PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, diciembre de 2024

Señor
JAVIER ROMAN BALLEN
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5868491**
Coordinador Académico
Villeta

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5868491 del año 2024

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

Adición de contrato 13 días

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de CUARENTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS NOVENTA MIL QUINIENTOS VEINTE PESOS M/CTE. ($**46.590.520**). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de CUATRO

MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.465.545,00) cada uno y un ultimo pago $1.935.070

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2024.

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

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con las necesidades del centro de formación.	NO fui designado para esta vigencia.	No aplica para este mes.
2	Registrar y verificar en el SISTEMA SOFIA PLUS de manera oportuna todas las actividades que, de acuerdo con los procesos, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el	Se registraron, crearon rutas y se emitieron juicios evaluativos de los resultados de las fichas complementarias: se inscriben 27 aprendices en cada ficha 3132955 -	Se enrutaron las fichas de los cursos complementarias se evaluaron los resultados de aprendizaje y sus competencias Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimento

	proceso formativo tales como: a). Registro de los juicios evaluativos dentro de los tiempos establecidos en el reglamento de los estudiantil; b). Creación de rutas y asociación de aprendices; c). Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información, como requisito para la autorización del pago del periodo correspondiente;	MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES 3140023 - COCINA BÁSICA NIVEL 1	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
3	Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Como estrategia de enseñanza, utilizó: estudio de caso, debates, ilustraciones) de acuerdo con: guía de aprendizaje GFPI-F-135 Vr 2, plan concertado e instrumento de evaluación y formación presencial en ambientes de aprendizaje	Se adjuntan registros fotográficos de los instrumentos y demás documentos respectivos al ítem 2 Fotos en los ambientes de formación
4	Apoyar y participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por	En diciembre NO fui designado para realizar este proceso.	No realice este proceso en diciembre

	programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras;		
5	Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices	Se aplica el reglamento del aprendiz: Deberes y derechos de los aprendices en la inducción	Se anexa listado de asistencia del formato sugerido por coordinación no controlable con firmas de los aprendices Pantallazo ítem 2
6	Apoyar la evaluación de procesos contractuales de bienes y servicios que tengan relación con el área de su formación; así como el apoyo técnico a la supervisión de contratos de bienes y servicios que correspondan a su área de formación a quien la subdirectora determine	No he sido designado.	En diciembre no fui asignado
7	Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir actualización en formación	Para el día 3 de diciembre se llevó a cabo reunión con el coordinador y sud director de centro	El día 3 se hace reunión de acuerdo a la solicitud del coordinador en el sud sede PACHO con el fin de recibir instrucciones y lineamentos a seguir
8	Aplicar al proceso de certificación de la norma ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO	Se encuentra vencida estoy a la espera para actualizar.	Aporto evidencia de l certificado vencido el año 2023

	TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056 y aportar el respectivo certificado de aprobación vigente, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo antes del 30 de junio del presente año		
9	Atender la formación de aprendices en el área asignada, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	Se imparte formación en complementarios 3140023 - COCINA BÁSICA NIVEL CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 • 3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	Se anexa guías e instrumentos de evaluación Y PANTALLAZOZ DE LOS JUICIOS EVALUATIVOS EMITIDOS EN EL ITEM 2 Y 3 **3132955 -** MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES **3140023 - COCINA BÁSICA NIVEL 1**

10	Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa	Se aperturaron2 cursos Complementarios con 54 aprendices en 3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES 3140023 - COCINA BÁSICA NIVEL 1	Se adjunta reporte de inscritos. Y pantallazos del link de inscripción
11	Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo con el Plan Estratégico del Centro de Formación.	Se apoya el posicionamiento de la regional a través de formación complementaria CON 54 aprendices Apoyo oferta 2025	Inscritos CURSOS En diciembre cursos complementarios Pantallazo ítem 2 Y 10 apoyo oferta 1 del año 2025 Ficha 3140023 cocina básica nivel 1 3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES

12	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro	Se aporta a las metas a formación complementaria en diciembre con 2 cursos complementarios	Se evidencia en elpresente informe de actividades. En los ítem 2 3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES 3140023 - COCINA BÁSICA NIVEL 1
13	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados	En este mes se envía al grupo de WhatsApp	Di uso a aplicación para la formación la gran mayoría de población son mujeres mayores cabeza de familia que carecen de equipos de computo Las evidencias las envían al grupo de whastspp
14	Implementar y evaluar estrategias de retención a través de acciones que permitan garantizar la permanencia de aprendices en los diferentes niveles y modalidades de formación, en coordinación con el área de bienestar y los apoyos administrativos de formación. Para tal efecto los reportes de 6 inasistencias y/o deserción deben efectuarse de manera inmediata	Se realiza seguimiento en el programa de cursos complementarios en diciembre en su totalidad cuyos aprendices pernotan en los cursos inscritos	En diciembre no se presentó novedad de deserción en los cursos complementarios
15	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la	Para esta vigencia no se participó en actividades de investigación	En diciembre no realice esta acción

	actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área	planteadas en el proyecto formativo	
16	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual	La absoluta reserva es tanto con información de aprendices como la recibida por el SENA.	Mantengo total confidencialidad y discreción sobre cualquier documento, información, programa o material al que tengo acceso durante el cumplimiento de mi contrato con el SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje). Esto implica no divulgar ni compartir esa información con terceros no autorizados, con el fin de proteger la confidencialidad y seguridad de los datos y recursos del SENA C.D.A.E VILLETA
17	Cumplir con la programación concertada mensual en actividades de formación, por periodos fijos y con una programación mensual de 160 horas. Dicha actividad será desarrollada en los 29 municipios de jurisdicción del centro de formación, en las jornadas mañana, tarde, noche o fin de semana; según la programación concertada con el respectivo coordinador	Del total horas actividades académicas: **TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80** 3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES 40 horas 3140023 - COCINA BÁSICA NIVEL 1 40 horas	Se anexa reporte de horas de Sofia plus y pantallazo del reporte de horas para el mes de diciembre **TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80,00**
18	Apoyar la Formación Complementaria de ser necesario para dar cumplimento a los requerimientos y a las	Inscribí 2 cursos complementarios en el mes de diciembre	Evidencias item 2 3140023 - COCINA BÁSICA NIVEL 1 3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES

	necesidades del Centro de Formación		
19	Hacer entrega al supervisor una vez inicie la ficha de formación titulada el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación del programa y/o competencia a impartir; así como efectuar la creación y actualización en el respectivo portafolio según las actualizaciones de siga	Esta construido con el código 3071582 en el aplicativo Sofia plus	Se anexa Pantallazo de el proyecto en Sofia plus .si se requiere como evidencia el cual quedo pendiente
20	Efectuar seguimiento de aprendices en etapa productiva, en caso de ser requerido y de conformidad con los lineamientos establecidos al respecto en el Plan de Acción de la vigencia	No se ha requerido el apoyo en seguimiento de etapa práctica	No he sido asignado en esta vigencia en diciembre
21	Apoyar el desarrollo de las diferentes etapas de las ofertas educativas en las modalidades regular y especial; así como participar en articulación con el personal de apoyo en administración educativa en los procesos de divulgación, inscripción, registro y matrícula	Para el mes de diciembre, realice este proceso.	Para diciembre 5 al 11 realice este proceso.
22	Programar y proponer giras técnicas con criterios de calidad,	De acuerdo con la vigencia del presente	En diciembre no realice esta acción

	pertinencia y optimización de recursos, con el fin de ser registradas en el aplicativo plan de acción de la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo. Así como brindar el acompañamiento durante el desarrollo de las mismas.	contrato No realice esta acción	
23	Estar en continua revisión de los sistemas de gestión de calidad SIGA, para la actualización de procesos y formatos aplicarlo en el proceso de formación correspondiente. Conformara un Archivo Digital y manual con los soportes de la Ejecución de la Formación (Proyecto de Formación, planeación pedagógica, plan de trabajo guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación).	Se trabaja en los formatos: guía de aprendizaje GFPI-F- 135 GFPI-F-135 V04 Planeación pedagógica GFPI-F-134 V	Se envía en diciembre evidencias de guías ítem 2
24	Participar en las convocatorias de formación pedagógicas que el Centro establezca, así como la formación de TIC´S en mejora de las competencias de las nuevas tecnologías	Para diciembre no se realizó esta acción.	No fui llamado para este proceso en diciembre
25	Apoyar en la elaboración de	En el momento no se ha solicitado acción	No he realizado este item

	documentos “lugares de desarrollo”, de nuevos programas y renovación de los mismos, al igual que en el proceso de autoevaluación, de acuerdo con lo establecido en la guía de gestión del Registro Calificado que se encuentre vigente.	alguna para realizar la actividad.	
26	Participar en los Equipos Ejecutores de Centro y apoyar la elaboración, revisión y validación de los productos establecidos en los procedimientos y guías determinados desde la pertinencia de la oferta hasta la certificación de los aprendices	Fui notificado para el envió de fichas técnicas para la formación vigencia 2025	En este mes de diciembre se solicito enviar listado maestro con fichas técnicas de los productos e insumos vigencia 2025
27	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y veredal.	En el momento no se ha solicitado acción alguna para realizar la actividad	En diciembre no se me notifico para realizar este proceso
28	Realizar la respectiva entrega formal mediante acta, donde se evidencien las acciones del programa formativo, su avance y novedades, ante la rotación de instructor.	No realice esta acción con la ficha que lidero sigue en espera de entrega de ambiente de formación ficha 2996639	En caso de requerir Aporto evidencia de envió del actas con las novedades del técnico que lidero ficha 2996639
29	Recibir y responder por el uso, manejo y	En el momento tengo asignado un	

	custodia de bienes entregados (ambientes de formación, materiales, equipos o herramientas) para el desarrollo de la formación en virtud de la ejecución de su contrato.	computador para usos oficial del SENA cuentadante de bienes y servicios y equipos.	
30	Reintegrar los materiales de formación, herramientas o equipos, que fueren entregados para el desarrollo del programa de formación.	Se realizo entrega de los equipos que tenia a mi cargo.	En caso de ser requerido aportare las actas
31	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA, de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad y que hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	No se ha presento novedad de los bienes que tengo a mi cargo.	Estos elementos fueron retornados y entregados al almacén aporto paz y salvo en caso de ser requerido
32	Los documentos elaborados en función de la formación profesional integral del respectivo programa, son propiedad del	Esta actividad la realice en los meses pasados y están en el drive	Reposan los documentos de la formación complementaria como guías instrumentos de evaluación y todo aquello que sea necesario aporto pantallazo

	Servicio Nacional de Aprendizaje; donde el instructor deberá al final del contrato, realizar la entrega en archivo magnético de cada una de las evidencias y formatos elaborados (Word, Excel y PDF) en virtud del contrato al supervisor, quien deberá validar la información correspondiente.		https://forms.office.com/r/0bb8yLvq
33	Proyectar decorosamente la imagen corporativa del Servicio Nacional de Aprendizaje, en las actuaciones dentro y fuera de la entidad, asumiendo una actitud ética en cada una de sus acciones	Porte indumentario con logo del Sena en actos como formación profesional o reuniones	Realizo actividades, eventos o iniciativas que reflejen la proyección decorosa de la imagen corporativa del SENA y la adhesión a principios éticos en las acciones realizadas dentro y fuera de la entidad como el carnet institucional en el lugar visible
34	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Asiste a reuniones convocadas por la coordinación.	Aporto LISTA DE ASISTENCIA Y registro fotográfico de la reunión con motivo de la oferta 1 2025

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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9477465912** de la planilla, operador APORTES EN LINEA y periodo **Noviembre** . (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,



Firma

LIBARDO TORRES TORRES

Contratista

C.C. No. 79289108



Recibí a satisfacción:
JAVIER ROMAN BALLEN VEGA

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

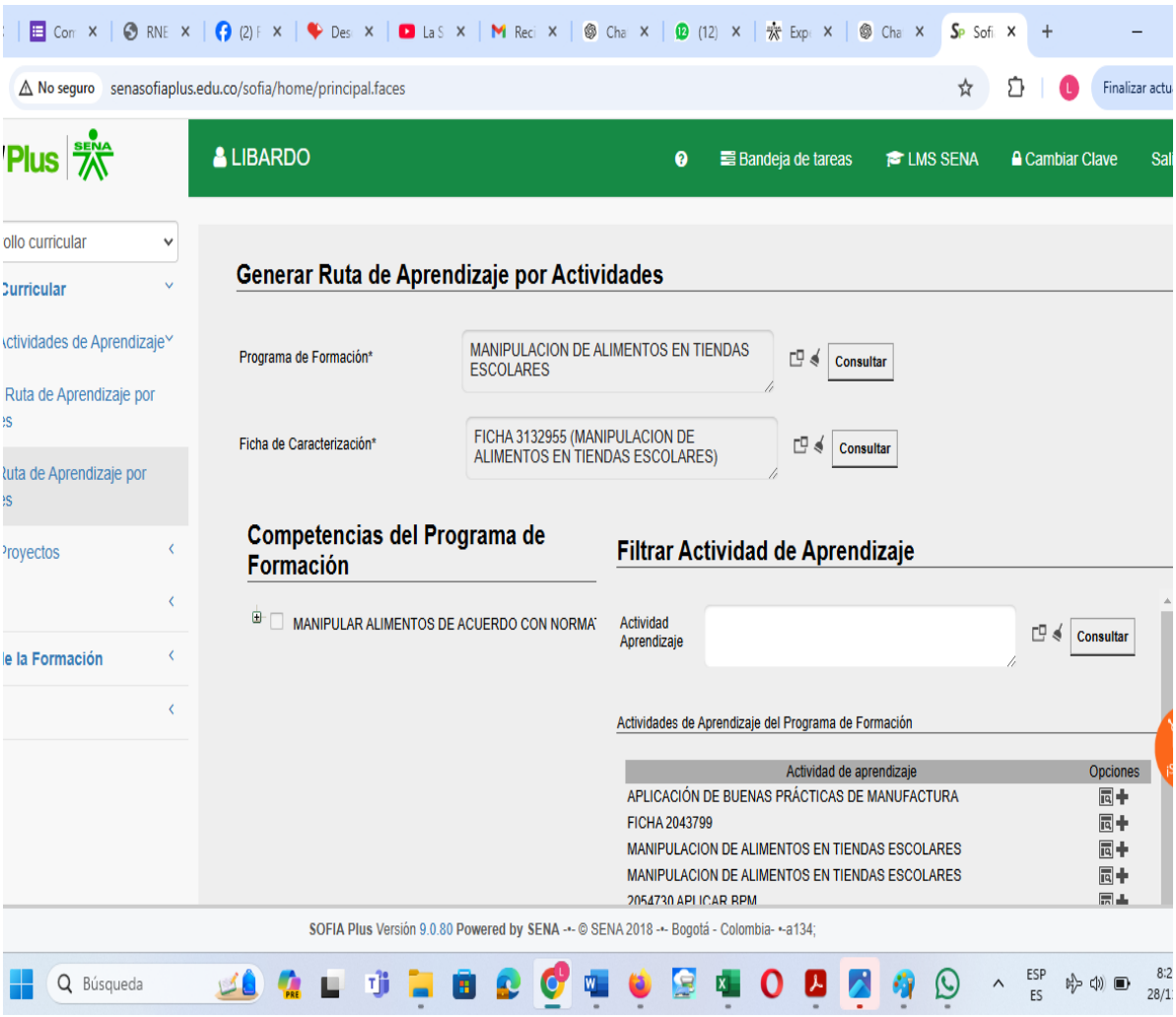
Cargo coordinador académico

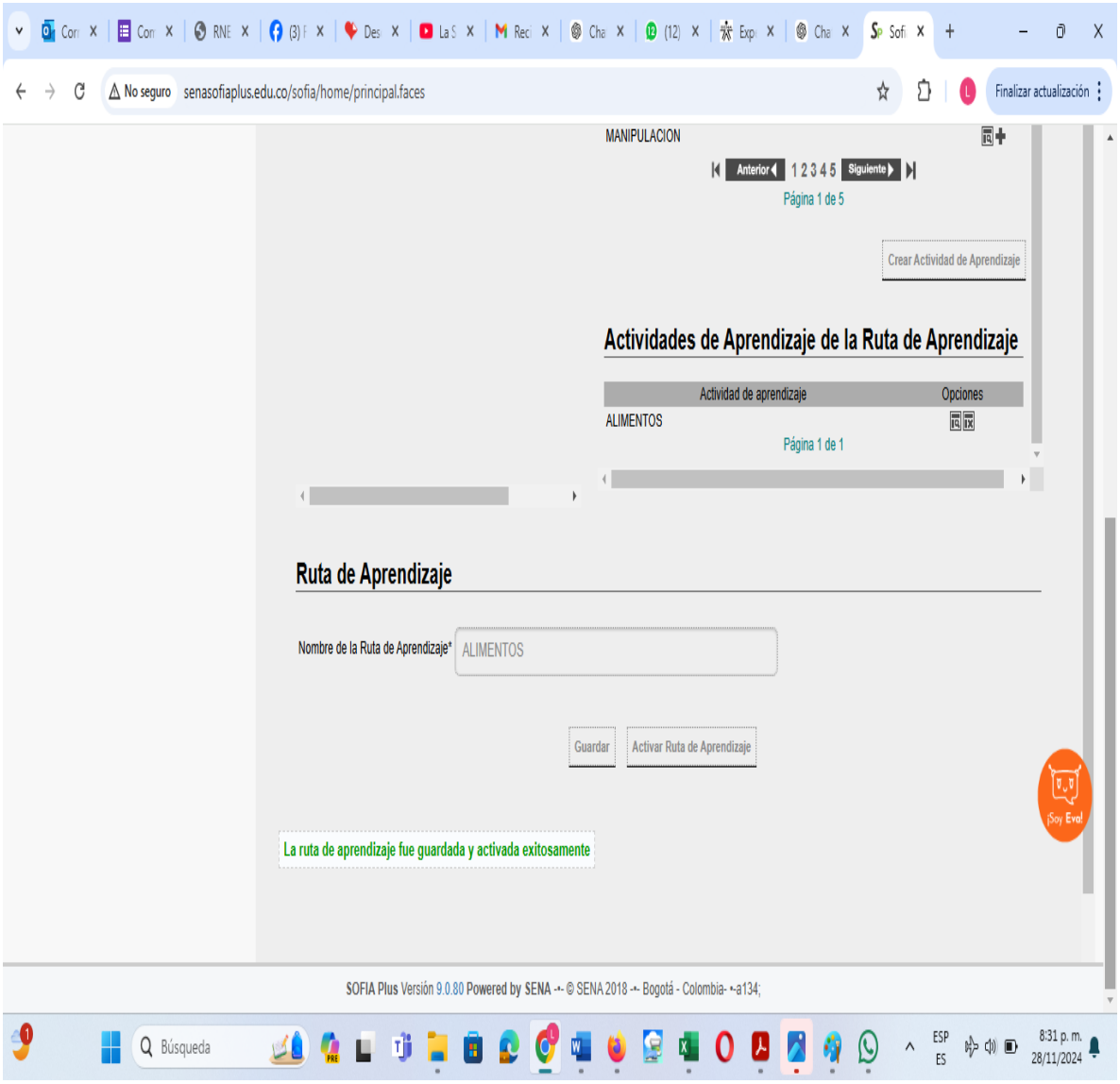
EVIDENCIAS LIBARDO TORRES TORRES

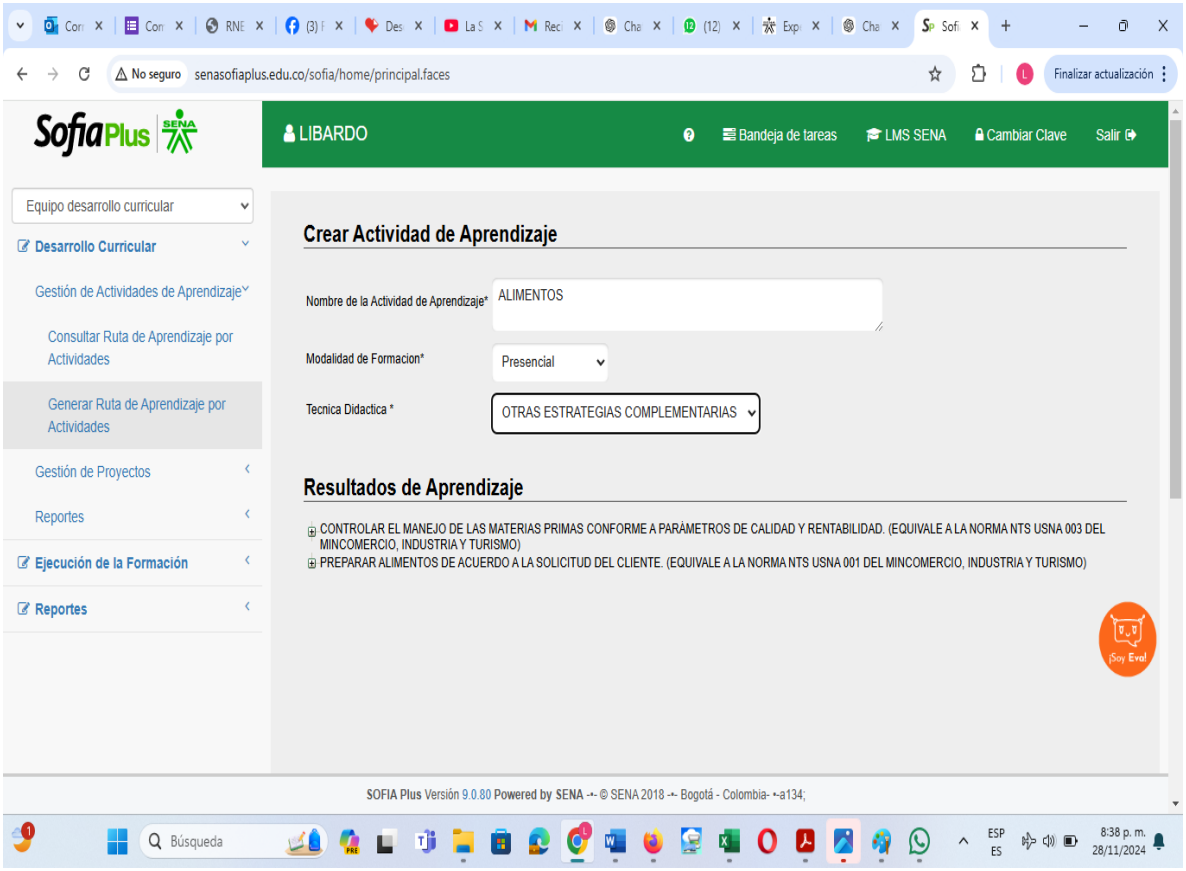
DICIEMBRE de 2024

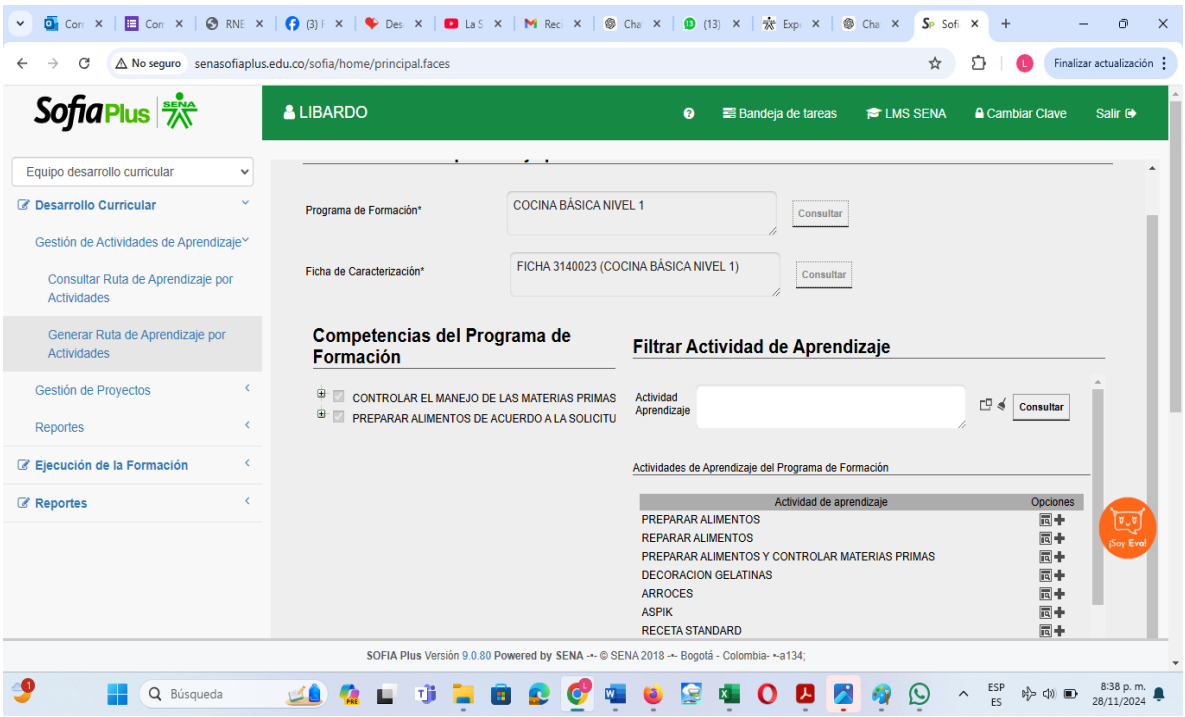
ITEM 2

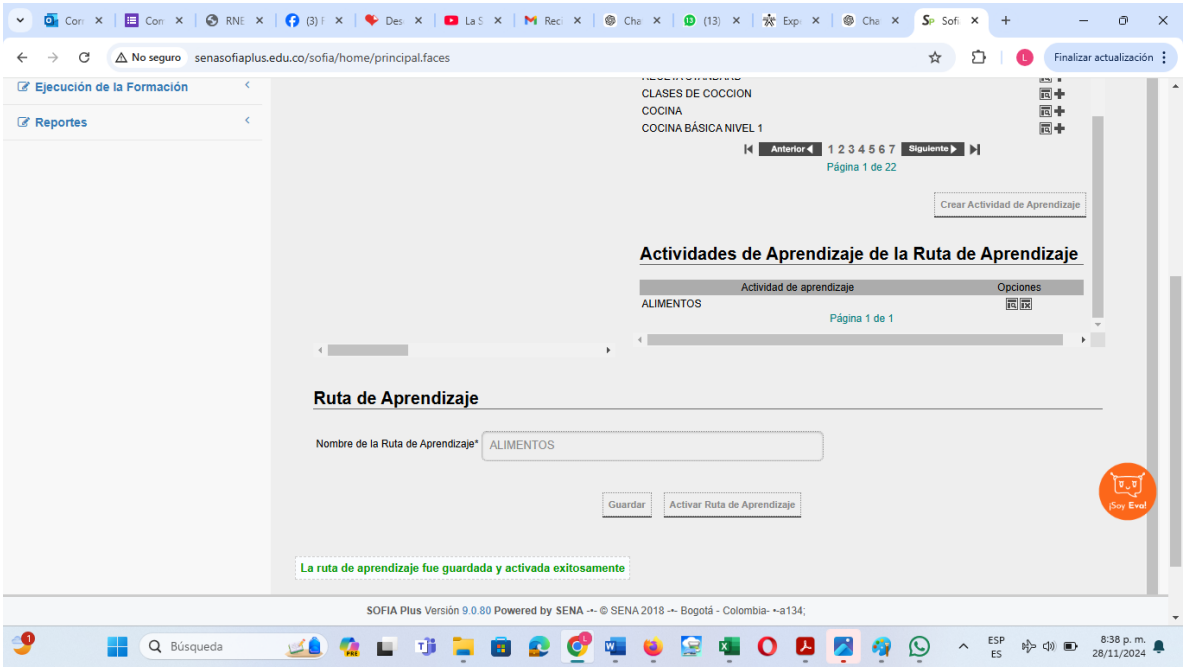
Registrar y verificar en el SISTEMA SOFIA PLUS de manera oportuna todas las actividades que, de acuerdo con los procesos, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: a). Registro de los juicios evaluativos dentro de los tiempos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

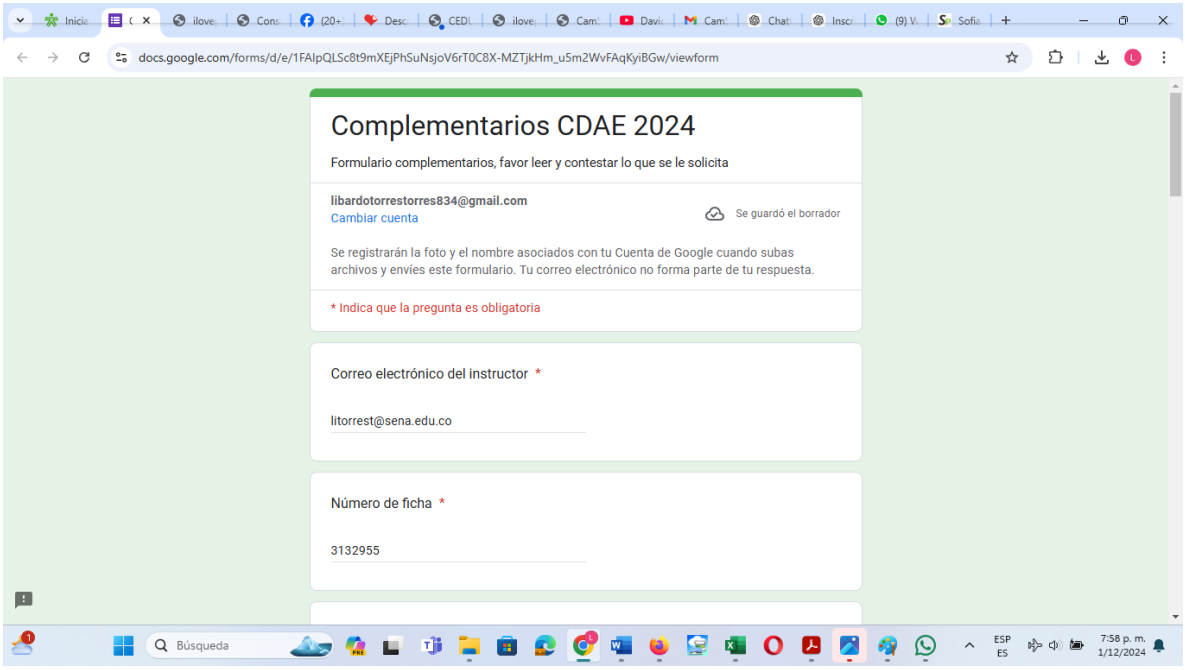


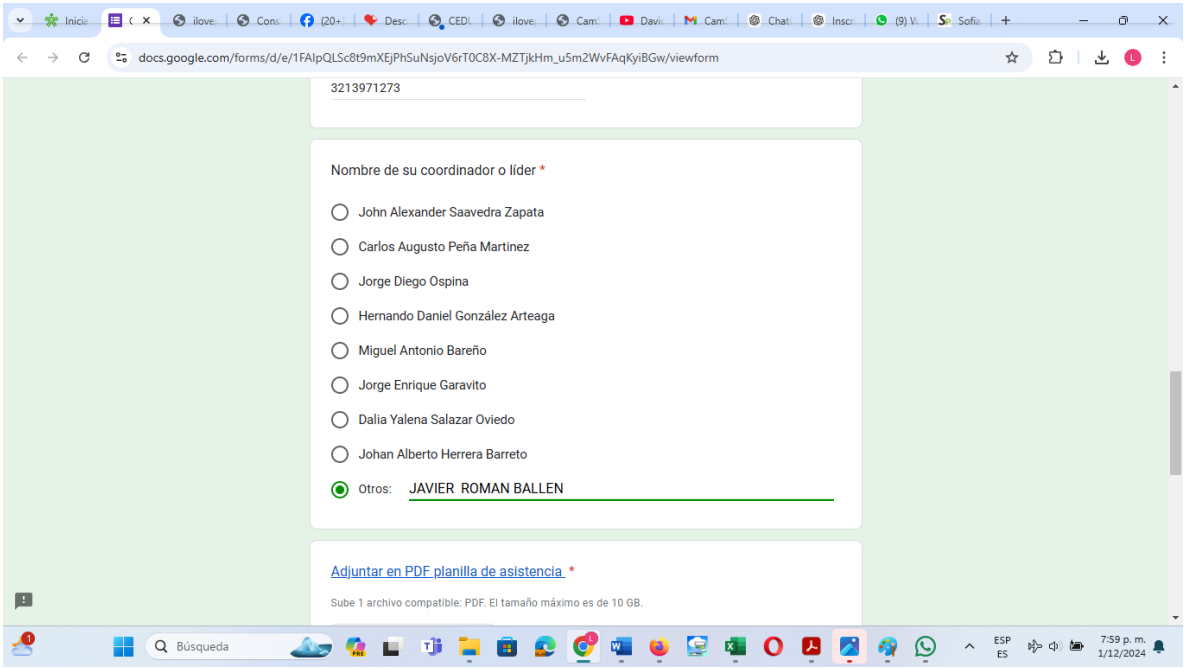

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Finalizar actualización
MANIPULACION
Anterior 1 2 3 4 5 Siguiente
Página 1 de 5
Crear Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Actividad de aprendizaje
Opciones
ALIMENTOS
Página 1 de 1
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
¡Soy Eva!
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a134;
Búsqueda
ESP
ES
8:31 p. m.
28/11/2024

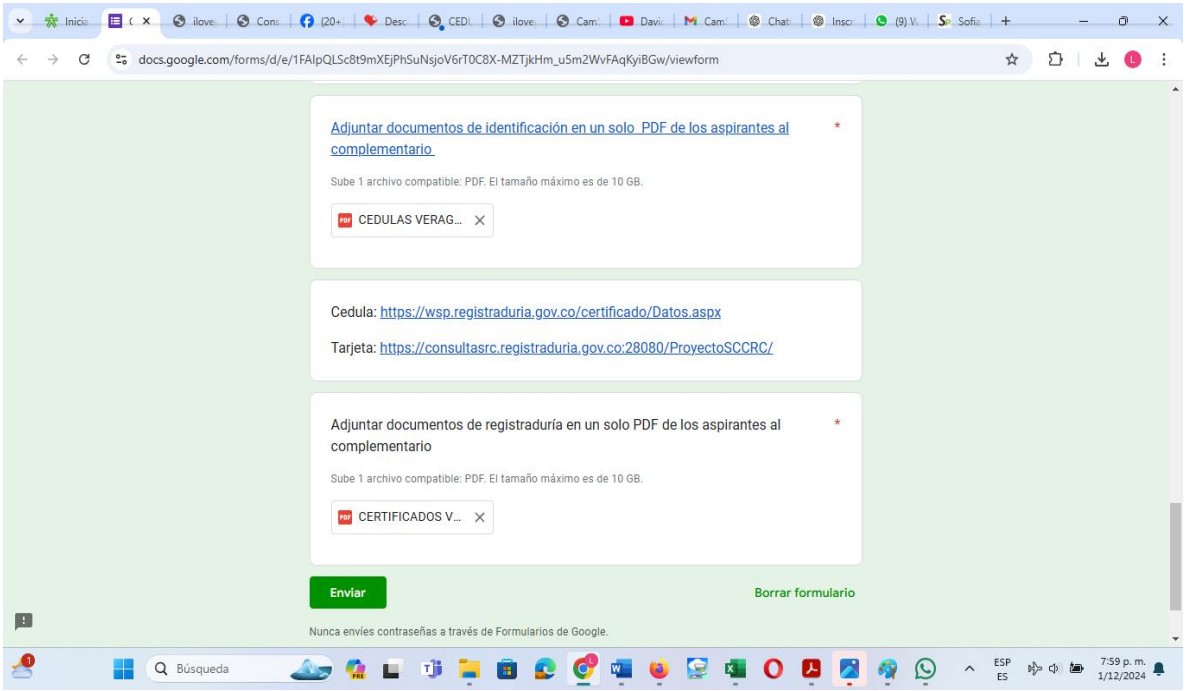

No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Finalizar actualización
SofiaPlus
LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Crear Actividad de Aprendizaje
Nombre de la Actividad de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Modalidad de Formacion*
Presencial
Tecnica Didactica *
OTRAS ESTRATEGIAS COMPLEMENTARIAS
Resultados de Aprendizaje
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a134;
Búsqueda
ESP
ES
8:38 p. m.
28/11/2024

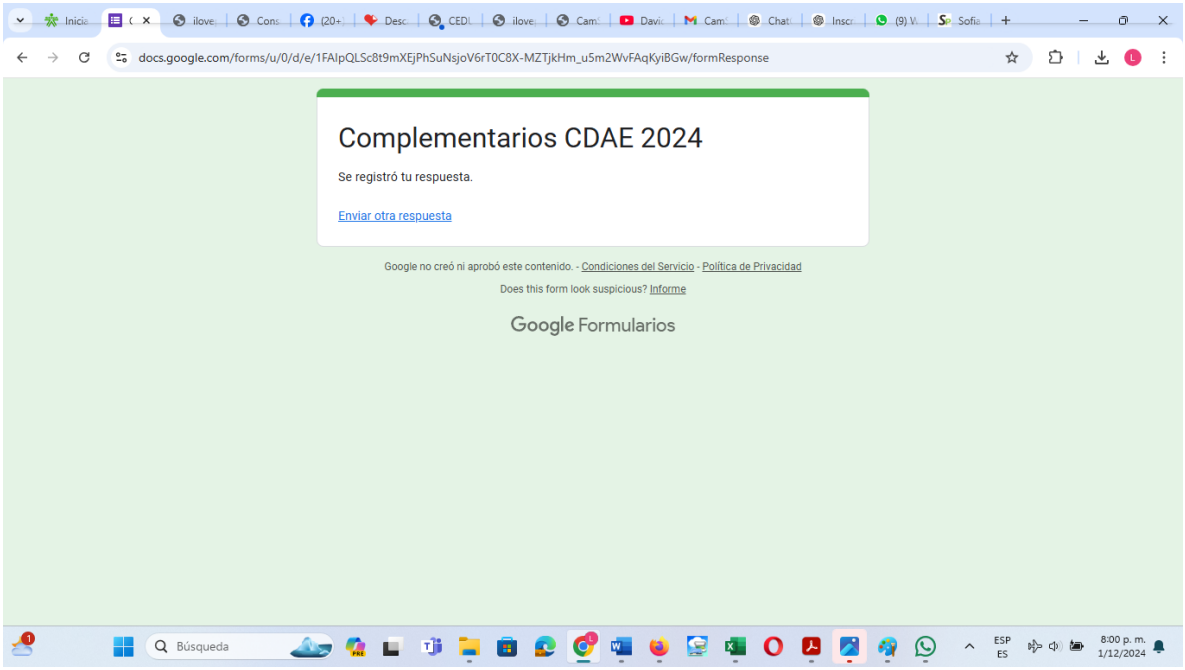

No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Finalizar actualización
SofiaPlus
LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Equipo desarrollo curricular
Desarrollo Curricular
Gestión de Actividades de Aprendizaje
Consultar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Generar Ruta de Aprendizaje por Actividades
Gestión de Proyectos
Reportes
Ejecución de la Formación
Reportes
Programa de Formación*
COCINA BÁSICA NIVEL 1
Consultar
Ficha de Caracterización*
FICHA 3140023 (COCINA BÁSICA NIVEL 1)
Consultar
Competencias del Programa de Formación
CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITU
Filtrar Actividad de Aprendizaje
Actividad Aprendizaje
Consultar
Actividades de Aprendizaje del Programa de Formación
Actividad de aprendizaje
Opciones
PREPARAR ALIMENTOS
REPARAR ALIMENTOS
PREPARAR ALIMENTOS Y CONTROLAR MATERIAS PRIMAS
DECORACION GELATINAS
ARROCES
ASPIK
RECETA STANDARD
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a134;
Búsqueda
ESP
ES
8:38 p. m.
28/11/2024

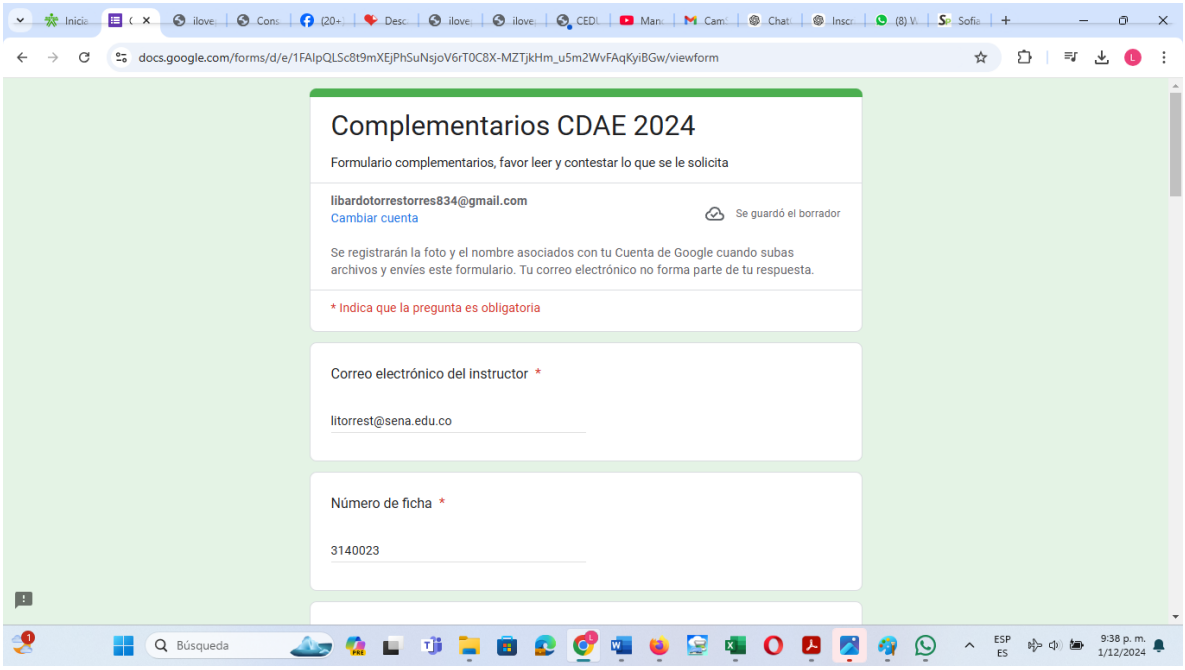

No seguro
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Finalizar actualización
Ejecución de la Formación
Reportes
CLASES DE COCCION
COCINA
COCINA BÁSICA NIVEL 1
Anterior 1 2 3 4 5 6 7 Siguiente
Página 1 de 22
Crear Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Actividad de aprendizaje
Opciones
ALIMENTOS
Página 1 de 1
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a134;
Búsqueda
ESP
ES
8:38 p. m.
28/11/2024

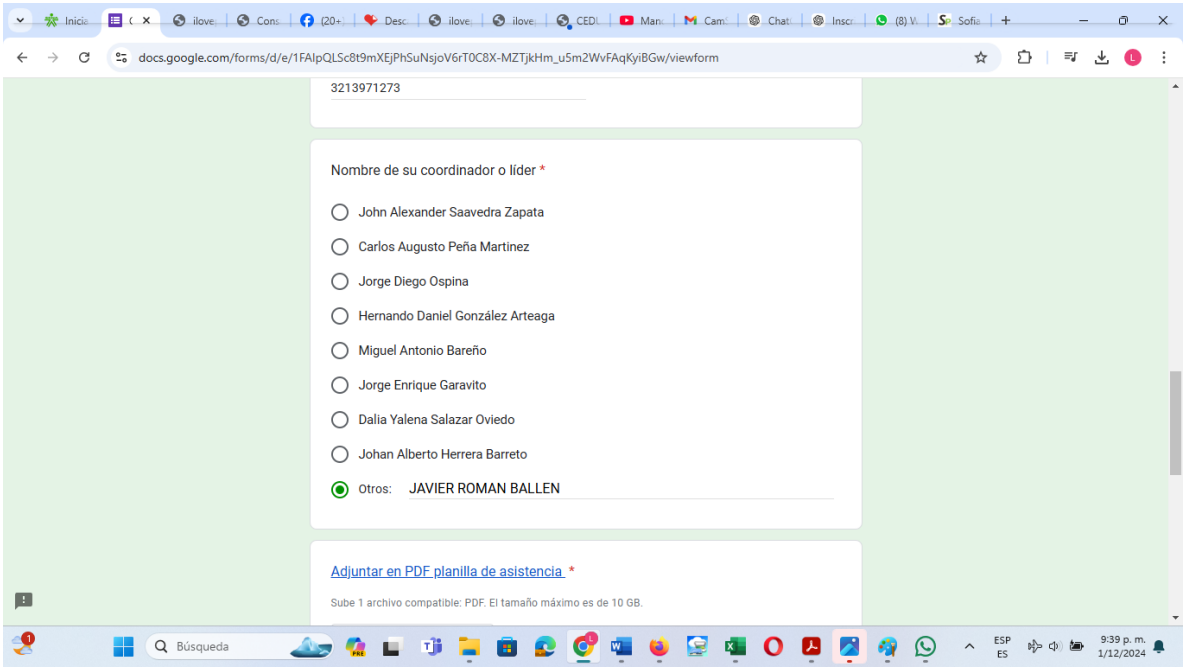

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8t9mXEjPhSuNsjoV6rT0C8X-MZTjkHm_u5m2WvFAqKyiBGw/viewform
Complementarios CDAE 2024
Formulario complementarios, favor leer y contestar lo que se le solicita
libardotorrestorres834@gmail.com
Cambiar cuenta
Se guardó el borrador
Se registrarán la foto y el nombre asociados con tu Cuenta de Google cuando subas archivos y envíes este formulario. Tu correo electrónico no forma parte de tu respuesta.
* Indica que la pregunta es obligatoria
Correo electrónico del instructor *
litorrest@sena.edu.co
Número de ficha *
3132955
Búsqueda
ESP
ES
7:58 p. m.
1/12/2024

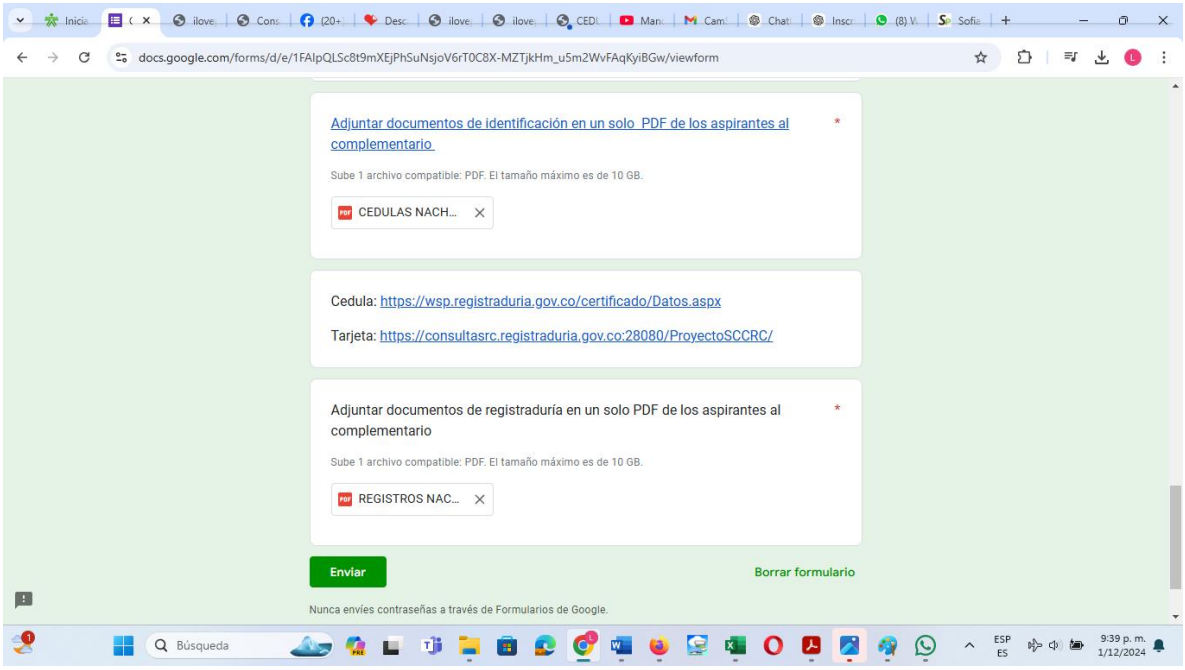

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8t9mXEjPhSuNsjoV6rT0C8X-MZTjkHm_u5m2WvFAqKyiBGw/viewform
3213971273
Nombre de su coordinador o líder *
John Alexander Saavedra Zapata
Carlos Augusto Peña Martinez
Jorge Diego Ospina
Hernando Daniel González Arteaga
Miguel Antonio Bareño
Jorge Enrique Garavito
Dalia Yalena Salazar Oviedo
Johan Alberto Herrera Barreto
Otros: JAVIER ROMAN BALLEN
Adjuntar en PDF planilla de asistencia *
Sube 1 archivo compatible: PDF. El tamaño máximo es de 10 GB.

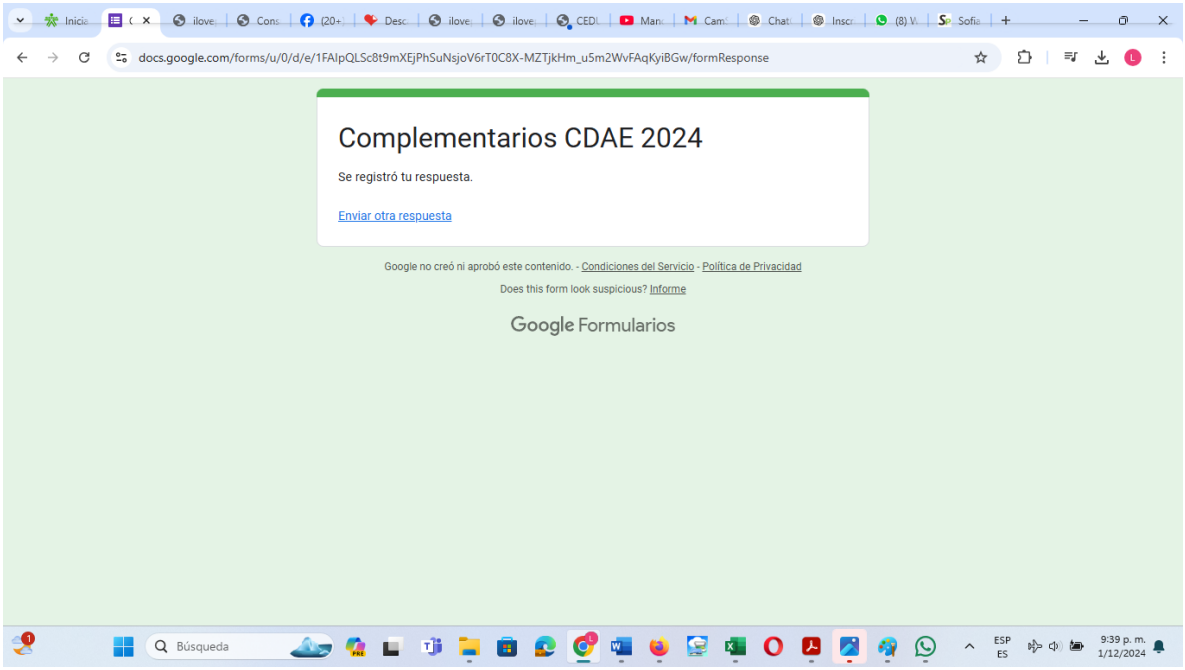

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8t9mXEjPhSuNsjoV6rT0C8X-MZTjkHm_u5m2WvFAqKyiBGw/viewform
Adjuntar documentos de identificación en un solo PDF de los aspirantes al complementario *
Sube 1 archivo compatible: PDF. El tamaño máximo es de 10 GB.
CEDULAS VERAG...
Cedula: https://wsp.registraduria.gov.co/certificado/Datos.aspx
Tarjeta: https://consultasrc.registraduria.gov.co:28080/ProyectoSCCRC/
Adjuntar documentos de registraduría en un solo PDF de los aspirantes al complementario *
Sube 1 archivo compatible: PDF. El tamaño máximo es de 10 GB.
CERTIFICADOS V...
Enviar
Borrar formulario
Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

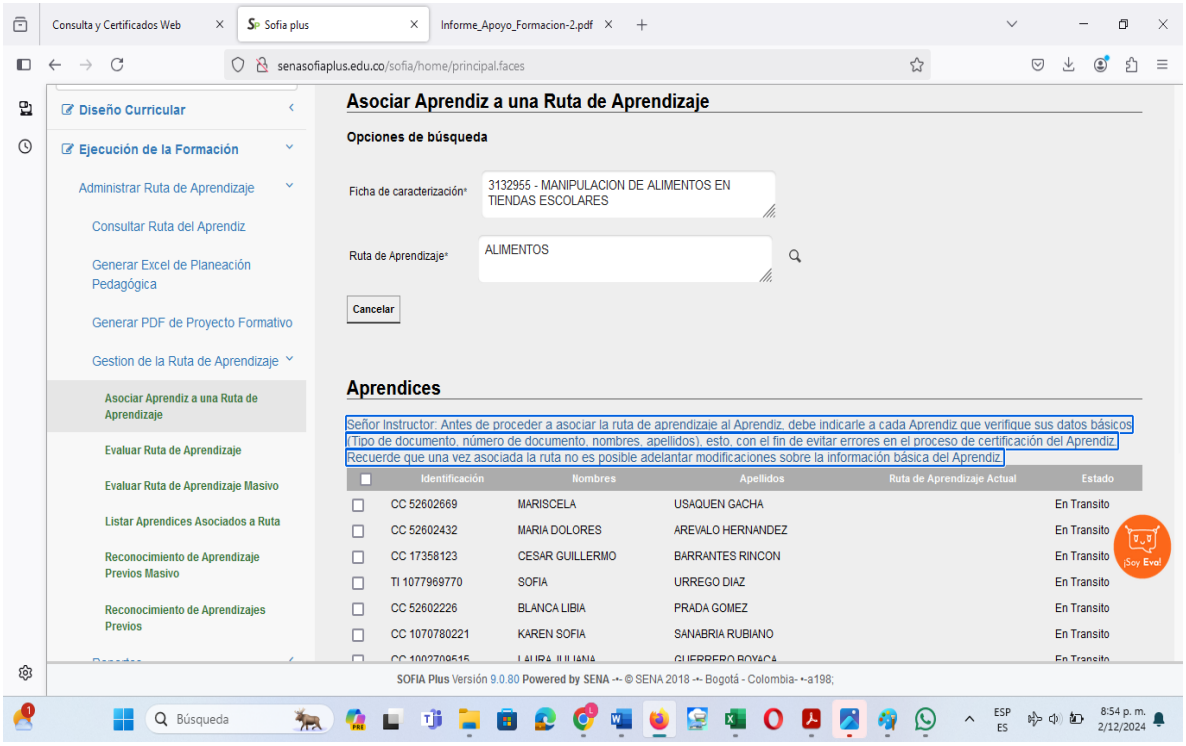

docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSc8t9mXEjPhSuNsjoV6rT0C8X-MZTjkHm_u5m2WvFAqKyiBGw/formResponse
Complementarios CDAE 2024
Se registró tu respuesta.
Enviar otra respuesta
Google no creó ni aprobó este contenido. - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad
Does this form look suspicious? Informe
Google Formularios

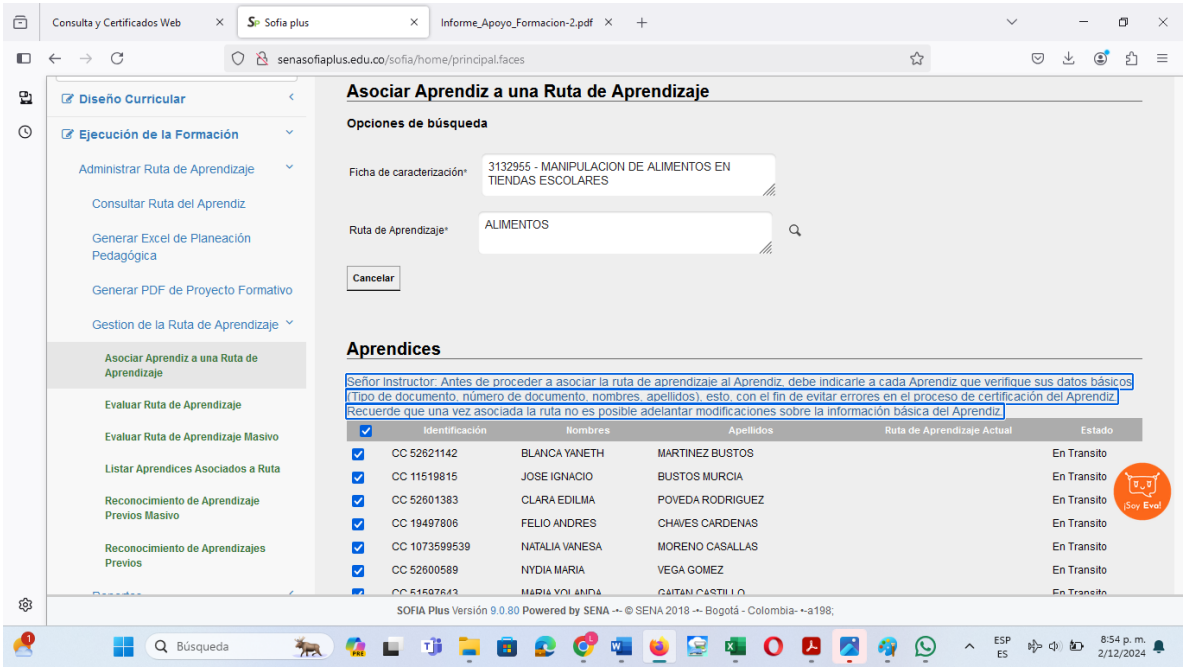

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8t9mXEjPhSuNsjoV6rT0C8X-MZTjkHm_u5m2WvFAqKyiBGw/viewform
Complementarios CDAE 2024
Formulario complementarios, favor leer y contestar lo que se le solicita
libardotorrestorres834@gmail.com
Cambiar cuenta
Se guardó el borrador
Se registrarán la foto y el nombre asociados con tu Cuenta de Google cuando subas archivos y envíes este formulario. Tu correo electrónico no forma parte de tu respuesta.
* Indica que la pregunta es obligatoria
Correo electrónico del instructor *
litorrest@sena.edu.co
Número de ficha *
3140023

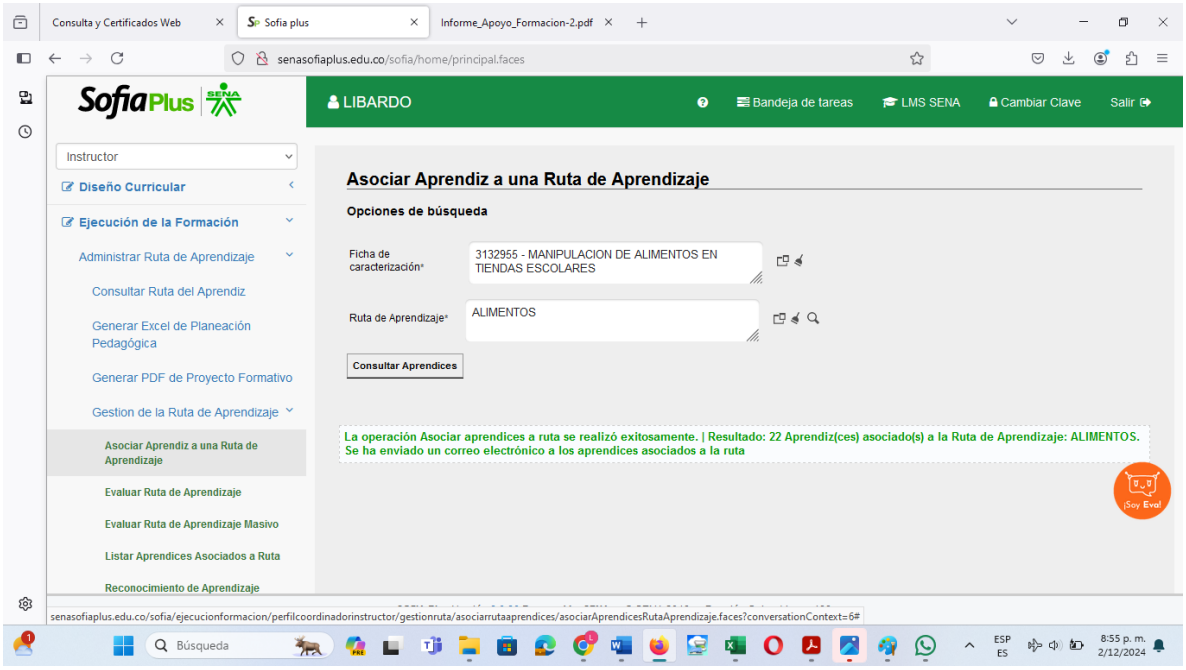

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8t9mXEjPhSuNsjoV6rT0C8X-MZTjkHm_u5m2WvFAqKyiBGw/viewform
3213971273
Nombre de su coordinador o líder *
John Alexander Saavedra Zapata
Carlos Augusto Peña Martinez
Jorge Diego Ospina
Hernando Daniel González Arteaga
Miguel Antonio Bareño
Jorge Enrique Garavito
Dalia Yalena Salazar Oviedo
Johan Alberto Herrera Barreto
Otros: JAVIER ROMAN BALLEN
Adjuntar en PDF planilla de asistencia *
Sube 1 archivo compatible: PDF. El tamaño máximo es de 10 GB.

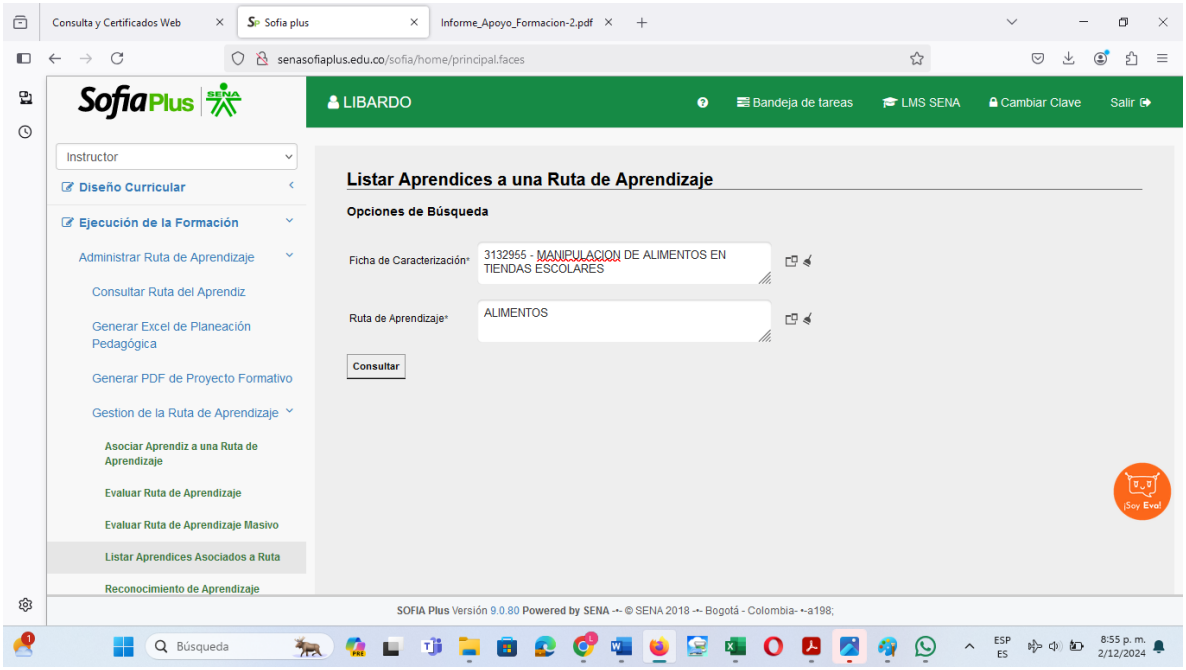

docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc8t9mXEjPhSuNsjoV6rT0C8X-MZTjkHm_u5m2WvFAqKyiBGw/viewform
Adjuntar documentos de identificación en un solo PDF de los aspirantes al complementario *
Sube 1 archivo compatible: PDF. El tamaño máximo es de 10 GB.
CEDULAS NACH...
Cedula: https://wsp.registraduria.gov.co/certificado/Datos.aspx
Tarjeta: https://consultasrc.registraduria.gov.co:28080/ProyectoSCCRC/
Adjuntar documentos de registraduría en un solo PDF de los aspirantes al complementario *
Sube 1 archivo compatible: PDF. El tamaño máximo es de 10 GB.
REGISTROS NAC...
Enviar
Borrar formulario
Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

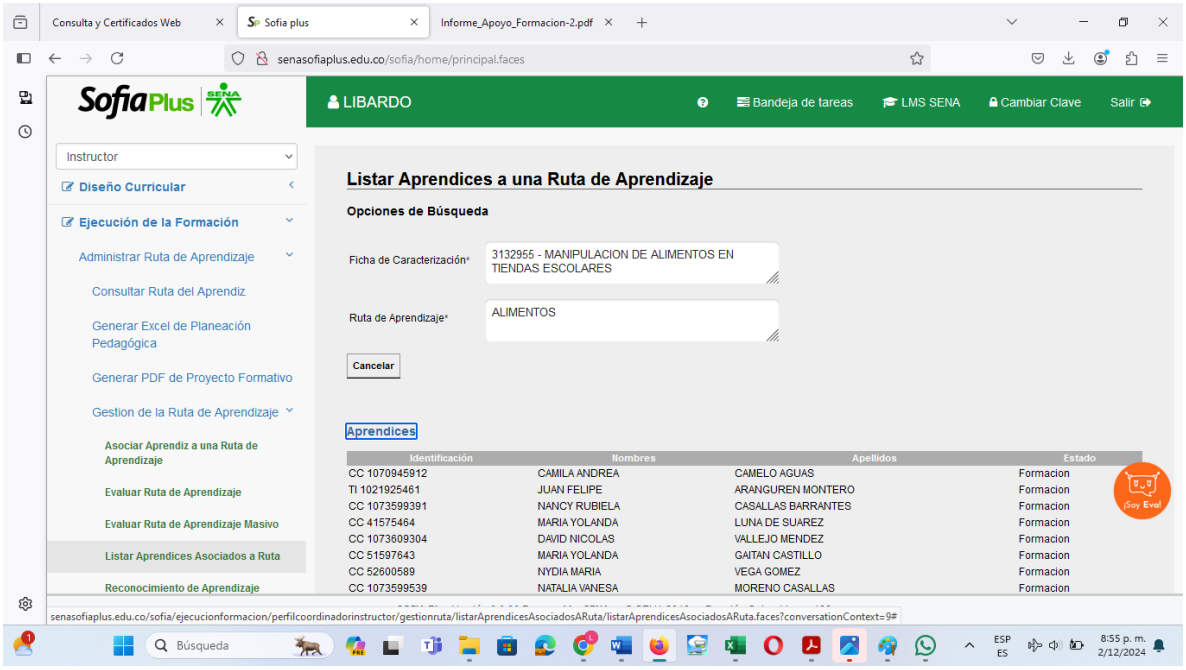

docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSc8t9mXEjPhSuNsjoV6rT0C8X-MZTjkHm_u5m2WvFAqKyiBGw/formResponse
Complementarios CDAE 2024
Se registró tu respuesta.
Enviar otra respuesta
Google no creó ni aprobó este contenido. - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad
Does this form look suspicious? Informe
Google Formularios

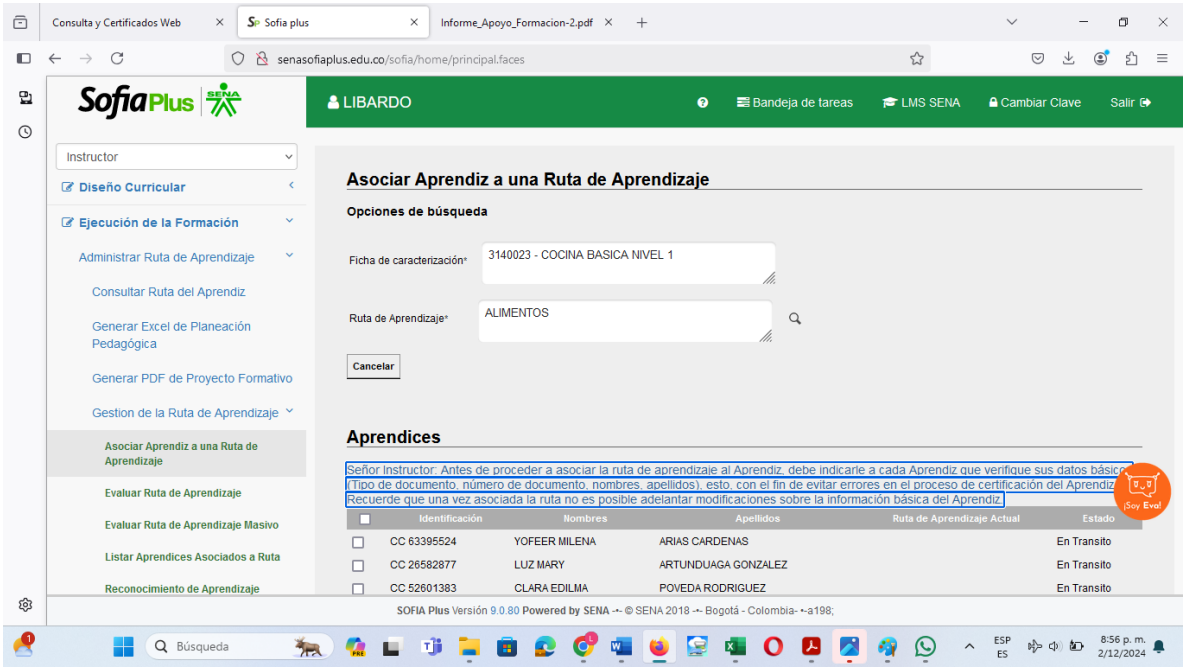

Consulta y Certificados Web
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-2.pdf
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz.
Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 52602669 MARISCELA USAQUEN GACHA En Transito
CC 52602432 MARIA DOLORES AREVALO HERNANDEZ En Transito
CC 17358123 CESAR GUILLERMO BARRANTES RINCON En Transito
TI 1077969770 SOFIA URREGO DIAZ En Transito
CC 52602226 BLANCA LIBIA PRADA GOMEZ En Transito
CC 1070780221 KAREN SOFIA SANABRIA RUBIANO En Transito
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a198;

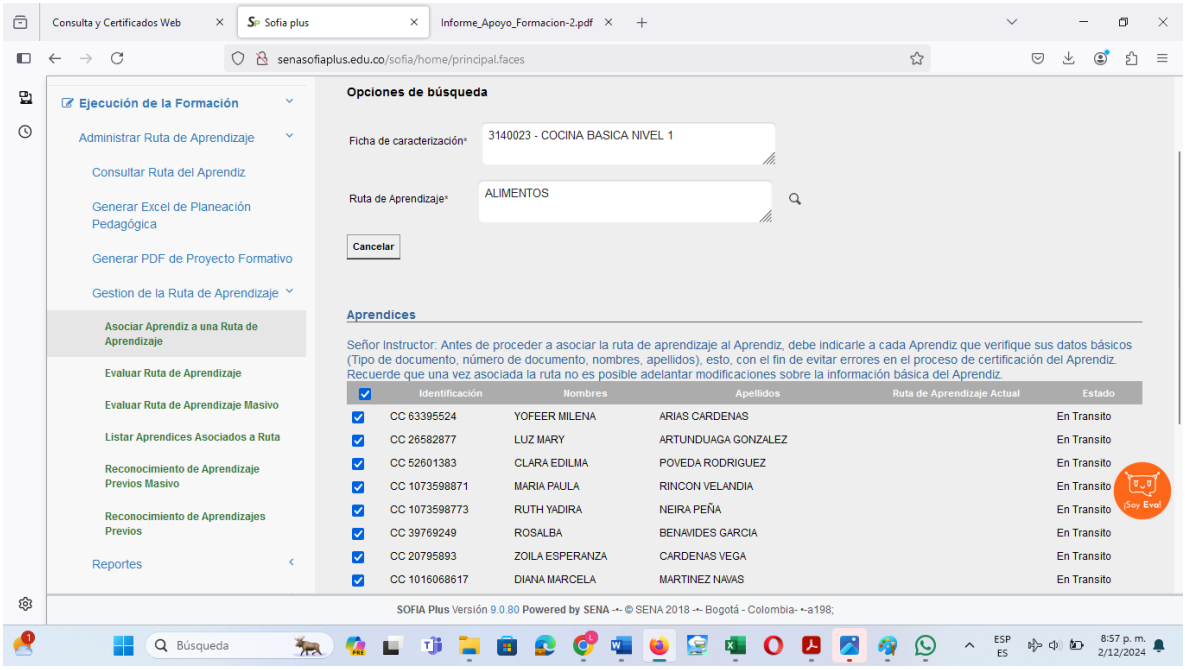

Consulta y Certificados Web
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-2.pdf
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz.
Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 52621142 BLANCA YANETH MARTINEZ BUSTOS En Transito
CC 11519815 JOSE IGNACIO BUSTOS MURCIA En Transito
CC 52601383 CLARA EDILMA POVEDA RODRIGUEZ En Transito
CC 19497806 FELIO ANDRES CHAVES CARDENAS En Transito
CC 1073599539 NATALIA VANESA MORENO CASALLAS En Transito
CC 52600589 NYDIA MARIA VEGA GOMEZ En Transito
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a198;
Búsqueda
ESP ES
8:54 p. m. 2/12/2024

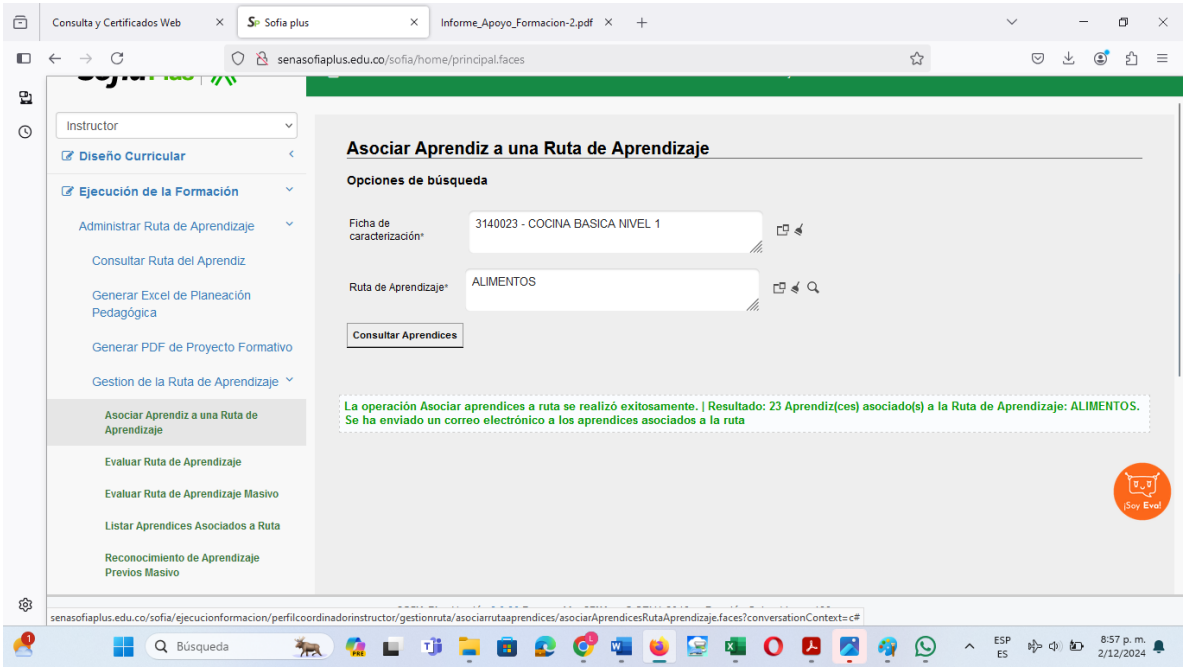

Consulta y Certificados Web
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-2.pdf
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 22 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: ALIMENTOS.
Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=6#
Búsqueda
ESP ES
8:55 p. m. 2/12/2024

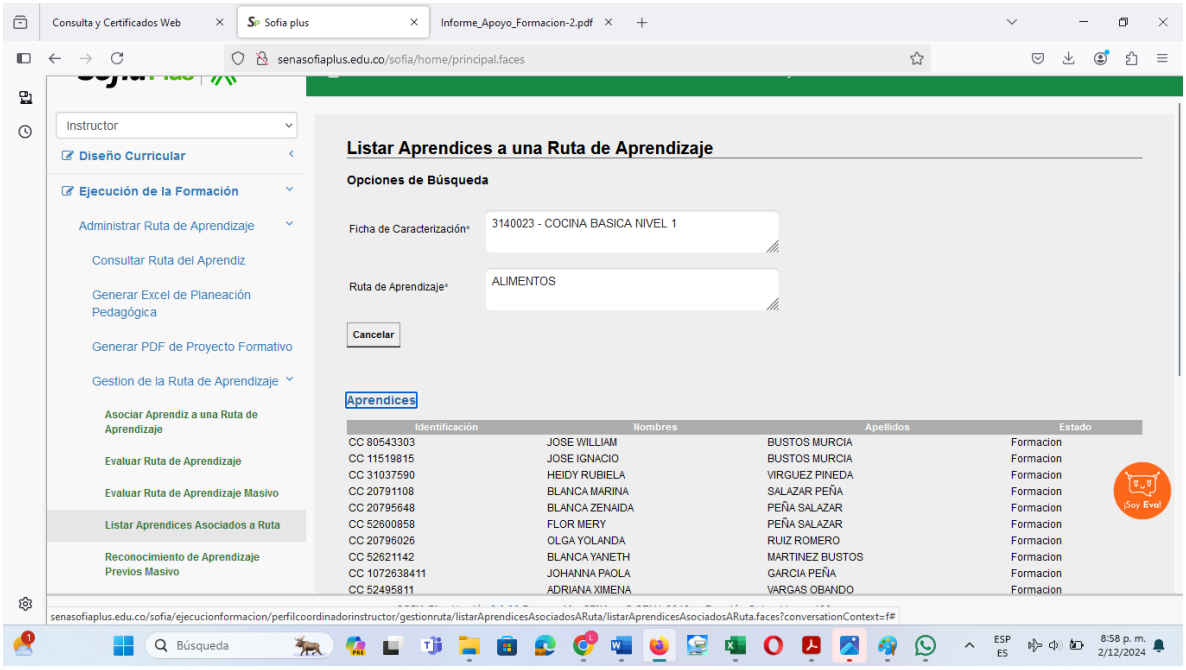

Consulta y Certificados Web
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-2.pdf
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Consultar
¡Soy Eva!
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a198;
Búsqueda
ESP ES
8:55 p. m. 2/12/2024


Consulta y Certificados Web
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-2.pdf
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Cancelar
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1070945912 CAMILA ANDREA CAMELO AGUAS Formacion
TI 1021925461 JUAN FELIPE ARANGUREN MONTERO Formacion
CC 1073599391 NANCY RUBIELA CASALLAS BARRANTES Formacion
CC 41575464 MARIA YOLANDA LUNA DE SUAREZ Formacion
CC 1073609304 DAVID NICOLAS VALLEJO MENDEZ Formacion
CC 51597643 MARIA YOLANDA GAITAN CASTILLO Formacion
CC 52600589 NYDIA MARIA VEGA GOMEZ Formacion
CC 1073599539 NATALIA VANESA MORENO CASALLAS Formacion
¡Soy Eva!
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/listarAprendicesAsociadosARuta/listarAprendicesAsociadosARuta.faces?conversationContext=9#
Búsqueda
ESP ES
8:55 p. m. 2/12/2024


Consulta y Certificados Web
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-2.pdf
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
LIBARDO
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3140023 - COCINA BASICA NIVEL 1
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz.
Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 63395524 YOFEER MILENA ARIAS CARDENAS En Transito
CC 26582877 LUZ MARY ARTUNDUAGA GONZALEZ En Transito
CC 52601383 CLARA EDILMA POVEDA RODRIGUEZ En Transito
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a198;
Búsqueda
ESP ES
8:56 p. m. 2/12/2024


Consulta y Certificados Web
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-2.pdf
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3140023 - COCINA BASICA NIVEL 1
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz.
Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación
Nombres
Apellidos
Ruta de Aprendizaje Actual
Estado
CC 63395524 YOFEER MILENA ARIAS CARDENAS En Transito
CC 26582877 LUZ MARY ARTUNDUAGA GONZALEZ En Transito
CC 52601383 CLARA EDILMA POVEDA RODRIGUEZ En Transito
CC 1073598871 MARIA PAULA RINCON VELANDIA En Transito
CC 1073598773 RUTH YADIRA NEIRA PEÑA En Transito
CC 39769249 ROSALBA BENAVIDES GARCIA En Transito
CC 20795893 ZOILA ESPERANZA CARDENAS VEGA En Transito
CC 1016068617 DIANA MARCELA MARTINEZ NAVAS En Transito
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a198;
Búsqueda
ESP ES
8:57 p. m. 2/12/2024


Consulta y Certificados Web
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-2.pdf
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3140023 - COCINA BASICA NIVEL 1
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 23 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: ALIMENTOS.
Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
¡Soy Eva!
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/asociarrutaaprendices/asociarAprendicesRutaAprendizaje.faces?conversationContext=c#
Búsqueda
ESP ES
8:57 p. m. 2/12/2024


Consulta y Certificados Web
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-2.pdf
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
3140023 - COCINA BASICA NIVEL 1
Ruta de Aprendizaje*
ALIMENTOS
Cancelar
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 80543303 JOSE WILLIAM BUSTOS MURCIA Formacion
CC 11519815 JOSE IGNACIO BUSTOS MURCIA Formacion
CC 31037590 HEIDY RUBIELA VIRGUEZ PINEDA Formacion
CC 20791108 BLANCA MARINA SALAZAR PEÑA Formacion
CC 20795648 BLANCA ZENAIDA PEÑA SALAZAR Formacion
CC 52600858 FLOR MERY PEÑA SALAZAR Formacion
CC 20796026 OLGA YOLANDA RUIZ ROMERO Formacion
CC 52621142 BLANCA YANETH MARTINEZ BUSTOS Formacion
CC 1072638411 JOHANNA PAOLA GARCIA PEÑA Formacion
CC 52495811 ADRIANA XIMENA VARGAS OBANDO Formacion
¡Soy Eva!
senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/listarAprendicesAsociadosARuta/listarAprendicesAsociadosARuta.faces?conversationContext=f#
Búsqueda
ESP ES
8:58 p. m. 2/12/2024

ITEM 3

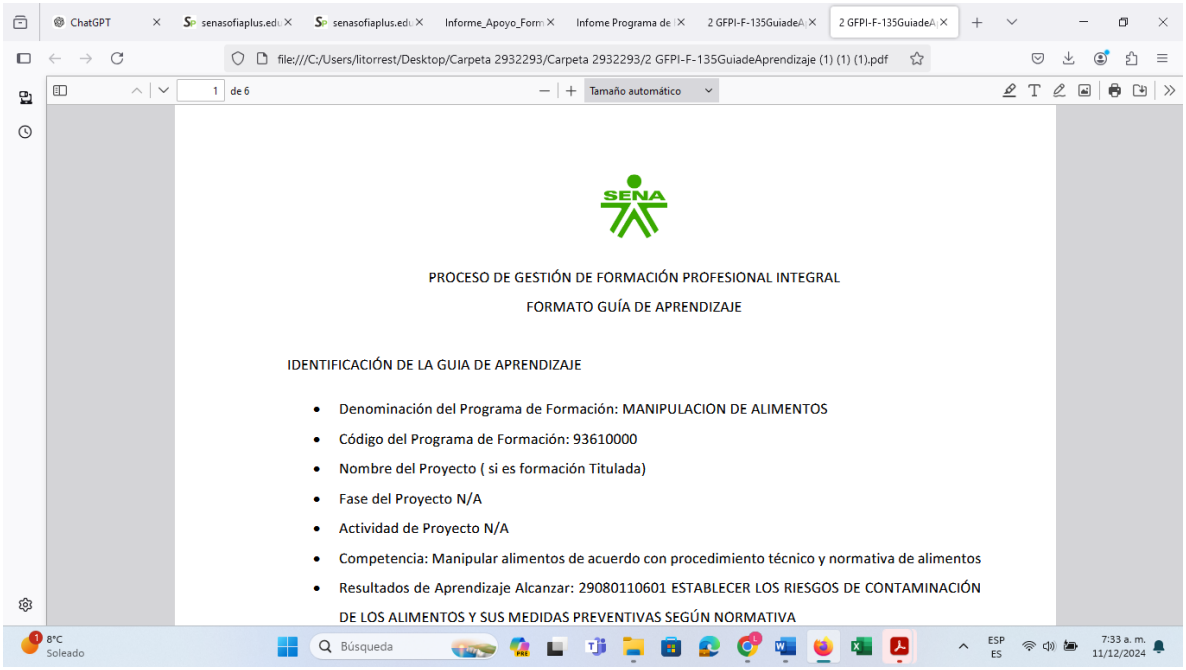
Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad






REDMI 10C


REDMI 10C

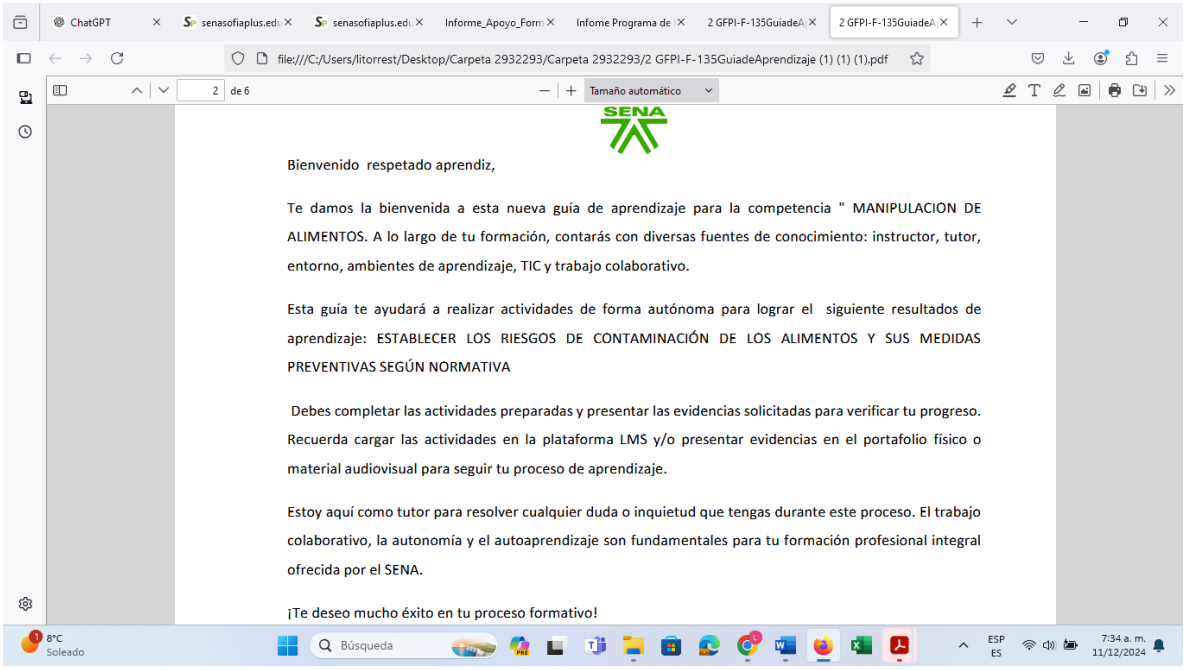


PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

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



Bienvenido respetado aprendiz,

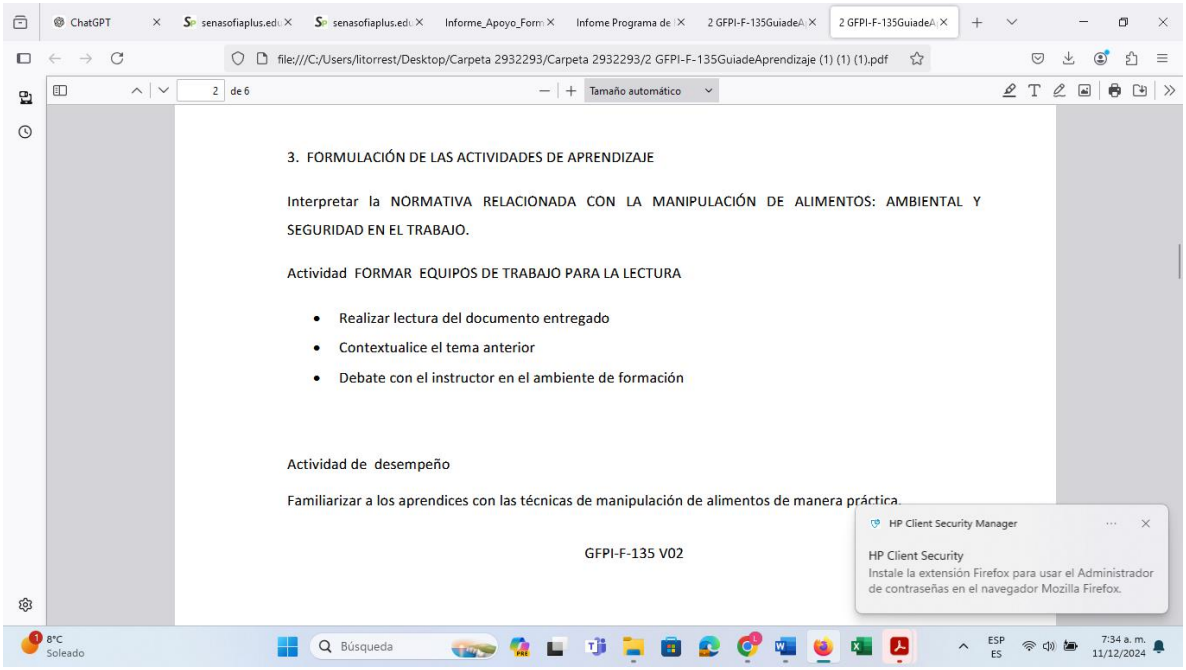
Te damos la bienvenida a esta nueva guía de aprendizaje para la competencia " MANIPULACION DE ALIMENTOS. A lo largo de tu formación, contarás con diversas fuentes de conocimiento: instructor, tutor, entorno, ambientes de aprendizaje, TIC y trabajo colaborativo.

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

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

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

¡Te deseo mucho éxito en tu proceso formativo!



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Interpretar la NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

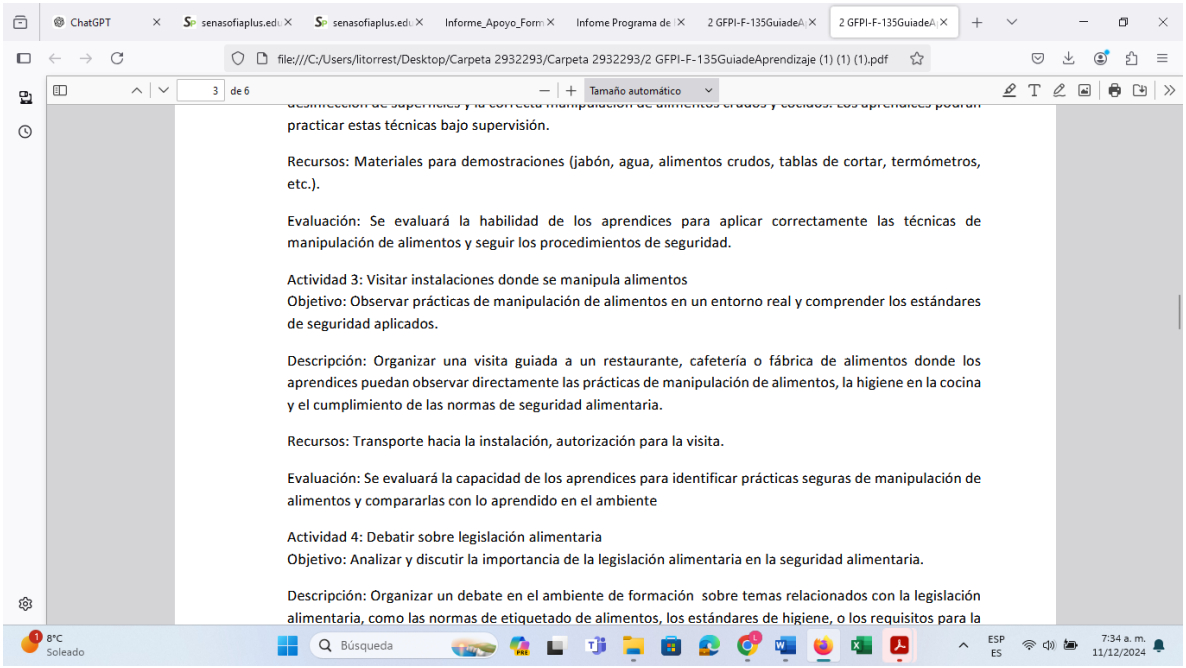
Actividad FORMAR EQUIPOS DE TRABAJO PARA LA LECTURA

- Realizar lectura del documento entregado
- Contextualice el tema anterior
- Debate con el instructor en el ambiente de formación

Actividad de desempeño

Familiarizar a los aprendices con las técnicas de manipulación de alimentos de manera práctica.

HP Client Security Manager
HP Client Security
Instale la extensión Firefox para usar el Administrador de contraseñas en el navegador Mozilla Firefox.



practicar estas técnicas bajo supervisión.

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

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

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

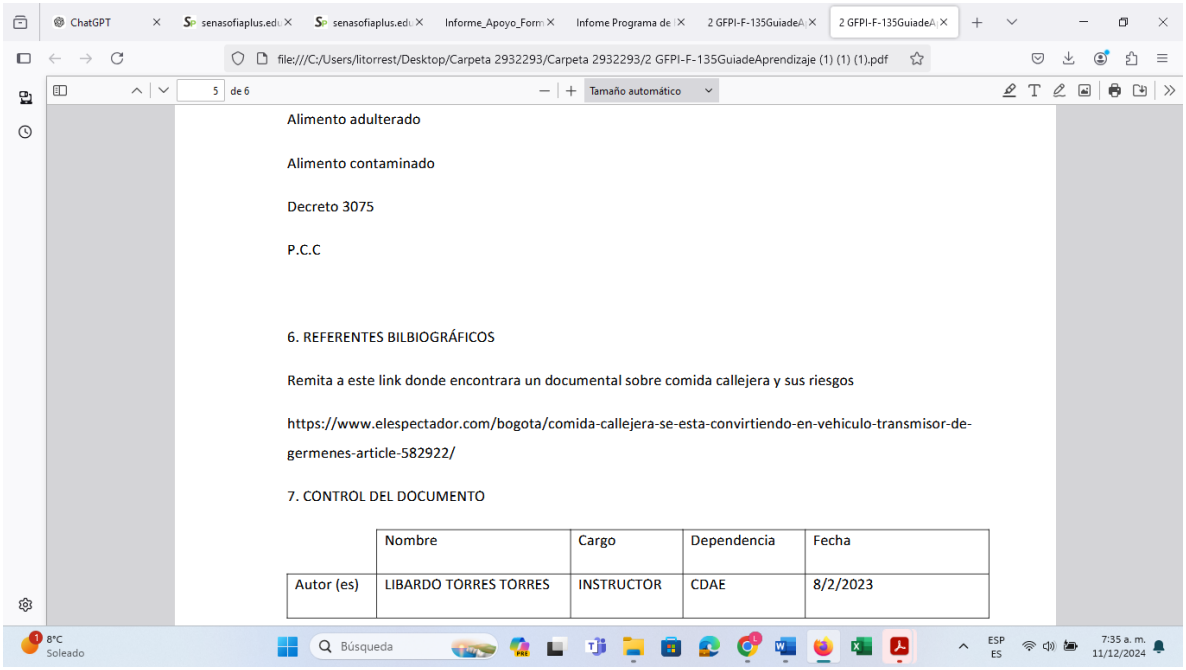
Descripción: Organizar una visita guiada a un restaurante, cafetería o fábrica de alimentos donde los aprendices puedan observar directamente las prácticas de manipulación de alimentos, la higiene en la cocina y el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria.

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

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

Actividad 4: Debatir sobre legislación alimentaria
Objetivo: Analizar y discutir la importancia de la legislación alimentaria en la seguridad alimentaria.

Descripción: Organizar un debate en el ambiente de formación sobre temas relacionados con la legislación alimentaria, como las normas de etiquetado de alimentos, los estándares de higiene, o los requisitos para la



Alimento adulterado

Alimento contaminado

Decreto 3075

P.C.C

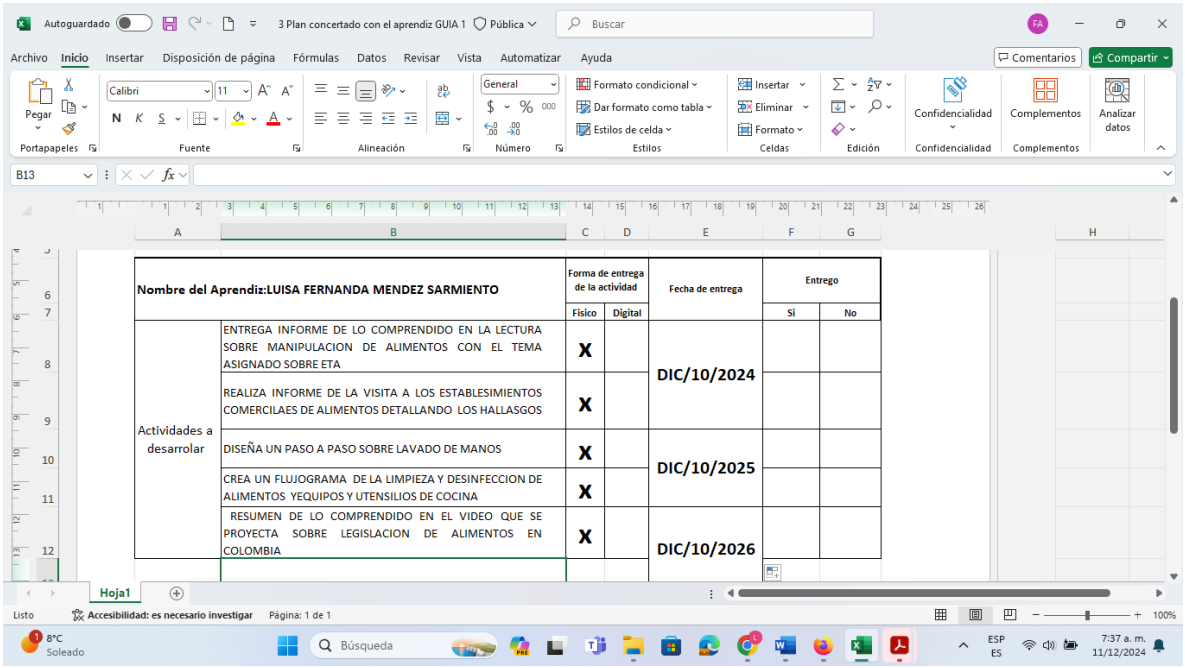
6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

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

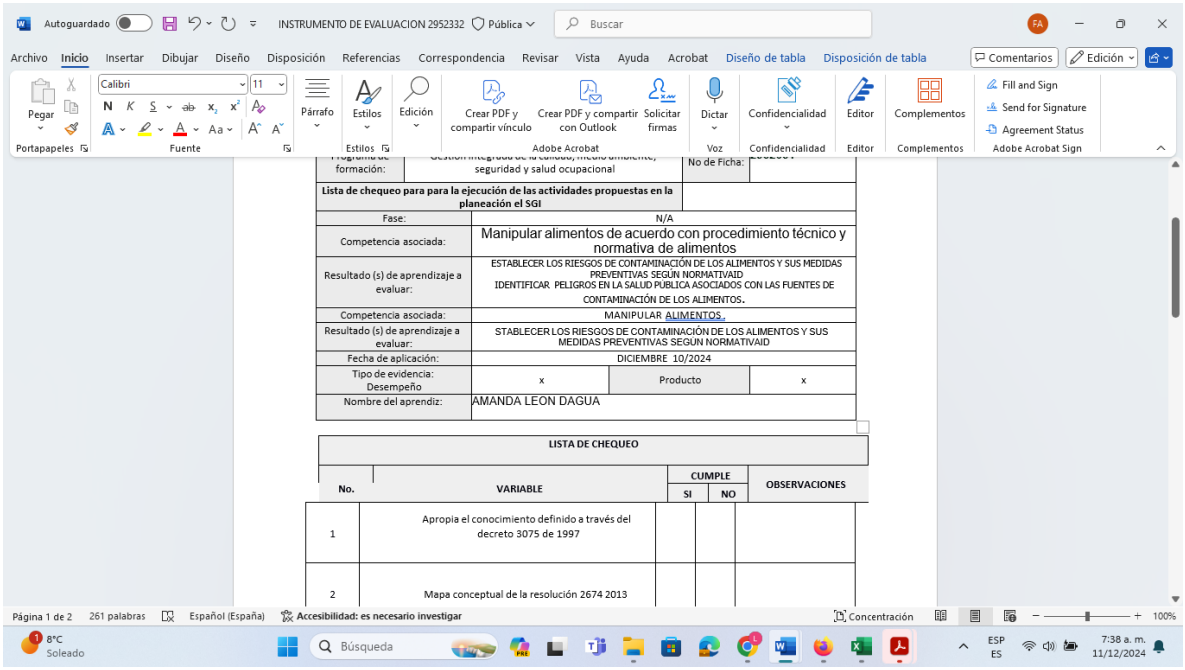
https://www.elespectador.com/bogota/comida-callejera-se-esta-convirtiendo-en-vehiculo-transmisor-de-germenes-article-582922/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	LIBARDO TORRES TORRES	INSTRUCTOR	CDAE	8/2/2023



Nombre del Aprendiz:LUISA FERNANDA MENDEZ SARMIENTO		Forma de entrega de la actividad		Fecha de entrega	Entrego	
		Fisico	Digital		Si	No
Actividades a desarrolar	ENTREGA INFORME DE LO COMPRENDIDO EN LA LECTURA SOBRE MANIPULACION DE ALIMENTOS CON EL TEMA ASIGNADO SOBRE ETA	X		DIC/10/2024		
	REALIZA INFORME DE LA VISITA A LOS ESTABLESIMIENTOS COMERCILAES DE ALIMENTOS DETALLANDO LOS HALLASGOS	X				
	DISEÑA UN PASO A PASO SOBRE LAVADO DE MANOS	X		DIC/10/2025		
	CREA UN FLUJOGRAMA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ALIMENTOS YEQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA	X				
	RESUMEN DE LO COMPRENDIDO EN EL VIDEO QUE SE PROYECTA SOBRE LEGISLACION DE ALIMENTOS EN COLOMBIA	X		DIC/10/2026		



Programa de formación:	GESTION INTEGRADA DE LA CALIDAD, MEDIO AMBIENTE, seguridad y salud ocupacional	No de Ficha:	
Lista de chequeo para para la ejecución de las actividades propuestas en la planeación el SGI			
Fase:	N/A		
Competencia asociada:	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		
Resultado (s) de aprendizaje a evaluar:	ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVAID IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.		
Competencia asociada:	MANIPULAR ALIMENTOS.		
Resultado (s) de aprendizaje a evaluar:	STABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGUN NORMATIVAID		
Fecha de aplicación:	DICIEMBRE 10/2024		
Tipo de evidencia: Desempeño	x	Producto	x
Nombre del aprendiz:	AMANDA LEON DAGUA		

LISTA DE CHEQUEO				
No.	VARIABLE	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
1	Apropia el conocimiento definido a través del decreto 3075 de 1997			
2	Mapa conceptual de la resolución 2674 2013			

ITEM 5

Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE 11 DEL AÑO 2024.

FICHA 3142827

OBJETIVO (S): CHARLA INFORMATIVA TECNICO EN COCINA 2025 -> 3142827

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	[illegible]	1093647479		X			[illegible]	3[illegible]93	Si	[illegible]
2	Heidy Viviana [illegible]	1037590					[illegible]	3[illegible]	Si	[illegible]
3	[illegible]	[illegible]					[illegible]	3[illegible]	Si	[illegible]
4	[illegible]	[illegible]					[illegible]	[illegible]	Si	[illegible]
5	Dayanna Rodriguez	1013602445					Nicolerodriguez582	3123450865	Si	Dayanna R.
6	Andrés Toro	1003702468					[illegible]	3144357199	Si	Andrés Toro
7	Juan Marchan	1013609624					marchandaju190@gmail	3123941887	Si	Juan Marchan
8	Lizeth Gutierrez Perez	1052468 [illegible]					lizperez@gmail.com	3241154921	Si	Lizeth Perez
9	Laura Milena Bonilla	65315472					gmail.com	3142552886	Si	[illegible]
10	Oscar Octavio Salazar	7196702					oscarsalazar@gmail.com	3135955505	Si	[illegible]
11	Shaney Yuliana Burton Mendez	1013816019					shaneyburton@gmail.com	3208916049	Si	Shaney B.

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 Y APROBACIÓN DEL ACTA No. DEL DÍA 7 DEL MES DE 12 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Lista asistencia higiene y manipulación

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACION	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Zeidy dayana Triana Herrera	1013601354		N	Aprendiz		Zeidytatyanatriana2007@gmail.com	3213688774		Zeidy
2	Heidy Tatiana Zamora Tova	1028401499			Aprendiz		Tatianazamora2007@gmail.com	3012393191		Tatiana
3	Maria Jose Martinez	1073601057		Ao	Aprendiz		mcyomc3017@gmail.com	3229345851		Maria José
4	Daniela Ayeda	1073600899			Aprendiz		ninalreda1224@gmail.com	3233159458		Daniela
5	Cristian [illegible]	1[illegible]			Aprendiz		[illegible]	320 2071065		[illegible]
6	Valerin Soray Morales Co	1073607560			Aprendiz		moralessoray496@gmail.com	3205819400		Soray
7	Juana Valentina Porras Castillo	1076243307			Aprendiz		Valentinacastillo2606@gmail.com	3115154929		[illegible]
8	Valery Sofia Gomez Diaz	1073602496			Aprendiz		Sofia2165@gmail.com	3133240768		Sofiagomez
9	Edwar Stiven Castañeda Gonzalez	1073601694			Aprendiz		Stiven26062007@gmail.com	3136794067		Stiven Castañeda

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.

SENA

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No-

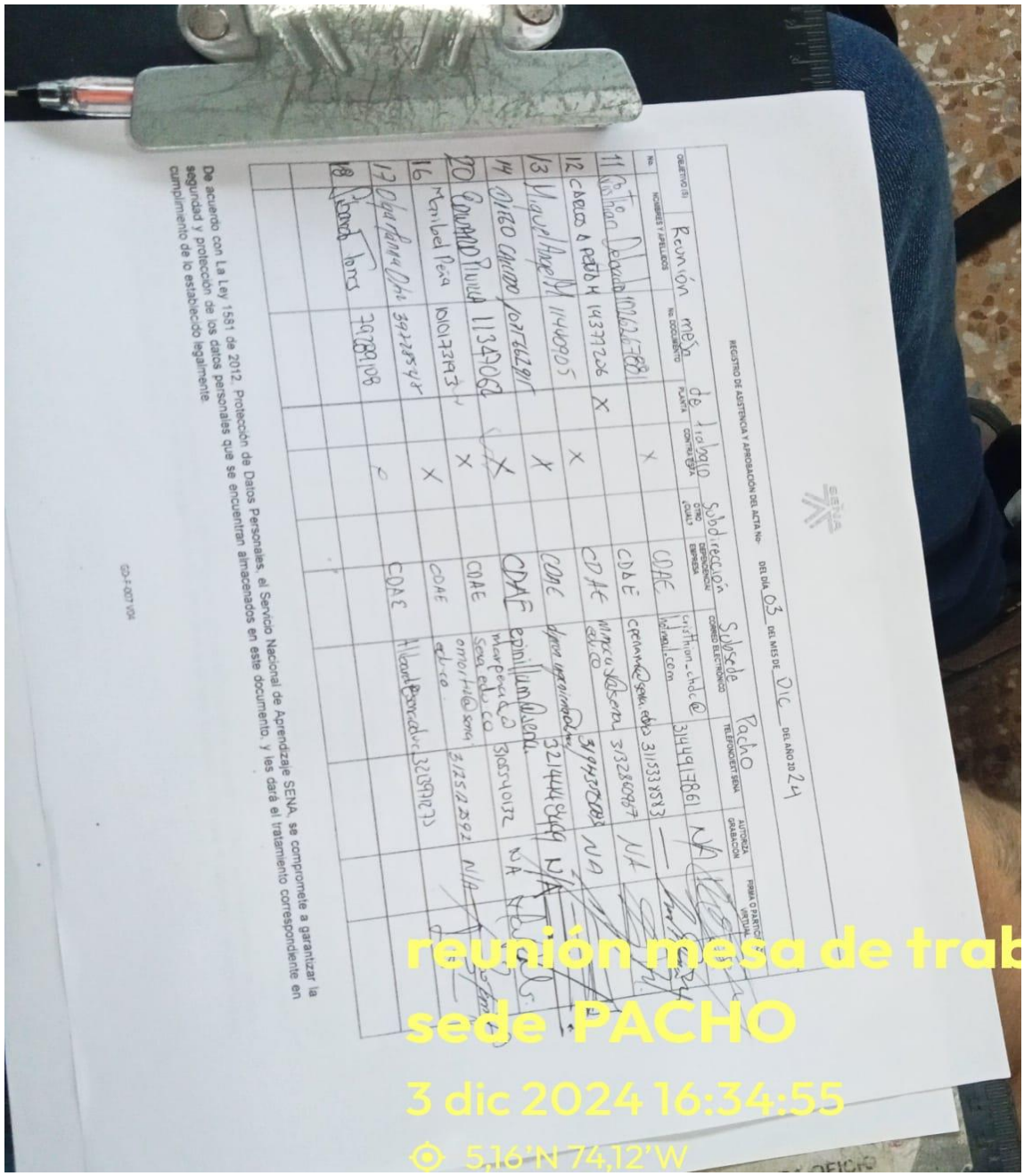
OBJETIVO (S): Manipulación de alimentos 3104349

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Luz Mary Arunduaga G	26582877					luz_mary_arunduaga23@outlook.es	3204861284		
2	Antonio Jose Carvajal H	13256621					antonio.carvajal1107@gmail.com	3138873404		
3	Blanca oliva González Aguilar	20.795.641					bogonzaleza@gmail.com	3214536789	si	
4	Lilia Yaneth sánchez Martínez	35410089					lyaneth.sanchez@gmail.com	3202337164	si	
5	Genoveva Diaz	35400877					Mgenovava1@gmail.com	3196242526	Si	
6	Maria Yolanda Luna	41575464					mayoly57@hotmail.com	3133819417	Si.	
7	Clara Inés Rodríguez	20.643750					Clararodriguez7252@gmail.com	3007032462	Si	

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.

ITEM 7

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



ITEM 8

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


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

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

LIBARDO TORRES TORRES

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 79289108

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en BARRANCABERMEJA. A los veintiséis (26) días del mes de Noviembre de dos mil veinte (2020)

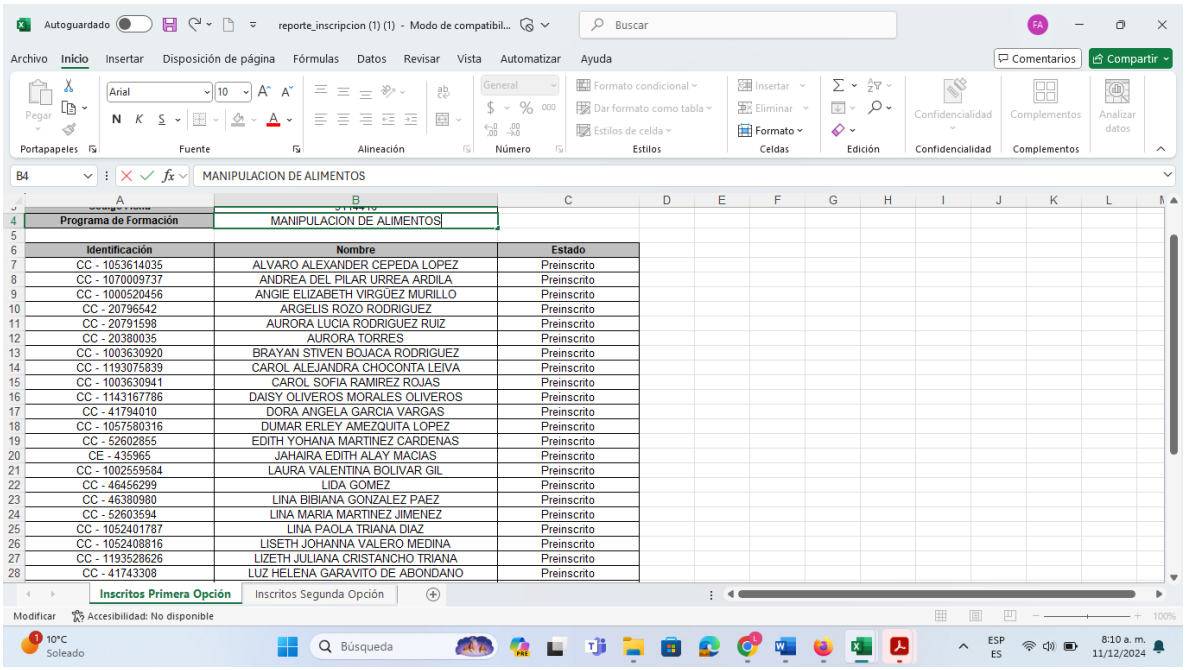
Firmado Digitalmente por

redicciones de texto: activado Accesibilidad: es necesario investigar

ITEM 10

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

Administración Educativa



Programa de Formación	MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1053614035	ALVARO ALEXANDER CEPEDA LOPEZ	Preinscrito
CC - 1070009737	ANDREA DEL PILAR URREA ARDILA	Preinscrito
CC - 1000520456	ANGIE ELIZABETH VIRGÜEZ MURILLO	Preinscrito
CC - 20796542	ARGELIS ROZO RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 20791598	AURORA LUCIA RODRIGUEZ RUIZ	Preinscrito
CC - 20380035	AURORA TORRES	Preinscrito
CC - 1003630920	BRAYAN STIVEN BOJACA RODRIGUEZ	Preinscrito
CC - 1193075839	CAROL ALEJANDRA CHOCONTA LEIVA	Preinscrito
CC - 1003630941	CAROL SOFIA RAMIREZ ROJAS	Preinscrito
CC - 1143167786	DAISY OLIVEROS MORALES OLIVEROS	Preinscrito
CC - 41794010	DORA ANGELA GARCIA VARGAS	Preinscrito
CC - 1057580316	DUMAR ERLEY AMEZQUITA LOPEZ	Preinscrito
CC - 52602855	EDITH YOHANA MARTINEZ CARDENAS	Preinscrito
CE - 435965	JAHAIRA EDITH ALAY MACIAS	Preinscrito
CC - 1002559584	LAURA VALENTINA BOLIVAR GIL	Preinscrito
CC - 46456299	LIDA GOMEZ	Preinscrito
CC - 46380980	LINA BIBIANA GONZALEZ PAEZ	Preinscrito
CC - 52603594	LINA MARIA MARTINEZ JIMENEZ	Preinscrito
CC - 1052401787	LINA PAOLA TRIANA DIAZ	Preinscrito
CC - 1052408816	LISETH JOHANNA VALERO MEDINA	Preinscrito
CC - 1193528626	LIZETH JULIANA CRISTANCHO TRIANA	Preinscrito
CC - 41743308	LUZ HELENA GARAVITO DE ABONDANO	Preinscrito

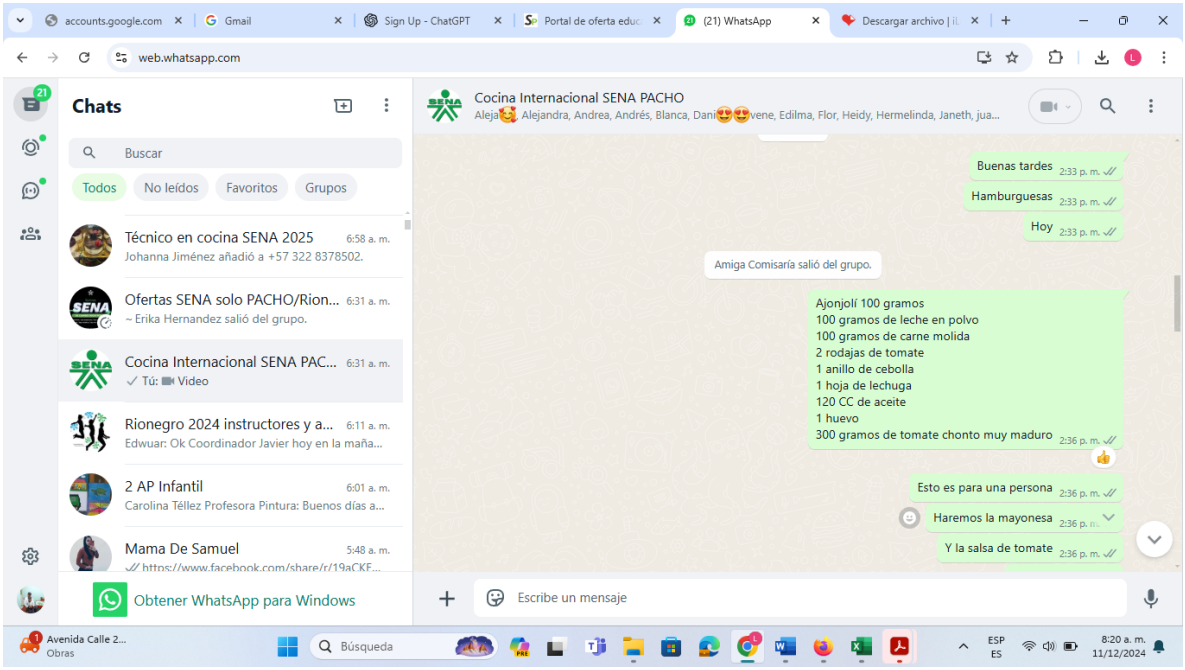
ITEM 11

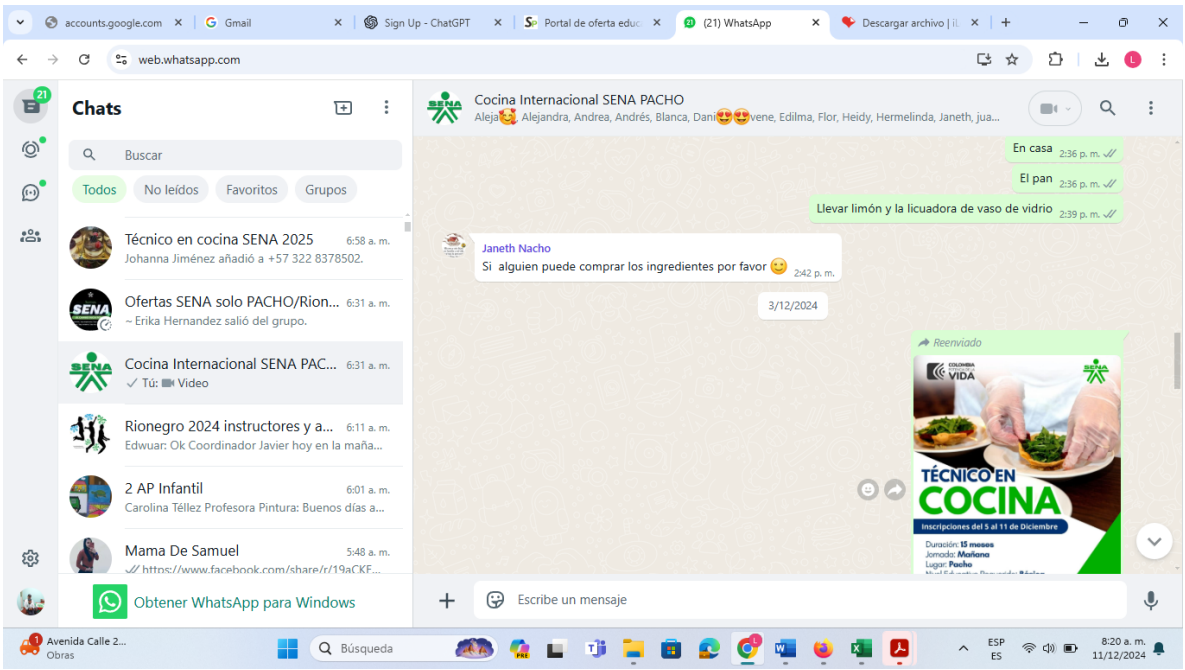
Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo con el Plan Estratégico del Centro de Formación.



ITEM 12

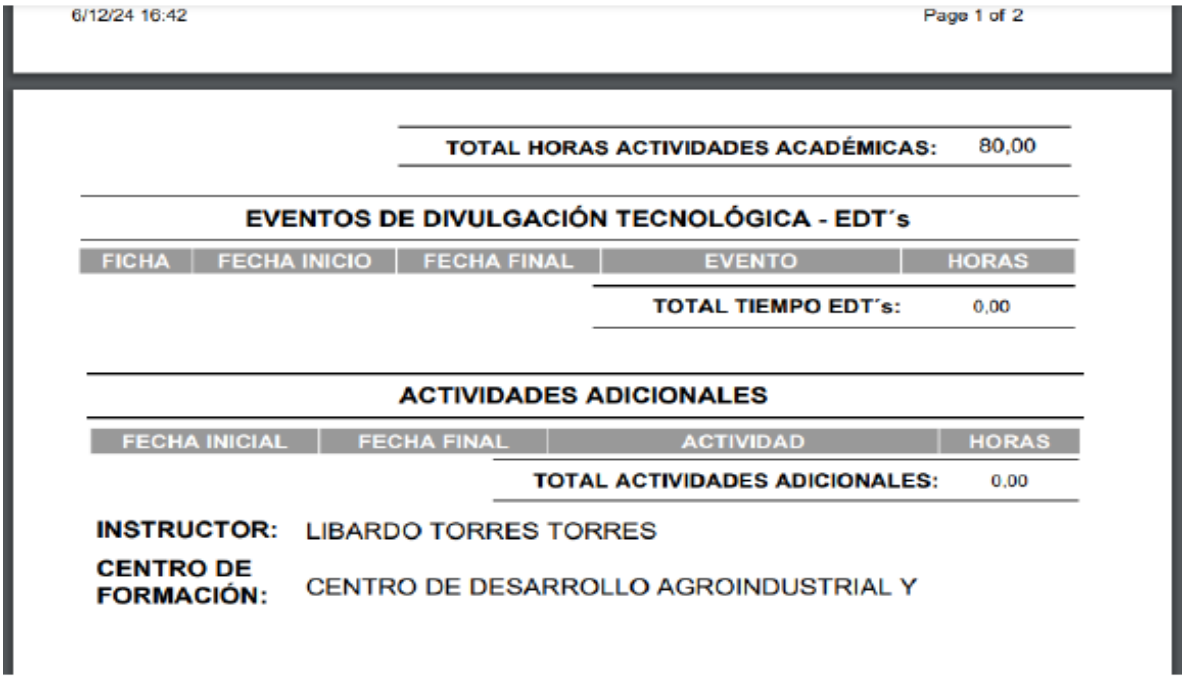
Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados





ITEM 17

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



TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: LIBARDO TORRES TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: : MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 93610000
- Nombre del Proyecto Formativo (si aplica):N/A
- Fase del Proyecto (si aplica):N/A
- Actividad de Proyecto Formativo (si aplica):N/A
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
- STABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN
- DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA
- • Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Resultados de Aprendizaje:
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas):

2. PRESENTACIÓN

- GFPI-F-135 V02
- Bienvenido respetado aprendiz,
- Te damos la bienvenida a esta nueva guía de aprendizaje para la competencia " MANIPULACION DE
- ALIMENTOS. A lo largo de tu formación, contarás con diversas fuentes de conocimiento: instructor, tutor,
- entorno, ambientes de aprendizaje, TIC y trabajo colaborativo.
- Esta guía te ayudará a realizar actividades de forma autónoma para lograr el siguiente resultados de

- aprendizaje: ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS
- PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA
- Debes completar las actividades preparadas y presentar las evidencias solicitadas para verificar tu progreso.
- Recuerda cargar las actividades en la plataforma LMS y/o presentar evidencias en el portafolio físico o
- material audiovisual para seguir tu proceso de aprendizaje.
- Estoy aquí como tutor para resolver cualquier duda o inquietud que tengas durante este proceso. El trabajo
- colaborativo, la autonomía y el autoaprendizaje son fundamentales para tu formación profesional integral
- ofrecida por el SENA.
- ¡Te deseo mucho éxito en tu proceso formativo

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Interpretar la NORMATIVA RELACIONADA CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: AMBIENTAL Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

Actividad FORMAR EQUIPOS DE TRABAJO PARA LA LECTURA

- Realizar lectura del documento entregado
- Contextualice el tema anterior
- Debate con el instructor en el ambiente de formación

3.1 Actividades de reflexión inicial:

Descripción de la actividad: La actividad inicial consiste en una discusión grupal y una autoevaluación sobre los conocimientos previos y las percepciones de los estudiantes acerca de la higiene y manipulación de alimentos. Esta actividad ayudará a identificar las expectativas de los participantes y establecer un punto de partida para el curso.

Ambiente requerido: Aula equipada con sillas y mesas dispuestas en círculo o en U para facilitar la discusión.

Pizarra blanca o rotafolio con marcadores.

Proyector y pantalla para presentaciones visuales.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Discusión grupal: Facilitar una conversación abierta donde los estudiantes compartan sus conocimientos y experiencias previas sobre higiene y manipulación de alimentos.

Tormenta de ideas: Recolectar ideas y percepciones sobre la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos.

Autoevaluación: Proporcionar un cuestionario de autoevaluación para que los estudiantes reflexionen sobre sus prácticas actuales y conocimientos previos.

Mapeo mental: Crear un mapa mental en grupo que ilustre los conceptos clave relacionados con la higiene y manipulación de alimentos.

Materiales de formación ; Cuestionarios de autoevaluación impresos.

Presentaciones en PowerPoint o material visual sobre conceptos básicos de higiene y manipulación de alimentos.

Manuales o folletos informativos sobre normativas y mejores prácticas**.**

Material de apoyo: Marcadores y hojas grandes de papel para el mapeo mental.

Ejemplos de casos reales de problemas de higiene en la industria alimentaria para discusión.

Vídeos cortos que muestren buenas y malas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

Duración de la actividad: horas. 2 horas.

Desglose de la actividad:

Introducción y objetivos (15 minutos):

Presentar el curso, sus objetivos y la importancia de la higiene y manipulación de alimentos.

Explicar la actividad de reflexión inicial y su propósito.

Discusión grupal y tormenta de ideas (30 minutos):

Facilitar una discusión donde los estudiantes compartan sus conocimientos y experiencias previas.

Registrar las ideas y percepciones en la pizarra o rotafolio.

Autoevaluación (20 minutos):

Distribuir cuestionarios de autoevaluación.

Pedir a los aprendices que completen el cuestionario de manera honesta.

Mapeo mental (30 minutos):

Formar pequeños grupos y pedir a cada grupo que cree un mapa mental sobre los conceptos clave de la higiene y manipulación de alimentos.

Cada grupo presenta su mapa mental al resto de la clase.

Presentación de conceptos básicos (15 minutos):

Utilizar una presentación visual para resumir y aclarar los conceptos fundamentales discutidos.

Mostrar vídeos cortos con ejemplos de buenas y malas prácticas.

Conclusión y reflexión final (10 minutos):

Resumir los puntos clave discutidos durante la actividad.

Pedir a los estudiantes que compartan sus reflexiones finales y expectativas para el curso.

Esta actividad inicial ayudará a los estudiantes a conectar sus conocimientos previos con los nuevos conceptos que aprenderán durante el curso y a prepararse para una participación activa y comprometida.

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

Descripción de la actividad: La actividad consiste en una sesión introductoria para contextualizar la importancia de la higiene y manipulación de alimentos en el sector alimentario. Los estudiantes participarán en ejercicios de identificación de conocimientos previos y necesidades de aprendizaje mediante discusiones, análisis de casos y actividades interactivas

Ambiente requerido: Aula equipada con sillas y mesas dispuestas en U o en grupos para facilitar la interacción.

Pizarra blanca o rotafolio con marcadores.

Proyector y pantalla para presentaciones visuales.

Acceso a internet (opcional para búsqueda rápida de información).

Estrategias o técnicas didácticas activas: Discusión guiada: Facilitar una conversación sobre la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos y los riesgos asociados con la falta de higiene.

Análisis de casos: Presentar ejemplos reales de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y discutir las causas y consecuencias.

Mapa conceptual: Crear un mapa conceptual colaborativo para identificar los conocimientos previos y las áreas de interés o necesidad de aprendizaje.

Encuestas interactivas: Utilizar herramientas digitales o cuestionarios impresos para evaluar el conocimiento previo de los estudiantes.

Materiales de formación

Material de apoyo:

Presentaciones en PowerPoint o material visual sobre la higiene y manipulación de alimentos.

Estudios de caso documentados sobre incidentes de seguridad alimentaria.

Manuales o folletos informativos sobre normativas y mejores prácticas de higiene.

Duración de la actividad: horas.

3 horas.

Desglose de la actividad:

Introducción y objetivos (15 minutos):

Presentar el curso, sus objetivos y la importancia de la higiene y manipulación de alimentos.

Explicar la actividad de contextualización y su propósito.

Discusión guiada (30 minutos):

Facilitar una conversación sobre la relevancia de la higiene en el sector alimentario.

Discutir los riesgos y consecuencias de la mala manipulación de alimentos.

Análisis de casos (45 minutos):

Presentar varios estudios de caso sobre brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

Dividir a los estudiantes en grupos pequeños para analizar las causas y consecuencias de cada caso.

Cada grupo presenta sus hallazgos al resto de la clase.

Encuestas interactivas (30 minutos):

Distribuir cuestionarios de evaluación del conocimiento previo.

Recoger y analizar las respuestas para identificar áreas comunes de conocimiento y lagunas.

Mapa conceptual colaborativo (45 minutos):

Formar grupos pequeños y pedir a cada grupo que cree un mapa conceptual sobre la higiene y manipulación de alimentos.

Identificar conocimientos previos, áreas de interés y necesidades de aprendizaje.

Cada grupo presenta su mapa conceptual y se discuten los resultados en plenaria.

Presentación de conceptos clave (30 minutos):

Utilizar una presentación visual para resumir y aclarar los conceptos fundamentales discutidos.

Mostrar vídeos cortos con ejemplos de buenas y malas prácticas.

Conclusión y reflexión final (15 minutos):

Resumir los puntos clave discutidos durante la actividad.

Pedir a los estudiantes que compartan sus reflexiones finales y expectativas para el curso.

Esta actividad inicial permite a los estudiantes contextualizar la importancia del tema, identificar sus conocimientos previos y establecer una base común para el aprendizaje durante el curso.

3.3 Actividades de apropiación:

Los aprendices participarán en una serie de actividades prácticas diseñadas para consolidar sus conocimientos sobre higiene y manipulación de alimentos. Esto incluirá la preparación y manipulación segura de alimentos en una cocina simulada, así como la implementación de protocolos de higiene en situaciones reales y simuladas.

Ambiente requerido:

Cocina totalmente equipada para simulaciones prácticas.

Aula para instrucciones teóricas y discusiones grupales.

Área de lavado y desinfección de utensilios y manos.

Acceso a material de limpieza y desinfección.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP): Los aprendices trabajarán en proyectos que impliquen la planificación y ejecución de prácticas de higiene en la manipulación de alimentos.

Aprendizaje Colaborativo: Trabajo en equipos para fomentar la cooperación y el intercambio de conocimientos.

Simulaciones: Realizar actividades simuladas de situaciones reales de manipulación y control de calidad.

Role-playing: Asignar roles específicos para prácticas de supervisión y cumplimiento de normas de higiene.

Evaluación entre pares: Los aprendices evaluarán las prácticas de sus compañeros para promover la retroalimentación constructiva.

Materiales de formación:

Manuales y guías de prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

Presentaciones en PowerPoint sobre técnicas y normativas de higiene.

Instructivos y protocolos de limpieza y desinfección.

Videos demostrativos de buenas prácticas.

Material de apoyo:

Material de limpieza (jabón, desinfectante, toallas de papel, etc.).

Utensilios de cocina y equipos de protección personal (guantes, gorros, delantales).

Fichas de verificación y listas de control para supervisar la correcta implementación de las prácticas de higiene.

Evidencias de aprendizaje:

Observación directa de la aplicación de prácticas de higiene y manipulación durante las actividades prácticas.

Proyectos completados que demuestren la implementación de protocolos de higiene.

Informes escritos y reflexiones sobre las actividades realizadas.

Feedback de compañeros y autoevaluaciones.

Instrumentos de evaluación:

Rubricas de evaluación para prácticas de higiene y manipulación (incluyendo criterios de técnica, limpieza, y cumplimiento de normativas).

Listas de verificación para la observación de prácticas durante simulaciones.

Cuestionarios de conocimiento teórico sobre higiene y manipulación de alimentos.

Evaluaciones entre pares y autoevaluaciones sobre el desempeño en actividades prácticas.

Duración de la actividad:

4 horas.

Desglose de la actividad:

Introducción y objetivos (15 minutos):

Presentar la actividad, sus objetivos y la importancia de la higiene y manipulación de alimentos.

Explicar el formato de las actividades prácticas y las expectativas.

Instrucciones teóricas y demostración (45 minutos):

Revisar conceptos clave y normativas de higiene.

Demostrar técnicas de limpieza y desinfección, así como prácticas seguras de manipulación de alimentos.

Actividades prácticas y simulaciones (2 horas):

Dividir a los aorendices en equipos y asignar tareas específicas.

Realizar prácticas de preparación de alimentos siguiendo los protocolos de higiene.

Supervisar y asesorar a los aprendices durante la ejecución de las prácticas.

Evaluación y retroalimentación (45 minutos):

Los aprendices evaluarán las prácticas de sus compañeros utilizando listas de verificación.

Realizar una sesión de retroalimentación grupal para discutir fortalezas y áreas de mejora.

Reflexión y conclusión (15 minutos):

Pedir a los aprendices que completen una autoevaluación y reflexionen sobre lo aprendido.

Resumir los puntos clave y la importancia de mantener altos estándares de higiene en la manipulación de alimentos.

Esta actividad de apropiación permitirá a los aprendices aplicar sus conocimientos teóricos en un entorno práctico, reforzando su comprensión y habilidad para mantener prácticas de higiene adecuadas en la manipulación de alimentos.

3.4 Actividades de Transferencia el Conocimiento:

Descripción de la actividad:

La actividad consiste en un proyecto final en el cual los estudiantes aplicarán los conocimientos adquiridos para crear y presentar un plan integral de higiene y manipulación de alimentos para una cocina ficticia. Este plan deberá incluir la identificación de riesgos, la implementación de prácticas de higiene, y la elaboración de protocolos de control y monitoreo.

Ambiente requerido:

Aula equipada con sillas y mesas dispuestas en grupos para facilitar el trabajo colaborativo.

Pizarra blanca o rotafolio con marcadores.

Proyector y pantalla para presentaciones visuales.

Acceso a computadoras con conexión a internet para investigación y elaboración del proyecto (opcional).

Cocina simulada para la demostración de prácticas.

Estrategias o técnicas didácticas activas:

Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP): Los estudiantes trabajarán en equipos para desarrollar y presentar un plan de higiene y manipulación de alimentos.

Aprendizaje Colaborativo: Los estudiantes colaborarán en equipos, fomentando la cooperación y la integración de conocimientos.

Role-playing: Asignación de roles específicos dentro de cada grupo (por ejemplo, supervisor de higiene, encargado de control de calidad).

Presentación de proyectos: Cada grupo presentará su plan de higiene y manipulación al resto de la clase y recibirá retroalimentación.

Materiales de formación:

Guías y manuales sobre la creación de planes de higiene y manipulación de alimentos.

Normativas y estándares locales e internacionales sobre higiene alimentaria.

Estudios de caso y ejemplos de planes de higiene en diferentes tipos de cocinas.

Herramientas y recursos digitales para la creación de documentos y presentaciones.

Material de apoyo:

Hojas de trabajo y formatos para la identificación de riesgos y la elaboración de protocolos.

Listas de verificación y checklists para la implementación de prácticas de higiene.

Ejemplos de protocolos de control y monitoreo.

Acceso a internet para investigación adicional.

Evidencias de aprendizaje:

Plan integral de higiene y manipulación de alimentos desarrollado por cada grupo.

Presentaciones orales de los planes, demostrando la comprensión y aplicación de los conocimientos adquiridos.

Participación activa en discusiones y retroalimentación de los planes presentados.

Reflexiones escritas individuales sobre el proceso de creación del plan y el aprendizaje obtenido.

Instrumentos de evaluación:

Rubrica de evaluación del proyecto: Criterios de evaluación que incluyan la claridad, coherencia y aplicabilidad del plan de higiene, así como la identificación precisa de riesgos y la calidad de los protocolos desarrollados.

Evaluación de la presentación: Criterios que incluyan la claridad de la presentación, la capacidad de respuesta a preguntas y la interacción con la audiencia.

Autoevaluación y coevaluación: Los estudiantes evaluarán su propio desempeño y el de sus compañeros en términos de colaboración y contribución al proyecto.

Cuestionarios teóricos: Evaluaciones escritas para medir la comprensión de conceptos clave y normativas de higiene y manipulación de alimentos.

Duración de la actividad:

6 horas (distribuidas en dos sesiones de 3 horas cada una).

Desglose de la actividad:

Introducción y formación de grupos (15 minutos):

Explicar la actividad y los objetivos del proyecto final.

Formar equipos de trabajo y asignar roles específicos dentro de cada grupo.

Desarrollo del plan de higiene y manipulación (3 horas):

Los equipos trabajarán en la investigación y creación de su plan de higiene y manipulación de alimentos.

El instructor estará disponible para asesorar y responder preguntas.

Preparación de la presentación (1 hora):

Los equipos prepararán una presentación visual de su plan, destacando los puntos clave y los protocolos implementados.

Presentación de proyectos y retroalimentación (1.5 horas):

Cada grupo presentará su plan al resto de la clase.

Se realizará una sesión de preguntas y respuestas y se proporcionará retroalimentación constructiva.

Reflexión y conclusión (15 minutos):

Reflexión final sobre el proceso de creación del plan y el aprendizaje obtenido.

Evaluación de la actividad y conclusiones.

Esta actividad permite a los estudiantes aplicar de manera práctica y colaborativa los conocimientos teóricos adquiridos durante el curso, reforzando su comprensión y habilidades en higiene y manipulación de alimentos.

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	Evidencias de Conocimiento: Pruebas escritas u orales que demuestren dominio en saberes relacionados con el tema de riesgo en la contaminación de alimentos Evidencias de Desempeño Valoración de habilidades y destrezas durante las operaciones de procedimiento de cocción de verduras y carne de pollo	Elabora y mantiene los registros del producto según control de registros de producción de alimentos Interpreta los procedimientos de la receta paso a paso aplicando las buenas prácticas de manufactura bajo parámetros de calidad Ubica y visualiza los puntos críticos de control y los posibles	Interpreta los procedimientos de la receta paso a paso aplicando las buenas prácticas de manufactura bajo parámetros de calidad Ubica y visualiza los puntos críticos de control y los posibles riesgos en la producción en un ambiente de cocina o centro de producción	Formulación de preguntas relacionados con el tema Evidencias fotográficas donde registra la operación del proceso Informe escrito de la visita con las mejoras que debe hacer el establecimient

		Evidencias de Producto: Realice una visita incógnita a un establecimiento donde manipulen alimentos y tome como referente un informe de las anomalías y falencias que encuentre	**riesgos en la producción en un ambiente de cocina o centro de producción**		

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Contaminación Microbiológica

ETA

Alimento adulterado

Alimento contaminado

Decreto 3075

P.C.C

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Remita a este link donde encontrara un documental sobre comida callejera y sus riesgos https://www.elespectador.com/bogota/comida-callejera-se-esta-convirtiendo-en-vehiculo-transmisor-de-germenes-article-582922/

(BIBLIOGRAFÍA / WEBGRAFÍA).

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA

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

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

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

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

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

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

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

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

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

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

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

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

CONTROL DEL DOCUMENTO

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

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LIBARDO TORRES TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3140023 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3132955 - MANIPULACION DE ALIMENTOS EN TIENDAS ESCOLARES

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: LIBARDO TORRES TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y