	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: Chiquinquira**
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: 9 de Diciembre de 2024				**FECHA DE ENTREGA: 11 de Diciembre de 2024**				**FECHA DE ENTREGA: 12 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**
ADOLFO TINJACA GARZON		X				X				X		
ALBA LILIANA BOLIVAR ROZO		X				X				X		
ALEXANDER ARAMBURO PADILLA		X				X				X		
ANA CECILIA FORERO FORERO		X				X				X		
ANA RUBIELA VILLAMIL CASTELLANOS		X				X				X		
ASTRITH MARGOTH MALAGON BONILLA		X				X				X		
CLAUDIA NELLY PUENTES ESPITIA		X				X				X		
DAYANA PAOLA SOLANO BENITEZ		X				X				X		
DEIRO CASTELLANOS CASTELLANOS		X				X				X		
EIDA MARITZA PEREZ RODRIGUEZ		X				X				X		
ELSY NAYIBE VIRVIESCAS BENITEZ		X				X				X		
ELVIS ERICK GUTIERREZ GONZALEZ		X				X				X		
ESPERANZA TORRES TORRES		X				X				X		
ESTEFANI YINED SANCHEZ GAMBOA		X				X				X		
GABRIEL ENRIQUE NUÑEZ PEREZ		X				X				X		
GLADYS CASTRO HUERTAS		X				X				X		
HECTOR DANIEL BENITEZ RODRIGUEZ		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: Chiquinquira**
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: 9 de Diciembre de 2024				**FECHA DE ENTREGA: 11 de Diciembre de 2024**				**FECHA DE ENTREGA: 12 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**
ADOLFO TINJACA GARZON		X				X				X		
HENRY GIOVANNY ORTIZ BUITRAGO		X				X				X		
KAROL NATALIA GARCIA QUIROGA		X				X				X		
LAURA FERNANDA ALVAREZ PINEDA		X				X				X		
LAURA ISABEL AMAYA LOPEZ		X				X				X		
LAURA YULIANA VALDERRAMA CELY		X				X				X		
LEBY CLARINCE MARTINEZ VILLAMIL		X				X				X		
LEIDY PAOLA VALERO SANCHEZ		X				X				X		
LEIDY PATRICIA TRIANA GONZALEZ		X				X				X		
LUZ MARINA SANCHEZ GIRALDO		X				X				X		
LUZ MIRIAM VILLAMIL CASTRO		X				X				X		
LUZ YOLANDA ROJAS FORERO		X				X				X		
MARGARITA LEON CAMACHO		X				X				X		
MARIA BERTHA VALERO SALINAS		X				X				X		
MARIA JOSE CORTES VILLAMIL		X				X				X		
MARIA VERONICA SILVA ARIAS		X				X				X		
MARLEY JOHANA GONZALEZ PAEZ		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: Chiquinquira**
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: 9 de Diciembre de 2024				**FECHA DE ENTREGA: 11 de Diciembre de 2024**				**FECHA DE ENTREGA: 12 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**
ADOLFO TINJACA GARZON		X				X				X		
MAYERLY REIVA HERNANDEZ		X				X				X		
MILENA EMILCE CASTILLO		X				X				X		
NANCY ROCIO LOPEZ MOJICA		X				X				X		
ROSA DELIA MARTINEZ ROJAS		X				X				X		
ROSA YAZMIN RINCON RINCON		X				X				X		
YANIRA ISABEL FLORIAN CASTILLO		X				X				X		
YENY ROCIO MONTAÑEZ BARRERA		X				X				X		
YESID ALEJANDRO RODRIGUEZ VELOZ		X				X				X		
YINETH MILENA ANZOLA BUSTOS		X				X				X		
YUDY ALEXANDRA CORREDOR MARTINEZ		X				X				X		