	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE	Versión: 01 DOCUMENTO NO CONTRALADO

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Cód programa: 96151461 V2**	**Municipio: Guateque**
Proyecto Formativo:	NA		
Fase del proyecto:	NA	**Código proyecto:** NA	
Instructor:			**FICHA:**
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE		
Resultados de Aprendizaje:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		

Nombres y apellidos completos aprendices	**Nombre evidencia conocimiento (actividades a desarrollar):** Evidencias de Conocimiento: Desarrollo de taller cuestionario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.				**Nombre evidencia desempeño (actividades a desarrollar):** Evidencias de Desempeño:Exposicion sobre los principios y prácticas generales de higiene en la manipulación de alimentos.				**Nombre evidencia producto (actividades a desarrollar):** Evidencias de Producto: Informe final de evidencia de aprendizaje			
	FECHA DE ENTREGA: 2 de Diciembre de 2024				**FECHA DE ENTREGA: 4 de Diciembre de 2024**				**FECHA DE ENTREGA: 6 de Diciembre de 2024**			
	Forma de entrega de la actividad		**Entregó (APROBO)**		**Forma de entrega de la actividad**		**Entregó (APROBO)**		**Forma de entrega de la actividad**		**Entregó (APROBO)**	
	Digital	**Fisico**	**SI**	**NO**	**Digital**	**Fisico**	**SI**	**NO**	**Digital**	**Fisico**	**SI**	**NO**
ALEJANDRA KEBER MAGGI		X				X				X		
ALEXANDER ARAMBURO PADILLA		X				X				X		
ANA FLORINDA ARIAS DE VELOZA		X				X				X		
ANDRES EDUARDO MORENO MORENO		X				X				X		
ANDRES RICARDO CIPAMOCHA LOPEZ		X				X				X		
ANGEL DAVID MENDOZA DIAZ		X				X				X		
CARLOS ALBERTO VARGAS VEGA		X				X				X		
CLAUDIA ESPERANZA MOGOLLON MARIÑO		X				X				X		
CRISTIAN CAMILO JIMENEZ CASTRO		X				X				X		
DANIELA SEPULVEDA GIRALDO		X				X				X		
DAWNER ANDREY DAZA BUITRAGO		X				X				X		
DIDIER FERNEY DIAZ CHACON		X				X				X		
DIEGO FERNANDO AGUIRRE AVILA		X				X				X		
EFRAIN BERMUDEZ MARTIN		X				X				X		
ISRAEL FULA RAMIREZ		X				X				X		
JANNETH MARITZA TOLOSA SOLANO		X				X				X		
JEFERSON SMITH BRAVO ABRIL		X				X				X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE	Versión: 01 DOCUMENTO NO CONTRALADO

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Cód programa: 96151461 V2**	**Municipio: Guateque**
Proyecto Formativo:	NA		
Fase del proyecto:	NA	**Código proyecto:** NA	
Instructor:			**FICHA:**
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE		
Resultados de Aprendizaje:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		

Nombres y apellidos completos aprendices	**Nombre evidencia conocimiento (actividades a desarrollar):** Evidencias de Conocimiento: Desarrollo de taller cuestionario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.				**Nombre evidencia desempeño (actividades a desarrollar):** Evidencias de Desempeño:Exposicion sobre los principios y prácticas generales de higiene en la manipulación de alimentos.				**Nombre evidencia producto (actividades a desarrollar):** Evidencias de Producto: Informe final de evidencia de aprendizaje			
	FECHA DE ENTREGA: 2 de Diciembre de 2024				**FECHA DE ENTREGA: 4 de Diciembre de 2024**				**FECHA DE ENTREGA: 6 de Diciembre de 2024**			
	Forma de entrega de la actividad		**Entregó (APROBO)**		**Forma de entrega de la actividad**		**Entregó (APROBO)**		**Forma de entrega de la actividad**		**Entregó (APROBO)**	
	Digital	**Fisico**	**SI**	**NO**	**Digital**	**Fisico**	**SI**	**NO**	**Digital**	**Fisico**	**SI**	**NO**
ALEJANDRA KEBER MAGGI		X				X				X		
JHONY ANDREY MARTINEZ RODRIGUEZ		X				X				X		
JOHON ALEXANDER BARRETO MORENO		X				X				X		
JOSE IVAN MONJE TRUJILLO		X				X				X		
JUAN CARLOS CALDERON MERCHAN		X				X				X		
KEVIN DANIEL RODRIGUEZ CALDERON		X				X				X		
LAURA YULIANA VALDERRAMA CELY		X				X				X		
LIZETH JUANITA MEDINA UYABAN		X				X				X		
LUIS ALBERTO BOTACHE VAQUIRO		X				X				X		
LUIS FERNANDO GONZALEZ CASTRO		X				X				X		
MANUEL STIVENN MENDEZ GARCIA		X				X				X		
MARCO ANTONIO ROMERO GARCIA		X				X				X		
MARIA ELISABETH CANO GARCIA		X				X				X		
MILTON ANGELO LOPEZ JULIO		X				X				X		
NELSON VENANCIO MONDRAGON		X				X				X		
OSCAR HUMBERTO ALFONSO GUERRERO		X				X				X		
PEDRO ANTONIO MARTINEZ SAA		X				X				X		

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA **SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN** **PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL** PLAN DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE	Versión: 01 DOCUMENTO NO CONTRALADO

Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	**Cód programa: 96151461 V2**	**Municipio: Guateque**
Proyecto Formativo:	NA		
Fase del proyecto:	NA	**Código proyecto:** NA	
Instructor:			**FICHA:**
Competencia:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE		
Resultados de Aprendizaje:	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.		

Nombres y apellidos completos aprendices	**Nombre evidencia conocimiento (actividades a desarrollar):** Evidencias de Conocimiento: Desarrollo de taller cuestionario con generalidades en higiene y manipulación de alimentos.				**Nombre evidencia desempeño (actividades a desarrollar):** Evidencias de Desempeño:Exposicion sobre los principios y prácticas generales de higiene en la manipulación de alimentos.				**Nombre evidencia producto (actividades a desarrollar):** Evidencias de Producto: Informe final de evidencia de aprendizaje			
	FECHA DE ENTREGA: 2 de Diciembre de 2024				**FECHA DE ENTREGA: 4 de Diciembre de 2024**				**FECHA DE ENTREGA: 6 de Diciembre de 2024**			
	Forma de entrega de la actividad		**Entregó (APROBO)**		**Forma de entrega de la actividad**		**Entregó (APROBO)**		**Forma de entrega de la actividad**		**Entregó (APROBO)**	
	Digital	**Fisico**	**SI**	**NO**	**Digital**	**Fisico**	**SI**	**NO**	**Digital**	**Fisico**	**SI**	**NO**
ALEJANDRA KEBER MAGGI		X				X				X		
SERGIO HERNAN LEGUIZAMON SALCEDO		X				X				X		
VICTOR ALBERTO PERILLA CASTAÑEDA		X				X				X		
VICTOR ALFONSO PRIETO RUIZ		X				X				X		
VICTOR JULIO ANGEL		X				X				X		
WILSON HENRY VELASQUEZ HERNANDEZ		X				X				X		
YEISON FABIAN MORENO ALFARO		X				X				X		
YERSON ANDRES MORALES CELIS		X				X				X		
		X				X				X		
		X				X				X		
		X				X				X		