12/2024 22:04 s                 | CC 72286951 - JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ |
| NELSON DAVID                                                   | RUI                |                |                                                                                                                       |                                                                                                                                                         |                      |                                    |                                                |

[illegible]

|                |                    |                   |                                                                                                                        |                                                                                                                                                         |          |                  |                                                   |
|----------------|--------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|---------------------------------------------------|
| WILMER ENRIQUE | GUTIERREZ CANTILLO | FOR<br>CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCION DE AQUELLO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 167325 - ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC                                       | APROBADO | 09/12/2024 22:04 | CC 12289651-JAVER<br>ANTONIO PALACIO<br>RODRIGUEZ |
| WILMER ENRIQUE | GUTIERREZ CANTILLO | FOR<br>CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCION DE AQUELLO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 167330 - IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS                                                                                        | APROBADO | 09/12/2024 22:04 | CC 12289651-JAVER<br>ANTONIO PALACIO<br>RODRIGUEZ |
| WILMER ENRIQUE | GUTIERREZ CANTILLO | FOR<br>CERTIFICAR | 3714 - GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCION DE AQUELLO CON LOS OBJETIVOS Y POLITICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA | 167331 - MANTENER EL SISTEMA DE GESTION DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGUN PLANES DE SEGURIDAD | APROBADO | 09/12/2024 22:06 | CC 12289651-JAVER<br>ANTONIO PALACIO<br>RODRIGUEZ |



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

**CONTRATO No.** CO1.PCCNTR.5968638 de 23 febrero de 2024.

**NOMBRE DEL CONTRATISTA:** JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

**IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA:** C.C. 72286651

**OBJETO DEL CONTRATO:** Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en las competencias de IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD EN PRODUCCIÓN de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

#### OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

- Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad presencial y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.
- Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad presencial y a distancia, de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.
- Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad presencial y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.
- Apoyar, cuando el centro de formación lo requiera, jornadas de diseño y desarrollo curricular de los programas de formación integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato
- Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato
- Aplicar según la modalidad, estrategia de enseñanza, aprendizaje seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad
- Apoyar cuando el centro formación lo requiera, la formulación de proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.
- Emitir juicio evaluativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquirido por los aprendices en el desarrollo de su formación aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad define
- Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula, acta de compromiso, fotocopia del documento de identidad y requisitos definidos en el diseño curricular.



## PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

### FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

#### CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

- Registrar verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de la información que la entidad defina para la gestión de la formación profesional integral mediante las siguientes actividades: a) verificando la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizaje previo, los juicios evaluativos rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados e) Comunicado al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias novedades de aprendizaje y el hallazgo en el registro de información.
- Apoyar con su participación cuando el centro lo requieren el proceso de selección diseño de talleres e instrumentos que alimentan los bancos de prueba para la selección de aprendices.
- Aplicar y hacer cumplir reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro de formación
- Acatar los lineamientos del sistema integrado de Gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe
- Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.
- Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén
- Aplicar al proceso de certificación de competencia en la norma de competencia “Orientar procesos formativos con base en los planes de formación concertados, o la Actualización “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aporta el respectivo certificado de aprobación.
- Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.
- Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo.
- Cumplir el objeto del contrato descrito según la programación y lugares dentro del departamento del Atlántico que el SENA indique
- Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** Todos los municipios del departamento del Atlántico. Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Sabanalarga, Atlántico sede urbana del centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial del Sena regional Atlántico – Calle 19 N° 09 – 120.

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** 9 meses y 14 días (284 días en total)

**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:**

**1 DE MARZO DE 2024**



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

(Día) (Mes) (Año)

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 14 DE DICIEMBRE DE 2024

(Día) (Mes) (Año)

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** A partir del 01 de marzo hasta el 14 de diciembre de 2024, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezara a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato

**VALOR DEL CONTRATO:** El valor del presente Contrato es de CUARENTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y TRES MIL OHOSCIENTOS VEIENTE SEIS PESOS M/CTE (\$42.273.826,00 COP). Incluido IVA, de conformidad con el régimen tributario a que pertenece el contratista.

**SUPERVISOR:** TERESA DE JESUS ALTMAR PEREZ

**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR:** C.C. 32798056

BALANCE FINANCIERO:

|                                               |                 |
|-----------------------------------------------|-----------------|
| Valor total del contrato                      | \$42.273.826,00 |
| Valor Ejecutado                               | \$42.273.826,00 |
| Saldo de pendiente de cancelar al contratista | \$0             |
| Saldo a liberar                               | \$0             |

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI\_\_\_ NO X

| ACTAS No. | TIEMPO | CAUSALES |
|-----------|--------|----------|
|           |        |          |
|           |        |          |



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

**PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS** *(Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

Cumplió con el objeto de su contrato, reportando y sistematizando la información producto de las acciones de formación realizadas, teniendo en cuenta las disposiciones establecidas por la entidad para los procesos formativos del programa de Agroindustria.

Apoyó, cuando el centro de formación lo requirió en jornadas de diseño y desarrollo curricular de los programas de formación integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.

Participo en la planeación de los procesos formativos en modalidad presencial , en reuniones del equipo ejecutor, equipos de agroindustria, reuniones convocadas, semanas de alistamientos desarrolladas en el centro en las fechas estipuladas, la primera del 8 al 12 de abril, la segunda del 2 al 6 de julio, la tercera del 23 al 27 de septiembre, elaboración de planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación de las fichas asignadas durante la vigencia 2024

Aplico estrategias de enseñanza aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad presencial y a distancia, de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad, mediante formación impartida a diferentes fichas en de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA. De igual forma ejecutó la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato en las siguientes fichas

**Formación titulada:**

|                                                                                          |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2558763.</b> Control de la calidad en la industria de alimentos <b>(119.60 horas)</b> | <b>Competencia:</b><br><br><b>38724</b> - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación. | <b>Resultado de aprendizaje:</b><br><br>"641621 - 28030120003<br>DETERMINAR ACTIVIDADES Y RECURSOS REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO APLICANDO TÉCNICAS DE PLANEACIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS." <b>(Evaluado)</b><br><br>"641622 - 28030120001<br>IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR CON BASE EN INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

|                                                        |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                        |                                                                                              | <p>PRODUCTIVO Y ENTORNO."<br/><b>(Evaluado)</b></p> <p>"641623 - 28030120005<br/>IMPLEMENTAR<br/>ACCIONES CORRECTIVAS Y<br/>DE MEJORA AL DESARROLLO<br/>DEL PROYECTO SEGÚN<br/>RESULTADO DE<br/>SEGUIMIENTO." <b>(Evaluado)</b></p> <p>"641624 - 28030120004<br/>REALIZAR<br/>SEGUIMIENTO AL<br/>DESARROLLO DEL PROYECTO<br/>DE ACUERDO CON<br/>INDICADORES DEFINIDOS."<br/><b>(Evaluado)</b></p> <p>"641625 - 28030120002<br/>FORMULAR EL<br/>PROYECTO PRODUCTIVO DE<br/>ACUERDO CON<br/>DIAGNÓSTICO, RECURSOS Y<br/>CRITERIOS TÉCNICOS."<br/><b>(Evaluado)</b></p> |
| 2923745. PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS <b>(108 horas)</b> | 5299 - COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA | <p>"225174 - 29110105303<br/>EVALUAR EL<br/>COMPORTAMIENTO DE LAS<br/>VARIABLES ASOCIADAS AL<br/>DESARROLLO DEL PROYECTO<br/>SEGÚN INDICADORES DE<br/>GESTIÓN." <b>(Evaluado)</b></p> <p>"225175 - 29110105301<br/>IDENTIFICAR EL<br/>COMPORTAMIENTO DE LAS<br/>VARIABLES, SOCIAL, ÉTICA,<br/>ECONÓMICA, Y<br/>TECNOLÓGICA EN EL<br/>CONTEXTO NACIONAL E<br/>INTER NACIONAL DE<br/>ACUERDO CON LAS<br/>METODOLOGÍAS, NORMAS Y</p>                                                                                                                                    |



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

|                                                 |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                 |                                                                                                    | <p>PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN." (Evaluado)</p> <p>"225176 - 29110105305 PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL." (Evaluado)</p> <p>"225177 - 29110105302 FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA." (Evaluado)</p> <p>"225178 - 29110105304 REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL." (Evaluado)</p> |
| 2645194 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS (55 Horas) | 5097 - ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO | <p>"225846 - 29080101004 MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN" (Evaluado)</p> <p>"225847 - 29080101002 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN</p>                                                                                                                                                                                                                                                          |



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

|                                                                                           |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                           |                                                                                                             | <p>NORMAS VIGENTES."<br/>(Evaluado)</p> <p>"225848 - 29080101001<br/>ALISTAR LOS<br/>EQUIPOS Y MATERIALES<br/>NECESARIOS PARA LA<br/>VERIFICACIÓN DE LAS<br/>CONDICIONES DE LAS<br/>MATERIAS PRIMAS,<br/>INSUMOS Y PRODUCTOS<br/>TERMINADOS SEGÚN<br/>MANUALES DE OPERACIÓN Y<br/>NORMATIVIDAD VIGENTE."<br/>(Evaluado)</p> <p>"225849 - 29080101006<br/>CONSIGNAR LAS<br/>NOVEDADES Y REGISTROS EN<br/>FORMA MANUAL Y<br/>SISTEMATIZADA SEGÚN<br/>MANUALES DE OPERACIÓN."<br/>(Evaluado)</p> <p>"225850 - 29080101003<br/>MONITOREAR LOS<br/>PRODUCTOS<br/>ALMACENADOS, DE<br/>ACUERDO CON LA<br/>NORMATIVIDAD Y POLÍTICA<br/>DE LA EMPRESA." (Evaluado)</p> <p>"225851 - 29080101005<br/>DETERMINAR EL TIPO<br/>DE EMPAQUE DE ACUERDO A<br/>LA NATURALEZA DEL<br/>PRODUCTO Y EL MÉTODO DE<br/>ALMACENAMIENTO"<br/>(Evaluado)</p> |
| <p>3034151 - ELABORACION DE<br/>PRODUCTOS ALIMENTICIOS.<br/>(210 horas). Alianza team</p> | <p>39070 - HIGIENIZAR PLANTA DE<br/>ALIMENTOS SEGÚN<br/>PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y<br/>NORMATIVA SANITARIA</p> | <p>669871 - RAP2. REALIZAR<br/>OPERACIONES DE LIMPIEZA Y<br/>DESINFECCIÓN EN PLANTA DE<br/>PROCESAMIENTO DE<br/>ALIMENTOS SEGÚN<br/>PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y<br/>NORMATIVA. (Continuación)</p> <p>669872 - RAP1. ALISTAR<br/>RECURSOS PARA LA</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

|                                                                                                |                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                |                                                                                                        | <p>HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA. <b>(Continuación)</b></p> <p>669873 - RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. <b>(Continuación)</b></p> <p>669874 - RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. <b>(Continuación)</b></p>                                                                                                                          |
| <p><b>2965671</b> - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. <b>(200 horas) Alianza team</b></p> | <p><b>39070</b> - HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA</p> | <p>669871 - RAP2. REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA. <b>(Evaluada)</b></p> <p>669872 - RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA. <b>(Evaluada)</b></p> <p>669873 - RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. <b>(Evaluada)</b></p> <p>669874 - RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE</p> |



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>38947</b> - Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura | ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN. <b>(Evaluada)</b><br><br>669870 - RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA. <b>(Evaluada)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Formación Complementaria</b><br><br>Impartió formación a diferentes empresas como Carly pan, Aceite Ideal, Gran Señora, Tuboplast, Fundación impacto social activo, Fundación Social de Comunidades Afrocolombiana Nelson Mandela, Iglesia San Juan Bautista de la Salle del Barrio Hipódromo., en los cursos complementarios de:      |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</b> (12 fichas)<br><br><b>FICHAS:</b> (2953869 (19.90 hrs)), (3027218 (48 hrs)), (3113618 (45 hrs)), (3091827 (48 hrs)), (3134080 (44.8 hrs)), (3058402 (45 hrs)), (3080697 (44.8 hrs)), (3131121 (47 hrs)), (2971326 (44.90 hrs)), (2953867 (45 hrs)), (2994917 (47.90 hrs)), (2971325 (45 hrs)). | MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.                                                  | 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. <b>(Evaluada)</b><br><br>29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. <b>(Evaluada)</b><br><br>29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. <b>(Evaluada)</b><br><br>29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE |



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

|                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                        | <p>PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. <b>(Evaluada)</b></p> <p>29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN. <b>(Evaluada)</b></p> <p>29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. <b>(Evaluada)</b></p> <p>29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA. <b>(Evaluada)</b></p> <p>29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO. <b>(Evaluada)</b></p> |
| <p>ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL HACCP (6 fichas)</p> <p>3036964 (39.90 hrs), 3036985 (39.90 hrs), 2994919 (40 hrs), 3144045 (39.90 hrs), 3036962 (40 hrs), 3139374 (38.90 hrs)</p> | <p>GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA</p> | <p>ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL – PCC <b>(Evaluada)</b></p> <p>IDENTIFICAR LOS PELIGROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS <b>(Evaluada)</b></p> <p>MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  | SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD. (Evaluada) |
| <p>Se completaron un total de horas académicas de 1456,50 y un total de horas adicionales de 120 horas; para un gran total de 1576,5 horas.</p> <p>En la competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE resultados de aprendizaje APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS, REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA, VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA y PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA, en un total de 12 fichas evaluadas</p> <p><b>ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL:</b> En la competencia GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA resultados de aprendizaje ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL – PCC, IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICO, MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD, en 6 fichas evaluadas.</p> |  |                                                 |
| <p>Emitió juicios evaluativos en 23 fichas sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquirido por los aprendices en el desarrollo de su formación aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                 |
| <p>Gestionó visitas a empresas para revisar necesidades de cursos complementarios en el área Agroindustrial.</p> <p>Seguimiento a las empresas para el envío de documentación en los tiempos requeridos</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |                                                 |



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

|                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrega de documentos al área de matrículas para la creación de cursos complementarios en el área de alimentos. Fotocopias de cédulas de los aspirantes, carta de solicitud del curso, formato archivo plano, formato registro empresa y formato caracterización del curso. |
| Verificar que los aprendices estuvieran registrados en Sofia plus, en caso contrario realización de la gestión para el registro.                                                                                                                                            |
| Creo rutas de aprendizajes, asoció a los aprendices a cada una de las rutas de aprendizaje y Evaluó a los aprendices de los cursos complementarios: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL                                 |
| Divulgó la oferta institucional de programas con oferta abierta y cerrada.                                                                                                                                                                                                  |
| Acompañó a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.                                                                                                                                                             |

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

|                                             |
|---------------------------------------------|
| Cumplió con las obligaciones contractuales. |
|---------------------------------------------|

SANCIONES: SI\_\_ NO X

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI X NO\_\_

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE\_\_ BUENO x REGULAR\_\_ INSUFICIENTE\_\_

Atentamente,

  
Teresa De Jesus Altamar Perez

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

8. Control de cambios



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**

**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

| VERSION | FECHA DE ENTRADA<br>EN VIGENTE | NATURALEZA DEL CAMBIO                       |
|---------|--------------------------------|---------------------------------------------|
| V03     | Octubre                        | Cambio imagen institucional y generalidades |



**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**

**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/03/2024 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/12/2024 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA** 2953869 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 19,90

**FICHA** 3036964 - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE  
**DE APRENDIZAJE:** CONTROL HACCP

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 39,90

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 3036985 - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 39,90

---

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2994919 - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA** 3027218 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA** 2558763 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS  
**DE APRENDIZAJE:**

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR CON BASE EN INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO.

28030120002 FORMULAR EL PROYECTO PRODUCTIVO DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO, RECURSOS Y CRITERIOS TÉCNICOS.

28030120003 DETERMINAR ACTIVIDADES Y RECURSOS REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO APLICANDO TÉCNICAS DE PLANEACIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS.

28030120004 REALIZAR SEGUIMIENTO AL DESARROLLO DEL PROYECTO DE ACUERDO CON INDICADORES DEFINIDOS.

28030120005 IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN RESULTADO DE SEGUIMIENTO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 119,60

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

2923745 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080101002 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

29080101003 MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

29080101004 MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

29080101005 DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO

29080101006 CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29110105301 IDENTIFICAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES, SOCIAL, ÉTICA, ECONÓMICA, Y TECNOLÓGICA EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTER NACIONAL DE ACUERDO CON LAS METODOLOGÍAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

29110105302 FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA.

29110105303 EVALUAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.

29110105304 REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

29110105305 PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 108,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

**3113618 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 45,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

**3091827 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 48,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

**3134080 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 44,80

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

**3144045 - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 39,90

---

## **FICHA** 2645194 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080101002 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

29080101003 MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

29080101004 MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

29080101005 DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO

29080101006 CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29110105301 IDENTIFICAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES, SOCIAL, ÉTICA, ECONÓMICA, Y TECNOLÓGICA EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTER NACIONAL DE ACUERDO CON LAS METODOLOGÍAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

29110105302 FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA.

29110105303 EVALUAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.

29110105304 REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

29110105305 PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 55,00

---

**FICHA** 3058402 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 45,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

**3080697 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 44,80

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

**3131121 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | <b>47,00</b> |
|--------------------------------------|--------------|

---

## FICHA

2965671 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

### DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.
- RAP2. REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.
- RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
- RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.
- RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.
- RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
- RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 200,00

---

**FICHA** 2971326 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 44,90

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

2953867 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 45,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3036962 - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

2994917 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 47,90

---

**FICHA  
DE APRENDIZAJE:**

3034151 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.
- RAP2. REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.
- RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
- RAP4. APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.
- RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.
- RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
- RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 210,00

---

**FICHA** 2971325 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

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

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

---

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | <b>45,00</b> |
|--------------------------------------|--------------|

---

**FICHA** 3139374 - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE  
**DE APRENDIZAJE:** CONTROL HACCP

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER, MONITOREAR, VERIFICAR Y APLICAR ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - PCC

IDENTIFICAR LOS PELIGROS FISICOS, QUIMICOS Y BIOLOGICOS

MANTENER EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD QUE PERMITA EL MEJORAMIENTO DE LA CALIDAD ALIMENTARIA DE LA SOCIEDAD, SEGÚN PLANES DE SEGURIDAD

---

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| <b>HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :</b> | <b>38,90</b> |
|--------------------------------------|--------------|

---

---

|                                            |                |
|--------------------------------------------|----------------|
| <b>TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:</b> | <b>1456,50</b> |
|--------------------------------------------|----------------|

---

#### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

| FICHA                      | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS       |
|----------------------------|--------------|-------------|--------|-------------|
| <b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b> |              |             |        | <b>0,00</b> |

#### ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL                  | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS  |
|--------------------------------|-------------|-----------|--------|
| 08/04/2024                     | 12/04/2024  | OTROS     | 40,00  |
| 02/07/2024                     | 06/07/2024  | OTROS     | 40,00  |
| 23/09/2024                     | 27/09/2024  | OTROS     | 40,00  |
| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: |             |           | 120,00 |

**INSTRUCTOR:** JAVIER ANTONIO PALACIO RODRIGUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 2923745
- **Nombre del Proyecto:** " Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa"
- **Fase del Proyecto:** PLANEACION
- **Actividad de Proyecto:** "COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA"
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - 29110105303** EVALUAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN.
  - 29110105301** IDENTIFICAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES, SOCIAL, ÉTICA, ECONÓMICA, Y TECNOLÓGICA EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTER NACIONAL DE ACUERDO CON LAS METODOLOGÍAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.
  - 29110105305** PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.
  - 29110105302** FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA.
  - 29110105304** REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.
- **Duración de la Guía:** 110 horas.

#### 2. PRESENTACIÓN

Investigar es realizar la búsqueda de verdades temporales con la finalidad de generar nuevos conocimientos que permitan ampliar fronteras y descubrir de forma ordenada y sistemática los hechos.

La importancia de la investigación es dar respuesta a preguntas poco comunes con búsquedas científicas; dichas preguntas se originan de indagaciones deliberadas que implican y requieren de organización a través de un proceso que contiene métodos y técnicas denominado método científico y puede considerarse un verdadero paradigma investigativo en la construcción de proyectos de investigación



Una vez encontrada la respuesta verdadera se vuelve necesario comunicar los hallazgos y compartir las respuestas encontradas que permitan ampliar las fronteras del conocimiento; lo anterior debido a que las soluciones que han resultado dependen del lugar y tiempo (espacial y temporal) y de la finalidad del problema a resolver. Este proceso debe alinearse con los objetivos y políticas trazados por la empresa colombianas para asegurar la coherencia y efectividad en el cumplimiento de su misión y visión.

El crecimiento de la gestión de proyectos como disciplina internacional fue impulsado por el crecimiento de la complejidad de los proyectos en todo el mundo. Un proyecto es un tipo de sistema de producción. Generalmente, tiene una meta única definible y una serie de objetivos individuales. La meta del proyecto es el resultado final que el proyecto intenta alcanzar.

Sin embargo, es necesario que todas las etapas del aprendizaje requieran de métodos de estudio, compromiso, dedicación, disciplina y responsabilidad. Es así, que lo exhorto a participar con actitud y aptitudes propias en el desarrollo de las actividades pensadas para la construcción del aprendizaje con autonomía, trabajo en equipo, responsabilidad en el manejo de los recursos, prevención de accidentes y aplicación de valores universales orientadas al desarrollo de habilidades y destrezas relacionadas con la gestión de planes y programas de producción alineación con los objetivos y políticas de la empresa

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.**

**Descripción de la actividad 1:** Guiar al aprendiz apropiarse del proceso de aprendizaje y la visión de éxito con el trabajo desarrollado recurriendo a la creatividad y a la innovación y valorando la incertidumbre como un aspecto potencial de la realidad. Además, acordar las reglas y normas básicas de convivencia ciudadana entre los participantes de los procesos de aprendizaje.

Por otro lado, con el instructor se concertará las reglas para de la guía donde hace énfasis en la metodología de trabajo, formas de evaluación, horarios y asistencias, mecanismos de comunicación instructor – aprendiz y pautas de convivencia resaltando valores para una formación integral. Los participantes realizarán la construcción colectiva de las normas o valores que regularán la relación durante el desarrollo del programa de formación.

Así mismo, la presentación y socialización de la guía de aprendizaje y sus actividades correspondiente a la competencia de programación de los recursos necesarios para el desarrollo de planes y programas de producción de acuerdo con los procedimientos de la empresa y la normatividad vigente, enmarcada en el programa de TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. Se muestra un video asociado a la Innovación, metodología Kaizen y metodología de la investigación

**Descripción de la actividad 2:** Identificar los conocimientos previos en cuanto a conceptos y metodologías para realizar un proyecto, objetivo general, específicos, alcance, normatividad vigente además de los costos, punto de equilibrio, ficha técnica y citas bibliográficas de acuerdo a normas APA (7) séptima edición.



1. ¿Qué es conocimiento científico?
2. ¿Qué es investigar?
3. ¿Qué es indagar?
4. ¿Cuál es la finalidad de realizar una encuesta?
5. ¿Cuántas clases de encuestas conoce?
6. Explica que significa "anteproyecto".
7. Explica que significa "Proyecto" dentro de una empresa.
8. ¿Qué significa "objetivo general" dentro de un proyecto?
9. ¿Qué significa "objetivos específicos" dentro de un proyecto?
10. ¿Sabe usted por que sirven las normas APA?
11. ¿Sabe usted porque es importante citar textos escritos en un proyecto?
12. ¿Qué significa la palabra "plagio"
13. ¿Explica que significa plan técnico operativo de un proyecto?
14. ¿Cuál es la razón que se haga un plan financiero del proyecto?
15. ¿Cuál es la finalidad de desarrollar un proyecto?
16. ¿Qué significa plagio?

Se mostrará plantilla para la elaboración de proyectos y se hará la capacitación correspondiente diligenciamiento para el inicio del desarrollo del proyecto. Realización de cronograma de actividades y escoger el proyecto a desarrollar según lo requerido para participar en proyectos de acuerdo a lineamientos SENA. Se presenta a los aprendices que es la innovación y como salir del punto de confort. Se realiza la dinámica los 6 sombreros y se escoge proyectos para inicio de ellos.

Con esta actividad se propende desarrollar el resultado de aprendizaje: "EVALUAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN."

"FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA".

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Grupal

**Materiales de formación:** Resma, marcadores permanentes, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Material de apoyo:** Guía de Aprendizaje

**Descripción de la actividad 3:** Conocer los conceptos de reconocimiento del entorno, análisis global del entorno, identificar el tipo de proyectos, toma de decisiones, mejoramiento de la idea, taller investigativo sobre proyectos clases de proyectos y su importancia. Elaboración de ficha técnica, normas ICONTEC de acuerdo a los ingredientes para la elaboración del proyecto. Elaboración de costos de producción, elaboración de receta, costos y gastos.

Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje:

IDENTIFICAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES, SOCIAL, ÉTICA, ECONÓMICA, Y TECNOLÓGICA EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTER NACIONAL DE ACUERDO CON LAS METODOLOGÍAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.



**Estrategias o técnicas didácticas activas:** trabajo colaborativo y crecimiento integral del grupo

**Materiales de formación**

**Material de apoyo:** Resma, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Evidencias de aprendizaje:** Ejercicio práctico proyectos, ficha técnica, elaboración de costos de producción, costos unitarios del producto elaborado, elaboración de receta, desarrollo de objetivo general y objetivos específicos.

**Instrumentos de evaluación:** Taller de conceptos, exposiciones y ensayos.

**Descripción de la actividad 4:** Elaborar un formato de encuesta de acuerdo al tipo de producto desarrollado en el proyecto, identificando las ventajas y desventajas, sus características y factores que inciden en la comercialización de los proyectos. Elaboración e interpretación de indicadores de gestión de acuerdo a los resultados obtenidos. Establecer estrategias de comercialización del producto. Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje: REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL. Realizar una autoevaluación del proyecto respondiendo las siguientes preguntas abiertas:

1. Número del equipo de trabajo
2. ¿Cuánto integrantes conforma el equipo?
3. ¿Todos participan activamente?
4. ¿Cuál es el nombre de su proyecto?
5. ¿Tiene logo?
6. ¿Tiene eslogan? ¿Cuál es?
7. ¿Explique de que trata su proyecto? Desde que problemática resuelve hasta su justificación
8. ¿Cuál es el costo unitario de su producto? Realice un cuadro de costos presentando los costos de la materia prima que utiliza para desarrollarlos
9. En base a las encuestas realizadas a que nicho de mercado esta focalizado el proyecto
10. ¿Cuál es la vida útil de su producto?
11. ¿Qué dificultades tuvo en la realización de su proyecto?
12. ¿Qué puede mejorar en su proyecto?
13. ¿Cuántas citas bibliográficas de autores tiene su proyecto?
14. ¿En base a su experiencia desarrollando el proyecto cuantas unidades podría realizar en 8 horas?
15. Realice un presupuesto para realizar una producción de 100 unidades.



**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:**

**Materiales de formación.** Formatos, talleres.

**Material de apoyo:** Resma, marcadores permanentes, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Evidencias de aprendizaje:** Socialización del cronograma de Gantt de la empresa.

**Instrumentos de evaluación:** Rubrica de avaluación de la socialización del cronograma de Gantt de la empresa.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

#### 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

| Evidencias de Aprendizaje                                                                                    | Criterios de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Técnicas e Instrumentos de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Evidencias de Conocimiento:</b><br><br>Proceso administrativo; planear, organizar, dirigir y controlar | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreta los componentes de los proyectos de inversión y desarrollo en el sector agroindustrial según protocolos de investigación.</li> <li>• Diagnostica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.</li> <li>• Realiza estudios de Investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario de conocimientos previos acerca de términos de todo lo relacionado investigación de proyectos e investigación</li> <li>• Formatos utilizados para taller y evaluación. Reconoce la importancia del aprendizaje y el trabajo en equipo, para la consecución de los resultados.</li> <li>• Una (1) Dinámica los 6 sombreros</li> <li>• Una (1) Dinámica crear un Vainosoide</li> </ul> |
| <b>2. Evidencias de Desempeño:</b><br><br>Analizar entornos externos e internos,                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escoge la mejor alternativa organizacional y legal para el proyecto, planteando de acuerdo con la naturaleza del proyecto.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un (1) Taller realización de análisis DOFA.</li> <li>• Un (1) formato de fichas técnica de acuerdo al proyecto y producto escogido.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                    |



|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| utilización de herramientas                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.</li> <li>• Elabora informes de seguimiento de las novedades relacionadas con el estudio de mercado de acuerdo a encuestas.</li> <li>• Garantiza la veracidad de la información registrada según las normas y procedimientos establecidos</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un (1) formato de clases de investigación</li> <li>• Un (1) formato de norma lcontec de acuerdo a materia prima escogida.</li> <li>• Un (1) informe de costos de producción asociados al proyecto</li> <li>• Un (1) informe de equipos y materiales utilizados en el proyecto</li> </ul>                                                                                                                                                   |
| <b>3. Evidencias de Producto:</b><br><br>Conformar equipos de desarrollo en el almacenamiento de productos de acuerdo a su naturaleza | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla talleres de acuerdo a conocimiento y parámetros técnicos adquiridos.</li> <li>• Valora el comportamiento de la oferta y la demanda y su relación con la capacidad de respuesta de los procesos de producción y los niveles de inventarios según capacidad técnica del proyecto y las políticas de producción empresarial.</li> <li>• Analiza la factibilidad de la ejecución del proyecto, teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad e impactos negativos.</li> <li>• Examina la capacidad de producción industrial como base para el manejo de la empresa en su respectiva línea productiva según protocolos empresariales.</li> <li>• Maneja la gestión y fortalecimiento de proyectos productivos agroindustriales según protocolos de investigación.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asocia conocimiento adquirido para resolver posibles problemas comunes en el ámbito laboral.</li> <li>• Un (1) formulario tipo encuesta de acuerdo a producto y proyecto escogido.</li> <li>• Un (1) informe de indicadores de gestión de acuerdo a respuestas realizadas en la encuesta.</li> <li>• Un (1) Muestra funcional y/o producto terminado del proyecto desarrollado</li> <li>• Un (1) Realización de marca y eslogan</li> </ul> |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Encuesta:** Procedimiento de investigación cuantitativa en la que el investigador recopila información mediante el cuestionario previamente diseñado, sin modificar el entorno ni el fenómeno donde se recoge la información ya sea para entregarlo en forma de tríptico, gráfica, tabla o escrita

**Ficha técnica:** Documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características de un objeto, material, producto, proceso o programa, de manera detallada.



**Metodología de la investigación:** La metodología hace referencia al conjunto de procedimientos racionales utilizados para alcanzar el objetivo o la gama de objetivos que rige una investigación científica, una exposición doctrinal o tareas que requieran habilidades, conocimientos o cuidados específicos.

**Proyecto:** es el plan que se establece para transformar una realidad, consumiendo un conjunto de recursos ya existentes, con el fin de crear una fuente de la que se deriva una corriente de bienes y/o servicios.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Flores, M. I. N. (2007). El seminario y la metodología de la investigación. Investigación educativa, 11(19), 65-78.

GIL, D., (1983), Tres paradigmas básicos en la enseñanza de las ciencias, Enseñanza de las Ciencias, vol 1, pp 26-33

Pinto, J. (2015). Gerencia de proyectos. Como lograr la ventaja competitiva. Universidad Tecnológica y Pedagógica de Colombia. Bogotá Colombia.

Project Management Institute. (2013). Guía de los fundamentos para la dirección de proyectos (Guía del PMBOK). Atlanta Estados Unidos.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

|            | Nombre                           | Cargo        | Dependencia | Fecha      |
|------------|----------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Autor (es) | Javier Antonio Palacio Rodriguez | Contratista. | CEDAGRO     | 04.07.2024 |

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

|            | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor (es) |        |       |             |       |                  |





## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TECNOLOGO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 2645194
- **Nombre del Proyecto:** "ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO"
- Fase del Proyecto: PLANEACION
- **Actividad de Proyecto:** REALIZAR ALMACENAMIENTO DE MATERIAS, Y PRODUCTOS TERMINADOS DE ACUERDO A SU NATURALEZA Y TECNICA DE ALMACENAMIENTO
- Competencia: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 225846 – 29080101004** MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN.
- **225849 - 29080101006** CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.
- **225850 - 29080101003** MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.
- **225847 - 29080101002** ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.
- **225848 - 29080101001** ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **225851 - 29080101005** DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO
- **Duración de la Guía:** 190 horas.

#### 2. PRESENTACIÓN

Las empresas hoy en día buscan la forma de gestionar eficazmente los planes y programas de producción, alineándolos con los objetivos y políticas, es crucial para el éxito de cualquier empresa. La gestión de los



planes y programas de producción se refiere a la planificación, organización, dirección y control de todas las actividades relacionadas con la fabricación de productos o prestación de servicios en una empresa. Este proceso debe alinearse con los objetivos y políticas trazados por la empresa para asegurar la coherencia y efectividad en el cumplimiento de su misión y visión.

La función de almacenaje es una parte fundamental del sistema de distribución total y representa un punto de separación entre los aspectos de la oferta y la demanda de cualquier negocio.

Tradicionalmente, la naturaleza física de la operación ha puesto énfasis en su intensivo grado de trabajo, exigiendo un elevado nivel de gestión y control por parte del hombre. El rápido crecimiento del soporte tecnológico ha ofrecido una oportunidad para conseguir una mayor eficacia y eficiencia. Este soporte tecnológico va desde la introducción de mejores equipos de manipulación y almacenaje hasta la utilización de sistemas de control computarizados. Para garantizar el desarrollo de estos objetivos es necesario de tres (3) elementos necesarios: El recurso humano, espacio y equipos.

Al igual que sucede con otros elementos de la función de distribución, como por ejemplo el transporte y la administración de inventarios; al almacén le conciernen dos objetivos principales: costo y servicio siguiendo los procedimientos de la empresa y cumpliendo con la normatividad vigente a nivel nacional e internacional.

Sin embargo, es necesario que todas las etapas del aprendizaje requieran de métodos de estudio, compromiso, dedicación, disciplina y responsabilidad. Es así, que lo exhorto a participar con actitud y aptitudes propias en el desarrollo de las actividades pensadas para la construcción del aprendizaje con autonomía, trabajo en equipo, responsabilidad en el manejo de los recursos, prevención de accidentes y aplicación de valores universales orientadas al desarrollo de habilidades y destrezas relacionadas con la gestión de planes y programas de producción alineación con los objetivos y políticas de la empresa

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

**Descripción de la actividad 1:** Exhortar al aprendiz apropiarse del proceso de aprendizaje y la visión de éxito con el trabajo desarrollado recurriendo a la creatividad y a la innovación y valorando la incertidumbre como un aspecto potencial de la realidad. Además, acordar las reglas y normas básicas de convivencia ciudadana entre los participantes de los procesos de aprendizaje.

Por otro lado, con el instructor se concertará las reglas para de la guía donde hace énfasis en la metodología de trabajo, formas de evaluación, horarios y asistencias, mecanismos de comunicación instructor – aprendiz y pautas de convivencia resaltando valores para una formación integral. Los participantes realizarán la construcción colectiva de las normas o valores que regularán la relación durante el desarrollo del programa de formación.



Así mismo, la presentación y socialización de la guía de aprendizaje y sus actividades correspondiente a la competencia de programación de los recursos necesarios para el desarrollo de planes y programas de producción de acuerdo con los procedimientos de la empresa y la normatividad vigente, enmarcada en el programa de TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS. Se muestra un video asociado a la manipulación de alimentos y el almacenamiento de productos alimenticios según la naturaleza.

**Descripción de la actividad 2:** Identificar los conocimientos previos en cuanto a conceptos y funciones de almacenamiento de productos, cual es el objetivo de almacenar, normatividad vigente además de los controles de factores internos y externo que pueden alterar propiedades físico químicas y microbiológicas de los productos a almacenar de acuerdo a su naturaleza y empaque, además como se puede afectar el empaque primario, secundario o terciario.

1. ¿Qué es almacenamiento?
2. ¿Cuáles son los diferentes tipos de almacenamiento de mercancías?
3. ¿Cuál es la diferencia entre almacenar y guardar un producto?
4. ¿Cuál es la temperatura de refrigeración?
5. ¿Cuál es la temperatura de congelación?
6. Explica que significa “Fecha de vencimiento” dentro de una empresa.
7. Explica que significa “Fecha de producción” dentro de una empresa.
8. Explica que significa “Lote” dentro de una empresa.
9. ¿Por qué es importante el control de plagas en mi lugar de almacenamiento de mercancías?
10. ¿Cada cuanto debo hacer un inventario e inspección de la mercancía almacenada?
11. ¿Cuántos sistemas de inventario conoce?
12. ¿Qué microorganismos pueden afectar la mercancía almacenada según su naturaleza?
13. ¿Cuáles son las clases de estibar una mercancía según el tipo de naturaleza?
14. Explica que procedimiento se realizaría con productos deteriorados, alterados o resultantes de los operadores de almacenamiento?
15. ¿Qué cuidados conoce para no dañar o alterar la mercancía?
16. Define el término “control de calidad” y su importancia en una empresa.
17. ¿Qué formatos se deben registrar para controlar el inventario?
18. ¿Qué formatos se deben diligenciar para temas de control de la calidad en el almacenamiento de mercancías?
19. ¿Qué factores externos pueden alterar las condiciones físicas y microbiológica del producto según su naturaleza?
20. ¿Qué factores internos pueden afectar las condiciones físico químicas y microbiológicas del producto según su naturaleza?

Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje: 29080101003 MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA. 29080101005 DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Grupal

**Materiales de formación:** Resma, marcadores permanentes, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Material de apoyo:** Guía de Aprendizaje



**Descripción de la actividad 3:** Conocer los conceptos de almacenamiento, tipos de almacenamiento según producto, factores que inciden en los cambios físico químicos y microbiológicos en el almacenamiento de productos según su naturaleza, sistemas de inventarios, inspecciones diarias con perfil control calidad y en base a resolución 2674 del 2013, control de plagas de productos almacenados según su naturaleza, cuidados con producto almacenado en estibas y arrumes.

Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje: 29080101004 MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN, 29080101002 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** trabajo colaborativo y crecimiento integral del grupo

**Materiales de formación**

**Material de apoyo:** Resma, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Evidencias de aprendizaje:** Ejercicio práctico correspondiente a conocimientos sobre almacenamiento de productos según su naturaleza

**Instrumentos de evaluación:** Taller de conceptos, relacionados con el almacenamiento de productos según su naturaleza.

**Descripción de la actividad 4:** Elaborar un formato de almacenamiento de cuarto frio de una empresa de alimentos de acuerdo a la importancia y el tipo de actividades, identificando las ventajas y desventajas, así como sus características. Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje: 29080101001 ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. 29080101006 CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:**

**Materiales de formación. Res 2674 de 2013**

**Material de apoyo:** Resma, marcadores permanentes, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Evidencias de aprendizaje:** Socialización del cronograma de Gantt de la empresa.

**Instrumentos de evaluación:** Rubrica de evaluación de la socialización del cronograma de Gantt de la empresa.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

#### **4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN**



Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

| Evidencias de Aprendizaje                                                                                    | Criterios de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Técnicas e Instrumentos de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Evidencias de Conocimiento:</b><br><br>Proceso administrativo; planear, organizar, dirigir y controlar | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisa la Fisiología de la maduración: respiración y transpiración. Rotulado y su normatividad.</li> <li>• Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de almacenamiento de productos en medio ambiente normal y cuartos fríos.</li> <li>• Revisa de acuerdo a técnicas de almacenamiento como es el correcto almacenaje, rotulado, rotación, muestreo, inspección, lectura de instrumento, control de plagas y manejo del estibado.</li> </ul>                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario de conocimientos previos acerca de términos de todo lo relacionado al almacenamiento de productos según su naturaleza.</li> <li>• Formatos utilizados para taller y evaluación. Reconoce la importancia del aprendizaje y el trabajo en equipo, para la consecución de los resultados.</li> <li>• Lectura, análisis y taller sobre la res 2674 del 2013 y su relación con el almacenamiento y sus respectivos cuidados.</li> <li>• Lectura de normas APA séptima edición.</li> </ul> |
| <b>2. Evidencias de Desempeño:</b><br><br>Analizar entornos externos e internos, utilización de herramientas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica la calidad de los productos de acuerdo con las normas de calidad establecidas legalmente.</li> <li>• Realiza seguimiento y control de comportamiento a las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico para garantizar el cumplimiento del objetivo de la calidad</li> <li>• Elabora informes de seguimiento de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos.</li> <li>• Garantiza la veracidad de la información registrada según las normas y procedimientos establecidos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un (1) Taller que permite Identificar conceptos y funciones asociadas al almacenamiento de producto alimenticios en cuartos de refrigeración y congelación.</li> <li>• Lecturas de casos asociados a fallas en cuartos fríos, ciclo de deshielo y cortes de energía eléctrica</li> <li>• Un (1) formato de verificación de temperatura de acuerdo a casos asociados a problemas mas comunes en el almacenamiento de producto alimenticios según su naturaleza, normas y procedimientos</li> </ul> |



|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. Evidencias de Producto:</b><br><br>Conformar equipos de desarrollo en el almacenamiento de productos de acuerdo a su naturaleza | <ul style="list-style-type: none"><li>• Desarrolla talleres de acuerdo a conocimiento y parámetros técnicos adquiridos.</li><li>• Inspecciona condiciones de almacenamiento de acuerdo a conocimientos adquiridos</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Asocia conocimiento adquirido para resolver posibles problemas comunes en el ámbito laboral.</li><li>• Un (1) check list de los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de materia prima, insumo insumos y producto terminado según condiciones de operación</li><li>• Un (1) formato de inventarios de los productos almacenados de acuerdo a fechas de vencimiento, naturaleza del producto y normatividad vigente.</li></ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Almacenamiento:** Consiste en la acción de ordenar la entrada o salida de mercancía de un lugar para su venta o distribución.

**Fecha de vencimiento:** También conocido como fecha de caducidad es la fecha límite en que el alimento se encuentra inocuo y puede ser consumido.

**Índice de rotación:** -IR-, es el número de veces que el inventario necesita ser reabastecido. Cuanto más alto sea el ratio, más positivo es para la empresa, ya que este indica el flujo constante de entradas y salidas de las mercancías del almacén. Esta situación, lógicamente, se traduce en un mayor nivel de ventas.

**PESP:** Método de almacenamiento y rotación de mercancías en el cual, el primer lote de mercancía en entrar debe ser el primero en salir.

**Rotulado:** Representa y proporciona la información sobre los productos ofrecidos al consumidor

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Escudero Serrano, M. J. (2019). *Logística de almacenamiento 2*. Ediciones paraninfo, SA.



Hardenburg, R. E., Watada, A. E., & Wang, C. Y. (1988). *Almacenamiento comercial de frutas, legumbres y existencias de floristerías y viveros* (No. 16). IICA.

Muñoz, R. H. (2009). Libro de logística de almacenes. RF Hernández Muñoz, Libro de logística de almacenes. Recuperado el, 13.

Resolución 2674 de (2013). Ministerio de salud y protección social. Colombia

Vargas, L. E. H., & Pérez, L. A. C. (2021). Mejoramiento Del Plan De Saneamiento De Una Empresa De Derivados Lacteos En Cumplimiento A La Resolución 2674/2013. *Ingeniería e Innovación*.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

|            | Nombre                           | Cargo        | Dependencia | Fecha      |
|------------|----------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Autor (es) | Javier Antonio Palacio Rodríguez | Contratista. | CEDAGRO     | 04.07.2024 |

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

|            | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor (es) |        |       |             |       |                  |



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TECNOLOGO EN CONTROL DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 2558763
- **Nombre del Proyecto:** "PROGRAMACIÓN DE PROYECTOS PRODUCTIVOS"
- Fase del Proyecto: PLANEACION
- **Actividad de Proyecto:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- **Competencia:** Programar proyectos productivos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** **28030120003** DETERMINAR ACTIVIDADES Y RECURSOS REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO APLICANDO TÉCNICAS DE PLANEACIÓN Y CRITERIOS TÉCNICOS.
- **28030120001** IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR CON BASE EN INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO.
- **28030120005** IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN RESULTADO DE SEGUIMIENTO.
- **28030120004** REALIZAR SEGUIMIENTO AL DESARROLLO DEL PROYECTO DE ACUERDO CON INDICADORES DEFINIDOS.
- **28030120002** FORMULAR EL PROYECTO PRODUCTIVO DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO, RECURSOS Y CRITERIOS TÉCNICOS
- **Duración de la Guía:** 144 horas.

#### 2. PRESENTACIÓN

Investigar es realizar la búsqueda de verdades temporales con la finalidad de generar nuevos conocimientos que permitan ampliar fronteras y descubrir de forma ordenada y sistemática los hechos.

La importancia de la investigación es dar respuesta a preguntas poco comunes con búsquedas científicas; dichas preguntas se originan de indagaciones deliberadas que implican y requieren de organización a través



de un proceso que contiene métodos y técnicas denominado método científico y puede considerarse un verdadero paradigma investigativo en la construcción de proyectos de investigación

Una vez encontrada la respuesta verdadera se vuelve necesario comunicar los hallazgos y compartir las respuestas encontradas que permitan ampliar las fronteras del conocimiento; lo anterior debido a que las soluciones que han resultado dependen del lugar y tiempo (espacial y temporal) y de la finalidad del problema a resolver. Este proceso debe alinearse con los objetivos y políticas trazados por la empresa colombianas para asegurar la coherencia y efectividad en el cumplimiento de su misión y visión.

El crecimiento de la gestión de proyectos como disciplina internacional fue impulsado por el crecimiento de la complejidad de los proyectos en todo el mundo. Un proyecto es un tipo de sistema de producción. Generalmente, tiene una meta única definible y una serie de objetivos individuales. La meta del proyecto es el resultado final que el proyecto intenta alcanzar.

Sin embargo, es necesario que todas las etapas del aprendizaje requieran de métodos de estudio, compromiso, dedicación, disciplina y responsabilidad. Es así, que lo exhorto a participar con actitud y aptitudes propias en el desarrollo de las actividades pensadas para la construcción del aprendizaje con autonomía, trabajo en equipo, responsabilidad en el manejo de los recursos, prevención de accidentes y aplicación de valores universales orientadas al desarrollo de habilidades y destrezas relacionadas con la gestión de planes y programas de producción alineación con los objetivos y políticas de la empresa

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

**Descripción de la actividad 1:** Guiar al aprendiz apropiarse del proceso de aprendizaje y la visión de éxito con el trabajo desarrollado recurriendo a la creatividad y a la innovación y valorando la incertidumbre como un aspecto potencial de la realidad. Además, acordar las reglas y normas básicas de convivencia ciudadana entre los participantes de los procesos de aprendizaje.

Por otro lado, con el instructor se concertará las reglas para de la guía donde hace énfasis en la metodología de trabajo, formas de evaluación, horarios y asistencias, mecanismos de comunicación instructor – aprendiz y pautas de convivencia resaltando valores para una formación integral. Los participantes realizarán la construcción colectiva de las normas o valores que regularán la relación durante el desarrollo del programa de formación.

Así mismo, la presentación y socialización de la guía de aprendizaje y sus actividades correspondiente a la competencia de programación de los recursos necesarios para el desarrollo de planes y programas de producción de acuerdo con los procedimientos de la empresa y la normatividad vigente, enmarcada en el programa de TÉCNICO DE CONTROL DE LA CALIDAD ALIMENTARIA. Se muestra un video asociado a la Innovación, metodología Kaizen y metodología de la investigación



**Descripción de la actividad 2:** Identificar los conocimientos previos en cuanto a conceptos y funciones de almacenamiento de productos, cual es el objetivo de almacenar, normatividad vigente además de los controles de factores internos y externo que pueden alterar propiedades físico químicas y microbiológicas de los productos a almacenar de acuerdo a su naturaleza y empaque, además como se puede afectar el empaque primario, secundario o terciario.

1. ¿Qué es conocimiento científico?
2. ¿Qué es investigar?
3. ¿Qué es indagar?
4. ¿Cuál es la finalidad de realizar una encuesta?
5. ¿Cuántas clases de encuestas conoce?
6. Explica que significa "anteproyecto".
7. Explica que significa "Proyecto" dentro de una empresa.
8. ¿Qué significa "objetivo general" dentro de un proyecto?
9. ¿Qué significa "objetivos específicos" dentro de un proyecto?
10. ¿Sabe usted por que sirven las normas APA?
11. ¿Sabe usted porque es importante citar textos escritos en un proyecto?
12. ¿Qué significa la palabra "plagio"?
13. ¿Explica que significa plan técnico operativo de un proyecto?
14. ¿Cuál es la razón que se haga un plan financiero del proyecto?
15. ¿Cuál es la finalidad de desarrollar un proyecto?
16. ¿Qué significa "

Se mostrará plantilla para la elaboración de proyectos y se hará la capacitación correspondiente diligenciamiento para el inicio del desarrollo del proyecto. Realización de cronograma de actividades y escoger el proyecto a desarrollar según lo requerido para participar en proyectos de acuerdo a lineamientos SENA. Se presenta a los aprendices que es la innovación y como salir del punto de confort. Se realiza la dinámica los 6 sombreros y se escoge proyectos para inicio de ellos.

Con esta actividad se propende desarrollar el resultado de aprendizaje: "EVALUAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS AL DESARROLLO DEL PROYECTO SEGÚN INDICADORES DE GESTIÓN."

"FORMULAR LA ETAPA DE FACTIBILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD DURANTE SU CICLO DE VIDA".

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Grupal

**Materiales de formación:** Resma, marcadores permanentes, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Material de apoyo:** Guía de Aprendizaje

**Descripción de la actividad 3:** Conocer los conceptos de reconocimiento del entorno, análisis global del entorno, identificar el tipo de proyectos, toma de decisiones, mejoramiento de la idea, taller investigativo sobre proyectos clases de proyectos y su importancia. Elaboración de ficha técnica, normas ICONTEC de acuerdo a los ingredientes para la elaboración del proyecto. Elaboración de costos de producción, elaboración de receta, costos y gastos.

Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje:



IDENTIFICAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES, SOCIAL, ÉTICA, ECONÓMICA, Y TECNOLÓGICA EN EL CONTEXTO NACIONAL E INTER NACIONAL DE ACUERDO CON LAS METODOLOGÍAS, NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES DE ADAPTACIÓN, TRANSFERENCIA Y GENERACIÓN DE TECNOLOGÍAS EN LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL SEGÚN LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** trabajo colaborativo y crecimiento integral del grupo

**Materiales de formación**

**Material de apoyo:** Resma, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Evidencias de aprendizaje:** Ejercicio práctico proyectos, ficha técnica, elaboración de costos de producción, costos unitarios del producto elaborado, elaboración de receta, desarrollo de objetivo general y objetivos específicos.

**Instrumentos de evaluación:** Taller de conceptos, exposiciones y ensayos.

**Descripción de la actividad 4:** Elaborar un formato de encuesta de acuerdo al tipo de producto desarrollado en el proyecto, identificando las ventajas y desventajas, sus características y factores que inciden en la comercialización de los proyectos. Elaboración e interpretación de indicadores de gestión de acuerdo a los resultados obtenidos. Establecer estrategias de comercialización del producto. Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje: REALIZAR ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS Y DE MERCADEO EN EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:**

**Materiales de formación.** Formatos, talleres.

**Material de apoyo:** Resma, marcadores permanentes, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Evidencias de aprendizaje:** Socialización del cronograma de Gantt de la empresa.

**Instrumentos de evaluación:** Rubrica de evaluación de la socialización del cronograma de Gantt de la empresa.

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.



#### 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

| Evidencias de Aprendizaje                                                                                    | Criterios de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Técnicas e Instrumentos de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Evidencias de Conocimiento:</b><br><br>Proceso administrativo; planear, organizar, dirigir y controlar | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpreta los componentes de los proyectos de inversión y desarrollo en el sector agroindustrial según protocolos de investigación.</li> <li>• Diagnostica las tendencias y oportunidades de proyectos del sector agroindustrial, aplicando las herramientas de diagnóstico según indicadores de gestión.</li> <li>• Realiza estudios de Investigación y proyección de mercados, factibilidad técnica, económica, administrativa y social según protocolos.</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario de conocimientos previos acerca de términos de todo lo relacionado investigación de proyectos e investigación</li> <li>• Formatos utilizados para taller y evaluación. Reconoce la importancia del aprendizaje y el trabajo en equipo, para la consecución de los resultados.</li> <li>• Una (1) Dinámica los 6 sombreros</li> <li>• Una (1) Dinámica crear un Vainosoide</li> </ul>                                       |
| <b>2. Evidencias de Desempeño:</b><br><br>Analizar entornos externos e internos, utilización de herramientas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escoge la mejor alternativa organizacional y legal para el proyecto, planteando de acuerdo con la naturaleza del proyecto.</li> <li>• Analiza los aspectos sociales, comerciales, técnicos, administrativos y financieros del proyecto.</li> <li>• Elabora informes de seguimiento de las novedades relacionadas con el estudio de mercado de acuerdo a encuestas.</li> <li>• Garantiza la veracidad de la información registrada según las normas y procedimientos establecidos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un (1) Taller realización de análisis DOFA.</li> <li>• Un (1) formato de fichas técnica de acuerdo al proyecto y producto escogido.</li> <li>• Un (1) formato de clases de investigación</li> <li>• Un (1) formato de norma Icontec de acuerdo a materia prima escogida.</li> <li>• Un (1) informe de costos de producción asociados al proyecto</li> <li>• Un (1) informe de equipos y materiales utilizados en el proyecto</li> </ul> |



|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>3. Evidencias de Producto:</b></p> <p>Conformar equipos de desarrollo en el almacenamiento de productos de acuerdo a su naturaleza</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla talleres de acuerdo a conocimiento y parámetros técnicos adquiridos.</li> <li>• Valora el comportamiento de la oferta y la demanda y su relación con la capacidad de respuesta de los procesos de producción y los niveles de inventarios según capacidad técnica del proyecto y las políticas de producción empresarial.</li> <li>• Analiza la factibilidad de la ejecución del proyecto, teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad e impactos negativos.</li> <li>• Examina la capacidad de producción industrial como base para el manejo de la empresa en su respectiva línea productiva según protocolos empresariales.</li> <li>• Maneja la gestión y fortalecimiento de proyectos productivos agroindustriales según protocolos de investigación.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asocia conocimiento adquirido para resolver posibles problemas comunes en el ámbito laboral.</li> <li>• Un (1) formulario tipo encuesta de acuerdo a producto y proyecto escogido.</li> <li>• Un (1) informe de indicadores de gestión de acuerdo a respuestas realizadas en la encuesta.</li> <li>• Un (1) Muestra funcional y/o producto terminado del proyecto desarrollado</li> <li>• Un (1) Realización de marca y eslogan</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Encuesta:** Procedimiento de investigación cuantitativa en la que el investigador recopila información mediante el cuestionario previamente diseñado, sin modificar el entorno ni el fenómeno donde se recoge la información ya sea para entregarlo en forma de tríptico, gráfica, tabla o escrita

**Ficha técnica:** Documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características de un objeto, material, producto, proceso o programa, de manera detallada.

**Metodología de la investigación:** La metodología hace referencia al conjunto de procedimientos racionales utilizados para alcanzar el objetivo o la gama de objetivos que rige una investigación científica, una exposición doctrinal o tareas que requieran habilidades, conocimientos o cuidados específicos.

**Proyecto:** es el plan que se establece para transformar una realidad, consumiendo un conjunto de recursos ya existentes, con el fin de crear una fuente de la que se deriva una corriente de bienes y/o servicios.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS



Flores, M. I. N. (2007). El seminario y la metodología de la investigación. Investigación educativa, 11(19), 65-78.

GIL, D., (1983), Tres paradigmas básicos en la enseñanza de las ciencias, Enseñanza de las Ciencias, vol 1, pp 26-33

Pinto, J. (2015). Gerencia de proyectos. Como lograr la ventaja competitiva. Universidad Tecnológica y Pedagógica de Colombia. Bogotá Colombia.

Project Management Institute. (2013). Guía de los fundamentos para la dirección de proyectos (Guía del PMBOK). Atlanta Estados Unidos.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

|            | Nombre                           | Cargo        | Dependencia | Fecha      |
|------------|----------------------------------|--------------|-------------|------------|
| Autor (es) | Javier Antonio Palacio Rodriguez | Contratista. | CEDAGRO     | 04.07.2024 |

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

|            | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| Autor (es) |        |       |             |       |                  |



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

#### IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** TEC. ELBORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- **Código del Programa de Formación:** 2965671
- **Nombre del Proyecto:** TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS INNOVADORES QUE PERMITAN GENERAR INICIATIVAS DE EMPRENDIMIENTO EN EL DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO
- **Fase del Proyecto:** ANÁLISIS
- **Actividad de Proyecto:** IDENTIFICAR EL POTENCIAL DE TRANSFORMACIÓN DE MATERIAS PRIMAS DISPONIBLES EN EL DEPARTAMENTO DEL ATLÁNTICO QUE PERMITAN LA IDEACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS
- **Competencia:** HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - RAP2.** REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.
  - RAP1.** ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.
  - RAP3.** VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
  - RAP4.** APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN.
- **Duración de la Guía:** 96 horas.

#### 2. PRESENTACIÓN

La higienización de plantas de alimentos es un aspecto fundamental en la industria alimentaria, garantizando la seguridad y calidad de los productos que llegan al consumidor final. Este proceso no solo abarca la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios, sino también la implementación de prácticas y procedimientos que previenen la contaminación cruzada, contaminación física, química y biológica con el objetivo de reducir y eliminar la proliferación de microorganismos patógenos. A través de métodos rigurosos y protocolos estandarizados, se asegura un ambiente propicio para la producción de alimentos, cumpliendo con las normativas sanitarias y protegiendo la salud del personal. La adopción de prácticas de higienización



efectivas es, por tanto, indispensable para mantener la integridad de la cadena alimentaria y fomentar la confianza del consumidor en los productos ofrecidos. Las sustancias químicas (desinfección) son un factor importante para minimizar la presencia de microorganismos patógenos y/o toxinas asegurando la calidad optima de los procedimientos que se realicen.

La desinfección por procedimientos físicos ha sido desarrollada desde la antigüedad; cultura greco romana y de forma empírica. Los métodos físicos de desinfección se pueden clasificarse en: Desinfección por elevación de temperatura, desinfección por fumigación, desinfección por desecación y Desinfección por filtración.

Es necesario que todas las etapas del aprendizaje requieran de métodos de estudio, compromiso, dedicación, disciplina y responsabilidad. Es así, que los exhorto a participar con actitud y aptitudes propias en el desarrollo de las actividades pensadas para la construcción del aprendizaje con autonomía, trabajo en equipo, responsabilidad en el manejo de los recursos, prevención de accidentes y aplicación de valores universales orientadas al desarrollo de habilidades y destrezas relacionadas con la gestión de planes y programas de producción alineación con los objetivos y políticas de la empresa

### **3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

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

**Descripción de la actividad 1:** Exhortar al aprendiz apropiarse del proceso de aprendizaje y la visión de éxito con el trabajo desarrollado recurriendo a la creatividad y a la innovación y valorando la incertidumbre como un aspecto potencial de la realidad. Además, acordar las reglas y normas básicas de convivencia ciudadana entre los participantes de los procesos de aprendizaje.

Por otro lado, con el instructor se concertará las reglas para de la guía donde hace énfasis en la metodología de trabajo, formas de evaluación, horarios y asistencias, mecanismos de comunicación instructor – aprendiz y pautas de convivencia resaltando valores para una formación integral. Los participantes realizarán la construcción colectiva de las normas o valores que regularán la relación durante el desarrollo del programa de formación.

Así mismo, la presentación y socialización de la guía de aprendizaje y sus actividades correspondiente a la competencia de programación de los recursos necesarios para el desarrollo de planes y programas de



producción de acuerdo con los procedimientos de la empresa y la normatividad vigente, enmarcada en el programa de TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Se muestra un video asociado a la manipulación de alimentos y a las 5's

**Descripción de la actividad 2:** Identificar los conocimientos previos en cuanto a conceptos y funciones de una correcta limpieza y desinfección, cual es el objetivo de la higienización, normatividad vigente además de los controles de factores internos y externo que pueden alterar propiedades físico químicas y microbiológicas de los productos sin el correcto procedimiento de orden, limpieza y desinfección, además de las ETA'S y los microorganismos que las producen.

1. ¿Qué es HIGIENIZACIÓN?
2. ¿Qué es limpieza?
3. ¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?
4. ¿Se puede hacer desinfección sin limpieza? ¿Explique por qué?
5. ¿Se puede hacer limpieza sin organización? ¿Explique por qué?
6. ¿Para usted que es desinfectante y cuáles conoce?
7. ¿Cada cuanto se deben rotar los desinfectantes?
8. ¿Explica que significa "Lote" en el producto desinfectante?
9. ¿Por qué es importante el control de plagas en mi lugar de almacenamiento de mercancías?
10. ¿Cada cuanto debo hacer un inventario e inspección de la mercancía almacenada?
11. ¿Cada cuánto tiempo se debe hacer limpieza y desinfección en las máquinas y equipos de una planta de producción?
12. ¿Cada cuánto tiempo se debe hacer limpieza y desinfección de los baños?
13. ¿Por qué es importante bañarse todos los días?
14. ¿Cuánto tiempo debe durar el lavado de manos para que sea efectivo?
15. ¿De qué trata la resolución 2674 del 2013?
16. Define el término "control de calidad" y su importancia en una empresa.
17. ¿Por qué es importante el registro de limpieza y desinfección en un formato?
18. ¿Qué son las 5's y cuál es su finalidad?
19. ¿Qué factores externos pueden alterar las condiciones físicas y microbiológica del producto según su naturaleza?
20. ¿Qué factores internos pueden afectar las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas del producto según su naturaleza?

Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje: RAP2. REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO Y NORMATIVA.

RAP1. ALISTAR RECURSOS PARA LA HIGIENIZACIÓN DE PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Grupal

**Materiales de formación:** Resma, marcadores permanentes, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Material de apoyo:** Guía de Aprendizaje



**Descripción de la actividad 3:** Conocer los conceptos de limpieza y desinfección, tipos de desinfección, factores que inciden en los cambios físico químicos y microbiológicos en el almacenamiento de productos según su naturaleza, como realizar inspecciones diarias con perfil orden aseo y limpieza teniendo como base a resolución 2674 del 2013, verificación de la limpieza y desinfección según procedimientos establecidos. Elaboración de sopa de letras de los términos más usados en la limpieza y desinfección; colocar las definiciones de cada palabra utilizada en la sopa de letras

**Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje:** RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** trabajo colaborativo y crecimiento integral del grupo

**Materiales de formación:**

**Material de apoyo:** Resma, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Evidencias de aprendizaje:** Conocimiento. Ejercicio práctico correspondiente a conocimientos sobre limpieza y desinfección

**Instrumentos de evaluación:** Taller de conceptos, relacionados con orden, limpieza y desinfección

**Descripción de la actividad 4:** Elaboración de diagramas de flujo; conocer su importancia, las partes y su utilización como herramientas visuales graficas de un proceso o sistema en donde se muestra la secuencia y decisiones que se pueden tomar.

Conocer su importancia en la visualización del proceso, comunicación efectiva, estandarización de procesos, análisis y resolución de problemas además de su importancia en la toma de decisiones.

**Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje:** RAP3. VERIFICAR LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:**

**Materiales de formación. Res 2674 de 2013**

**Material de apoyo:** Resma, marcadores permanentes, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Evidencias de aprendizaje:** Conocimiento. Elaboración de un diagrama de flujo de un proceso de producción de alimentos

**Instrumentos de evaluación:** Taller escrito

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

**Descripción de la actividad 5:** Elaborar un formato de orden, limpieza y desinfección correspondiente a la cocina o baño de sus hogares, adicionar al formato utensilios y desinfectantes utilizados, hacer un diagrama de flujo del procedimiento para hacer efectivo la limpieza y desinfección, además de las opciones correctivas si la limpieza y desinfección está mal hecho o no se puede hacer...

**Con esta actividad se propende a desarrollar el resultado de aprendizaje:**

**RAP4.** APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS A LA HIGIENIZACIÓN EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN.

**Ambiente requerido:** Mesa, sillas, tablero acrílico o de vidrio.



**Estrategias o técnicas didácticas activas:**

**Materiales de formación. Res 2674 de 2013**

**Material de apoyo:** Resma, marcadores permanentes, marcadores borrables, tinta, impresora, video beam, computador, portátil, tv con HDMI

**Evidencias de aprendizaje:** Socialización diagrama de flujo y sopa de letras

**Instrumentos de evaluación:** Taller de conceptos, relacionados con orden, limpieza y desinfección

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular.

#### 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

| Evidencias de Aprendizaje                                                                                    | Criterios de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Técnicas e Instrumentos de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Evidencias de Conocimiento:</b><br><br>Proceso administrativo; planear, organizar, dirigir y controlar | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión de la res 2674 de 2013 y búsqueda de conceptos básicos</li> <li>• Inspecciona el cumplimiento de las especificaciones de limpieza y desinfección</li> <li>• Revisa de acuerdo a técnicas de orden, limpieza y desinfección como es el método correcto para un aseo general</li> </ul>                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuestionario de conocimientos previos acerca de términos y todo lo relacionado a la Limpieza y desinfección</li> <li>• Formatos utilizados para taller y evaluación. Reconoce la importancia del aprendizaje y el trabajo en equipo, para la consecución de los resultados.</li> <li>• Lectura, análisis y taller sobre la res 2674 del 2013 y su relación con el orden de limpieza y desinfección.</li> <li>• Lectura de normas APA séptima edición.</li> </ul> |
| <b>2. Evidencias de Desempeño:</b><br><br>Analizar entornos externos e internos, utilización de herramientas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica como afecta la calidad de los alimentos la realización de orden, limpieza y desinfección inadecuados.</li> <li>• Realiza seguimiento por medio de formatos en la realización de orden, limpieza y desinfección.</li> <li>• Elabora informes de seguimiento de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos limpieza y desinfección.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un (1) Taller que permite Identificar conceptos y funciones asociadas al orden, limpieza y desinfección</li> <li>• Lecturas de casos asociados a fallas en el desarrollo de procedimiento en la limpieza y desinfección de plantas de producción y maquinarias.</li> <li>• Un (1) taller que permite identificar el flujo de procesos</li> </ul>                                                                                                                 |



|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantiza la veracidad de la información registrada según las normas y procedimientos establecidos</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    | <p>para realizar el orden, la limpieza y la desinfección en plantas de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un (1) formato de verificación de orden y limpieza en plantas de producción, maquinaria, utensilios y equipos.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p><b>3. Evidencias de Producto:</b></p> <p>Conformar equipos de desarrollo en el almacenamiento de productos de acuerdo a su naturaleza</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrolla talleres de acuerdo a conocimiento y parámetros técnicos adquiridos.</li> <li>• Inspecciona condiciones de limpieza y desinfección de los conceptos adquiridos</li> <li>• Desarrollo de diagramas de flujo, formatos y check list para la realización de orden, limpieza y desinfección en áreas de plantas de producción.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Asocia conocimiento adquirido para resolver posibles problemas comunes en el ámbito laboral.</li> <li>• Un (1) check list de los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de materia prima, insumo insumos y producto terminado según condiciones de operación</li> <li>• Un (1) formato de limpieza y desinfección para espacios confinados, tanques de almacenamiento, de proceso, tanques elevados, albercas, mesas y equipos.</li> </ul> |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Limpieza:** proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies u objetos, utilizando jabón (o detergente) y agua

**Desinfección:** Se denomina desinfección a un proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

**Orden:** Colocación de las cosas en el lugar que les corresponde.

**Seguridad alimentaria:** La seguridad alimentaria es una disciplina científica que describe el manejo, la preparación y el almacenamiento de alimentos de manera que se prevengan las enfermedades transmitidas por alimentos.

**Rotulado:** Representa y proporciona la información sobre los productos ofrecidos al consumidor



## 6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

Caparrós Ruiz, F. J. (2014). Limpieza y desinfección en laboratorios e industrias químicas. QUIE0308. España: IC Editorial.

Desinfección. España: Mundi-Prensa Libros, S.A.

García Hurtado, M. (2013). Higiene general en la industria alimentaria. INAQ0108. España: IC Editorial.

Jeveau, J., López Gómez, A., Bouix, M. (2002). Manual Técnico de Higiene, Limpieza y

Madrid Vicente, A. (2021). Higiene, limpieza y desinfección en la cadena alimentaria. España: Antonio Madrid Vicente, Editor.

Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. (2000). España: Ed. Acribia.

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

|                   | Nombre                                  | Cargo               | Dependencia    | Fecha             |
|-------------------|-----------------------------------------|---------------------|----------------|-------------------|
| <b>Autor (es)</b> | <b>Javier Antonio Palacio Rodriguez</b> | <b>Contratista.</b> | <b>CEDAGRO</b> | <b>04.07.2024</b> |

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

|                   | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|-------------------|--------|-------|-------------|-------|------------------|
| <b>Autor (es)</b> |        |       |             |       |                  |



## PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

### GUÍA DE APRENDIZAJE

#### 1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación:** 96151529
- **Nombre del Proyecto:** N/A.
- **Fase del Proyecto:** N/A.
- **Actividad de Proyecto:** Aplicar practicas higiénicas adecuadas en los procesos de manipulación de alimentos según la normativa vigente.
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ RAP2. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos
  - ✓ RAP1. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  - ✓ RAP3. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.
  - ✓ RAP4. Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.
- **Duración de la Guía:** 48 Horas

#### 2. PRESENTACION

**Estimado aprendiz:** Nuestra sociedad está tomando conciencia sobre la importancia de tener unos adecuados hábitos higiénicos, comer saludable no se trata de ingerir alimentos que proporcionen los nutrientes necesarios para mantenernos sanos, también es un conjunto de factores donde los procesos de manipulación de alimentos toman un lugar importante para mantener las propiedades de los alimentos y de esta manera aportar a la garantía de la salud pública. La higiene y manipulación de alimentos es un conjunto de prácticas indispensable para garantizar la seguridad y la calidad de los productos alimentarios que llegan a los consumidores. Consiste en la implementación de medidas que garanticen condiciones inocuas para que se entreguen al mercado productos seguros al consumidor, manteniendo las características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales.



El programa de formación en higiene y manipulación de alimentos se ha convertido en el hilo conductor que integra los programas de transformación y comercialización de alimentos a fin de garantizar la calidad de los alimentos elaborados. En las plantas de alimentos, se deben establecer programas de higienización que incluyan la identificación de las áreas críticas, la selección de los productos de limpieza y desinfección adecuados, la elaboración de protocolos de limpieza, la capacitación del personal y la implementación de controles efectivos. La higienización adecuada es esencial para prevenir la contaminación, la proliferación de microorganismos patógenos y la formación de sustancias químicas dañinas. Además, contribuye a la prolongación de la vida útil de los alimentos y al cumplimiento de los estándares de inocuidad alimentaria establecidos por las autoridades sanitarias y los sistemas de gestión de la calidad.

En la presente guía de aprendizaje usted podrá encontrar actividades encaminadas a fortalecer los conocimientos adquiridos durante la competencia, permitiendo que afiance conceptos y adquiera la habilidad para realizar prácticas higiénicas que permitan manipular alimentos de manera adecuada en cualquier fase de la cadena alimentaria. Además, crear hábitos higiénicos seguros que se verán reflejados en la vida cotidiana con importantes beneficios para la salud.

### **3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE**

Esta guía tiene como objetivo guiarlo en el aprendizaje, conocimiento y manejo de los diferentes métodos que permiten la realización de las operaciones de limpieza y desinfección de ambientes, superficies, equipos, utensilios y materias primas e insumos utilizados para la elaboración de alimentos, es fundamental observar que los aprendices adquieran los conocimientos y desarrollen las habilidades para interpretar procedimientos operativos estandarizados de sanitización y tengan la capacidad de inspeccionar operaciones que buscan asegurar la inocuidad de los alimentos que se procesan. Con el desarrollo de esta guía de aprendizaje usted como aprendiz tendrá la oportunidad de afianzar conocimientos y demostrar el avance en su proceso de enseñanza- aprendizaje. Lo invitamos a desarrollar esta guía siguiendo el orden y las orientaciones dadas por su Instructor y cumpliendo con los tiempos estipulados para la entrega de las evidencias de aprendizaje.

En esta guía se describen las actividades de aprendizaje de la competencia: Higiene y Manipulación de Alimentos. Es importante que organice su tiempo dada la exigencia que demanda la realización de las actividades mencionadas en esta guía de aprendizaje. No olvide revisar, explorar y complementar los materiales de formación del programa.

#### **3.1 Actividades de reflexión inicial**



## **Actividad 1. IMPORTANCIA DE LA APLICACIÓN DE LOS HABITOS HIGIENICOS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.**

**Descripción de la actividad:** Invitamos a los aprendices a reflexionar sobre el siguiente interrogante y luego se socializará con los compañeros durante la clase.

*¿Cuál es la importancia de la higiene y manipulación de alimentos en la cadena alimentaria?*

*Cuestionario de conocimiento previos.*

1. *¿Qué significa la sigla BPM en la industria de alimentos?*
2. *¿Qué son las Buenas Prácticas de Alimentos?*
3. *¿De los siguientes colaboradores quienes son manipuladores de alimentos?*
  - Camarero
  - Transportador de alimentos
  - Despachador
  - Todos los anteriores
5. *¿Qué son los microorganismos?*
6. *¿Qué entiende por contaminación cruzada?*
7. *¿Qué entiende por contaminación física?*
8. *¿Qué entiende por contaminación química?*
9. *¿Qué entiende por contaminación biológica?*
10. *¿Qué resultado conseguimos si tenemos una correcta higiene alimentaria?*
11. *¿Qué relación tiene la resolución 2674 de 2013 con las buenas prácticas de manufactura?*
12. *¿Qué son las ETA's?*
13. *¿La intoxicación alimentaria es causada por?*
14. *¿Define que es limpieza?*
15. *¿Define que desinfección?*
16. *¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?*
17. *¿Qué significa aseo y orden?*
18. *¿En que temperatura esta la zona de peligro?*
19. *¿Cuál es la temperatura de refrigeración?*
20. *¿Cuál es la principal razón para realizar un control de plagas?*

**Ambiente requerido:** Espacio proporcionado para la ejecución de la formación.



**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Pregunta Abierta y cerradas de selección múltiple con única respuesta

**Materiales de formación:** Computador con conectividad, video beam, parlante, micrófono, pizarra, marcador, borrador.

**Material de apoyo:** Revistas, noticias

**Duración de la actividad:** 4 horas.

### **3.2 Actividades de Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:**

#### **Actividad 3.2.1. SOCIALIZACION DE LA NORMA RESOLUCION 2674 de 2013**

**Descripción de la actividad:** Se conforman grupos de 4 aprendices y deberán leer, comentar y discutir la sección asignada de la resolución 2674/2013. Después cada grupo expondrá el tema asignado.

Una vez terminado se realizará una sopa de letras con los términos que son desconocidos con su respectiva definición.

**Ambiente requerido:** Espacio proporcionado para la ejecución de la formación.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Mesa redonda

**Materiales de formación:** Carteleras, Marcadores, Revistas.

**Material de apoyo:** Resolución 2674 de 2013

**Duración de la actividad:** 8 horas.

#### **Actividad 3.2.2. CUESTIONARIO DE CONCEPTOS BASICOS**

**Descripción de la actividad:** Responder el cuestionario de conocimientos de conceptos básicos de manipulación de alimentos entregado.

**Ambiente requerido:** Espacio proporcionado para la ejecución de la formación.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Preguntas y Respuestas. Cuestionario

**Materiales de formación:** Pizarron, marcador, borrador, video beam

**Material de apoyo:** resolución 2674 de 2013

**Duración de la actividad:** 4 horas.

### **3.3 Actividades de Apropiación del conocimiento**

#### **Actividad 3.3.1. VIDEO APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA.**



**Descripción de la actividad:** Los aprendices realizarán un video de 5 minutos, donde desarrollarán actividades como el lavado de manos, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, procesamiento de alimentos y manejo de residuos.

**Ambiente requerido:** Espacio proporcionado para la ejecución de la formación.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Práctica distribuida, trabajo en equipo

**Materiales de formación:** Video beam, computador, celular

**Material de apoyo:** Video del correcto lavado de manos

**Evidencias de aprendizaje:** Video realizado por ellos mismos

**Instrumentos de evaluación:** Lista de Chequeo verificando los procedimientos.

**Duración de la actividad:** 10 horas

### **Actividad 3.3.2. TALLER INSPECCION SANITARIA**

**Descripción de la actividad:** después de recibir una clase magistral el estudiante debe realizar en grupos de 5 aprendices un taller sobre los conceptos aprendidos. Luego se socializará en una mesa redonda y deberán entregar un informe de los realizado

**Ambiente requerido:** Espacio proporcionado para la ejecución de la formación.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Estudio de Caso, Mesa Redonda

**Materiales de formación:** Video beam, computador, papelería.

**Material de apoyo:** Presentación en Powerpoint

**Evidencias de aprendizaje:** Informe del estudio de caso

**Instrumentos de evaluación:** Lista de chequeo

**Duración de la actividad:** 8 horas

## **3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento**

### **EXPOSICION SOBRE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETA'S**

**Descripción de la actividad:** Los aprendices se reunirán en grupos de 3, seleccionarán una enfermedad y estudiarán sus causas, agente causal, tiempo de incubación, síntomas, alimentos involucrados y medidas de control. Luego realizarán una exposición del tema seleccionado

**Ambiente requerido:** Espacio proporcionado para la ejecución de la formación.

**Estrategias o técnicas didácticas activas:** Exposición

**Materiales de formación:** Video beam, computador, papelería.



**Material de apoyo:** Presentación en Powerpoint, Computador con conectividad.

**Evidencias de aprendizaje:** Resumen de la exposición

**Instrumentos de evaluación:** Lista de chequeo

**Duración de la actividad:** 14 horas.

#### 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                              | Socialización de la resolución 2674<br><br>Cuestionario de Conceptos básicos | Evidencias de Conocimiento | 1. Define enfermedades transmitidas por alimentos en función de los riesgos presentes<br>2. Describe prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos<br>3. Explica las prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos de acuerdo con la legislación sanitaria de alimentos                                                                                                                                                                                   | (1) Cuestionario<br>(2) Mesa redonda                                                                                                                                                                           |
|                             |                                  | Video Aplicación de las Buenas Prácticas de Manofactura                      | Evidencias de Desempeño    | 1. Previene la contaminación cruzada acorde con acciones preventivas incluidas en las prácticas higiénicas y medidas de protección<br>2. Manipula productos de acuerdo con procedimiento establecido y legislación sanitaria de alimentos.<br>3. Emplea la indumentaria para manipular alimentos según requerimientos de la legislación sanitaria de alimentos.<br>4. Monitorea los controles bajo su responsabilidad acorde con procedimientos establecidos en la producción de alimentos.<br>5. Dispone producto no conforme y residuos según | (1) Una Lista de chequeo. Observación las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, equipos y utensilios en talleres de procesamiento de alimentos<br>Video sobre aplicación de las Buenas |



|  |  |                             |                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                             |
|--|--|-----------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |                             |                        | procedimiento establecidos y legislación sanitaria<br>Desarrolla las actividades para ajustar las prácticas y medidas de protección                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Prácticas de Manufactura                                                                                                                                                    |
|  |  | Taller Inspección Sanitaria | Evidencias de Producto | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Entrega diagnóstico sanitario de la fábrica de alimentos según legislación sanitaria</li> <li>2. Inspecciona la higienización en la planta de procesamiento de alimento según el procedimiento de establecido.</li> <li>3. Elabora reporte de higienización en planta de procesamiento cumpliendo con el procedimiento establecido</li> <li>4. Presenta propuesta de medidas preventivas basada en el perfil higiénico sanitario de la empresa.</li> <li>5. Presenta registros de prácticas higiénicas y medidas de protección en la producción de alimentos según recursos disponibles.</li> <li>6. Dispone producto no conforme y residuos según procedimiento establecidos y legislación sanitaria.</li> <li>7. Entrega información de la aplicación de prácticas higiénicas y medidas de protección de los manipuladores de alimentos según procedimiento de registro</li> <li>8. Presenta ajustes a las prácticas higiénicas y medidas de protección teniendo en cuenta las contingencias y no conformidades identificadas en la elaboración de alimentos.</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Estudio de Casos</li> <li>(2) Mesa redonda</li> <li>(3) Lista de chequeo</li> <li>(4) Un informe del estudio de casos</li> </ol> |

## 5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ✓ **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se



entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias

- ✓ **Alimento Alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos
- ✓ **Alimento contaminado:** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ✓ **Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF):** en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la poscosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.
- ✓ **Contaminante:** cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia, y medicina veterinaria, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.
- ✓ **Desinfectante:** Producto químico cuyo uso conlleva la destrucción de microorganismos patógenos y la inactivación de virus presentes en tejidos vivos. Se destinan a destruir, contrarrestar, neutralizar, impedir la acción o ejercer un control de otro tipo sobre cualquier organismo nocivo. Carecen de actividad selectiva ya que eliminan todo tipo de gérmenes. Su espectro de actuación, tiempo de inicio de activación, tiempo de actividad, efecto residual, toxicidad, capacidad de penetración y posibles materiales o circunstancias que los inactiven pueden variar de un producto a otro.
- ✓ **Detergente:** Detergentes son las sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.
- ✓ **Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.
- ✓ **Enfermedad transmitida por alimentos (ETA):** toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.
- ✓ **Higiene de los alimentos:** comprende las condiciones y las medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.
- ✓ **Inocuidad de los alimentos:** la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor.

## 6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). *Manual para manipuladores de alimentos-Instructor*. Washington, D.C. 2016.
- Servicio Nacional de Aprendizaje SENA. *Diseño de Acciones de Formación Complementaria. HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS*. Cod. 96151529 ver. 2.0. Colombia, 2018.
- J. González, A. Gómez. *Libro didáctico herramientas digitales en la formación profesional integral* Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA). Centro de Tecnologías Agroindustriales, Cartago, Valle del Cauca, 2021.



## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

|                   | Nombre                   | Cargo       | Dependencia | Fecha      |
|-------------------|--------------------------|-------------|-------------|------------|
| <b>Autor (es)</b> | Marla Castañeda Serna    | Instructora | CEDAGRO     | JULIO 2024 |
|                   | Javier Palacio Rodriguez | Instructora | CEDAGRO     | JULIO 2024 |
|                   | Oscar Bolívar            | Instructor  | CEDAGRO     | JULIO 2024 |