PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdò, **Julio** 2020

Señor (a)
YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1380114
Coordinador Académico
Dependencia: Formacion complementaria-Poblacion Desplazada
Quibdó – Chocó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **Julio** del año 2020

Referencia: No (1380114) del año (2020)

Jhornney Osirsi Renteria Ortiz, identificado con la cédula de ciudadanía No. **26.345,000 de Llorò**, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Formacion complementaria-Poblacion Desplazada), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No (1380114), a continuación presento el Informe de actividades realizadas entre el 1 y 30 de Junio
mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija el valor total de VEINTICINCO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS ($25.600.000) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer pago correspondiente a nueve (9) días del mes de febrero por valor de NOVECIENTO SESENTA MIL PESOS ($960.000) MCTE. b). Siete (7) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto y septiembre por valor de TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS ($3.200.000) MCTE. C). Un ultimo pago correspondiente a dieciocho (18) días del mes de octubre por un valor de UN MILLON NOVECIENTOS VEINTE MIL PESOS ($1.920.000) MCTE.

Plazo: Será hasta el (18) de (Octubre) de 2020.

OBJETO:
contratar la prestación de servicios de carácter temporal de un (1) instructor para atender procesos de formación en la modalidad complementaria para población desplazada en el programa de agroindustria en el CRNIB

CLÁUSULA (II)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
I	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Para llevar a cabo estas formación,se conto con una herramienta didactica (cartilla) sobre higiene manipulación de alimentos y un manual de trabajo sobre preparaciones con frutas y verduras cocidas Para llevar a feliz termino la formación se realizo una serie de actividades las cuales fueron: -Se creo un grupo de WhatsApp por parte de la instructora del SENA. -Se explico sobre la dinámica del curso por parte de la instructora SENA Se envió el material a trabajar por parte del a instructora SENA (guías de aprendizajes, cronogramas de actividades, herramientas didácticas(manual de frutas y verduras ,cartilla con talleres-actividades de conociomiento,desempeño y producto de ambas formaciones) -Se interactúo por mensajes escritos, audios, llamadas , video llamadas y videoconferencias por zoom -Se estableció un horario para las asesorías de 2 :00pm a 4:00pm.para manipulación de alimentos y de 5:00pm a 7pm de procesamientos de frutas y verduras - Se realizo videoconferencia donde participo el profesional de emprendimiento y la orientadora del equipo de victimas en el sena.	Cartilla didáctica de manipulación de alimentos y manual de trabajo de frutas y verduras subida al DRIVE Cronogramas de actividades de ambas formaciones subida al DRIVE Guías de aprendizajes subida al DRIVE Evidencias fotográficas sobre orientaciones virtuales

II	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Oriente a los aprendices de manera virtual – zoom ,whatsapp,sobre higiene y manipulación de alimentos . **Los siguientes temas**: -Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. -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 FORMACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS LOS SIGUIENTES TEMAS: -verificar los procesos realizados e introducción acciones de mejoramiento con base en los resultados de la evaluación y conocimientos técnicos. -elaborar platos con frutas y verduras cocidas de acuerdo a los requerimientos del cliente y la receta estándar. -reconocer los distintos métodos de cocción de acuerdo a procesos técnicos. -manipular los alimentos cumpliendo las normas vigentes, concretamente las buenas	Talleres Y registros fotograficos subidos al DRIVE

		prácticas de manufactura b.p.m.- y las normas de seguridad ocupacional	
III	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de formación profesional.	Se programaron y se ejecutaron talleres de acuerdo a cada modulo visto en la cartilla didáctica -se realizo una evaluación de conocimientos. -**MÓDULO 1** Peligros de los alimentos -**MÓDULO 2** Enfermedades transmitidas por los alimentos. **-MÓDULO 3** Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos **En la formación de frutas y verduras.** Se dio a conocer por medio de un manual elaborado por la instructora los diferentes tipos de conservación de frutas y verduras, formulas de procesos. La instructora les proporciono un video sobre la función y empleabilidad de empaques y aditivos. Los aprendices realizaron actividad de producto, utilizando como recurso videos.	Taller y videos subido al DRIVE
IV	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza-aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Se realizo el portafolio de evidencias relacionados con las actividades realizadas en el mes de Julio en el DRIVE	Evidencias en el DRIVE
V	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se realizó el informe de actividad mensual correspondiente al mes de Julio	Informe enviado por medio virtual a la Coordinadora
VI	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se evaluaron los aprendices del curso Higiene y Manipulacion de Alimentos de las siguientes fichas:	Registro en sofia plus y subidas al drive
VII	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Elabores informe de actividades correspondiente al mes de Julio	Informe mensual de actividades del me de Julio

VIII	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento profesional contratado previa designación del director regional	No aplica , hasta el momento el Director Regional no ha adquirido de mi servicio para dicho proceso	No aplica
IX	Reportar 160 horas mes de labores en la formación titulada y/o complementaria	Se reporto 8 horas diarias conforme a las obligaciones contractuales el cual se verán reflejadas en la gestión de timpo de la plataforma Sofia Plus	Reporte de gestión de tiempo en la plataforma sofia plus
X	Verificar antes de la matricula que el personal a atender debe ser minimo el 60% de la población victima, el cual deberá ser consultado y refrendado por el Equipo de Victimas del Centro, en el aplicativo diseñado para tal fin	Se realizo proceso de revisión a los aprendices en el VIVANTO,de la formacion Higiene y Manipulación de Alimentos y frutas y verduras del municipio del Carmen de Atrato , de los cuales nos arojo un resultado del 60% son victimas del conflicto armado	Visto bueno por parte de las orientadoras del programa victimas del conflicto armado en el SENA CHOCÓ antes de ser programada la ficha.
XI	Aplicar al proceso de certificación de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función instructor	Me encuentro certificado en la norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo”	Copia del certficado
XII	Hacer entrega mensualmente de la consolidación de la información para caracterizar la población atendida a la líder de victimas del Centro, en el formato para tal fin	Realice caracterización a la población inscrita a la formacion Hgiene y Manipulacion de Alimentos y frutas y verduras en de municipio del Carmen de Atrato	Formato de caracterización en el DRIVE

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla

8343679453 expedida por mi planilla correspondiente al mes de junio de 2020 según decreto ***1273*** *de 2018. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")*

Cordialmente,

Firma

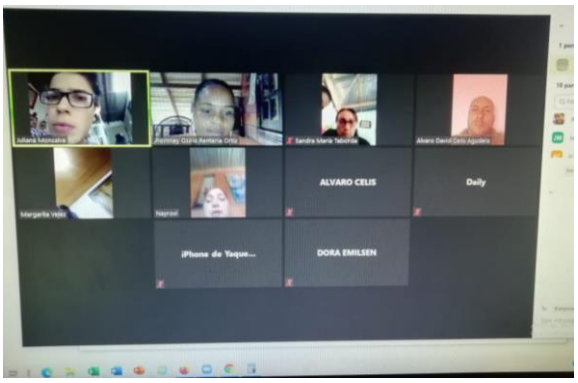
JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
Contratista
C.C. No. 26345000 de Llorò

Recibí a satisfacción:

Firma

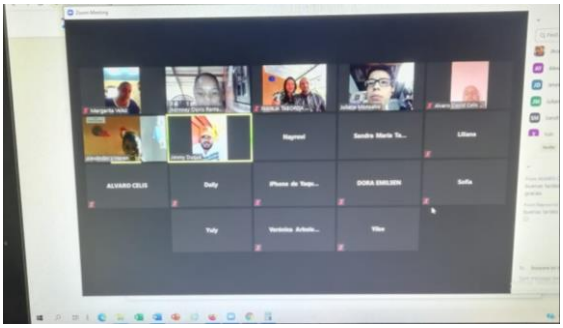
YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor(a) Contrato 1380114 **de 2020**
Coordinador Académico

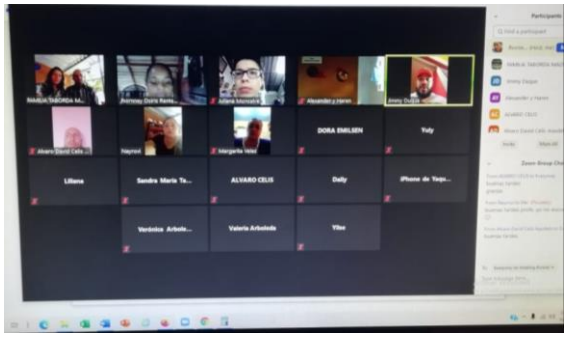
FOTOS N °1 y 2
Bienvenida a los aprendices , contextualizacion de la formación



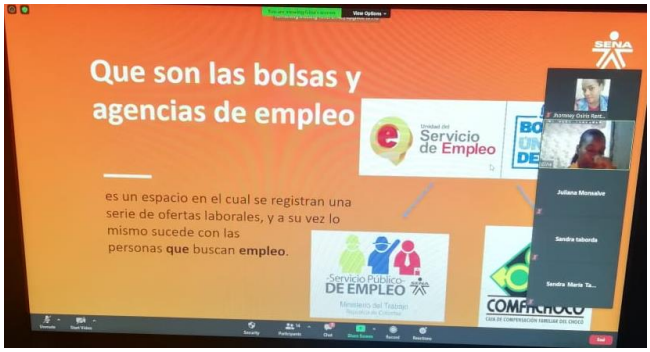


FOTOS N° 3 y 4
Videoconferencia en orientación sobre emprendimiento por parte del programa victimas en el SENA encargado Yimmy Duque y sencibilizacion a los aprendices a cargo de la Coordinadora del programa Yilse Aleida Ruiz



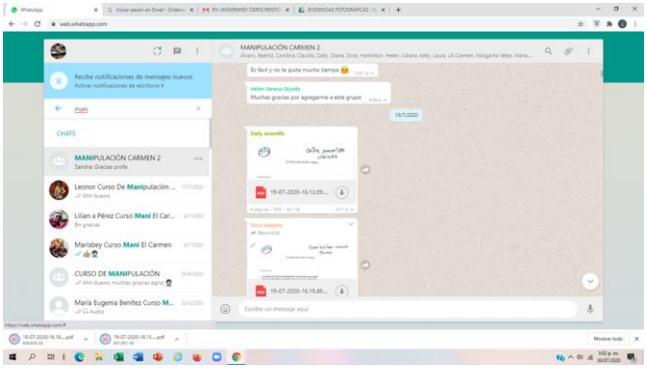


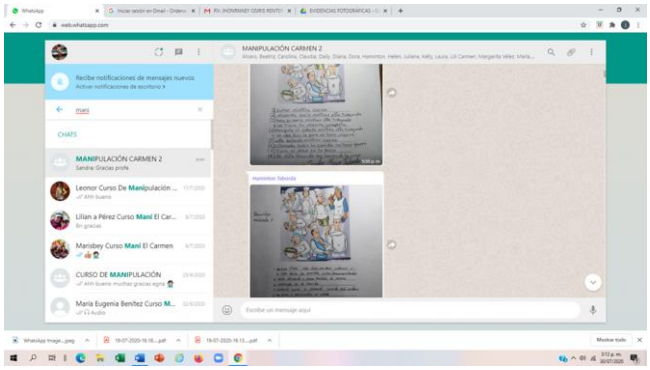
FOTOS N° 5
Videoconferencia en **orientación sobre redes efectivas para la búsqueda de empleo** por parte del programa victimas en el SENA a cargo de Gina Renteria

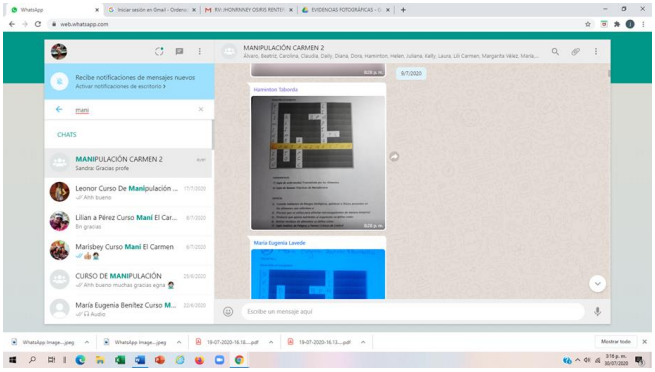


FOTOS N° 6 y 7

Envio de talleres realizados durante la formación

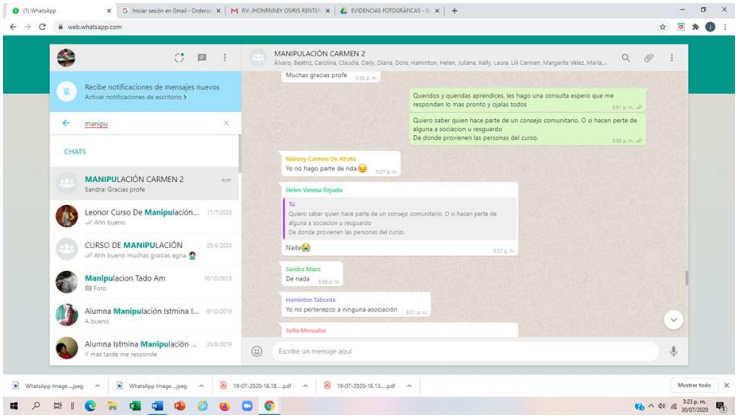


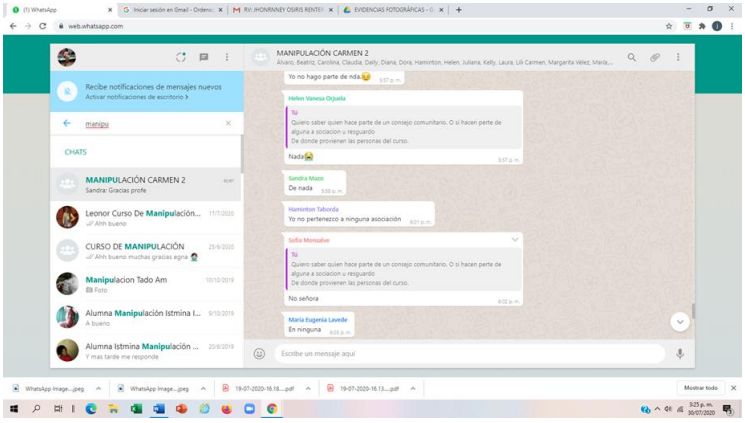


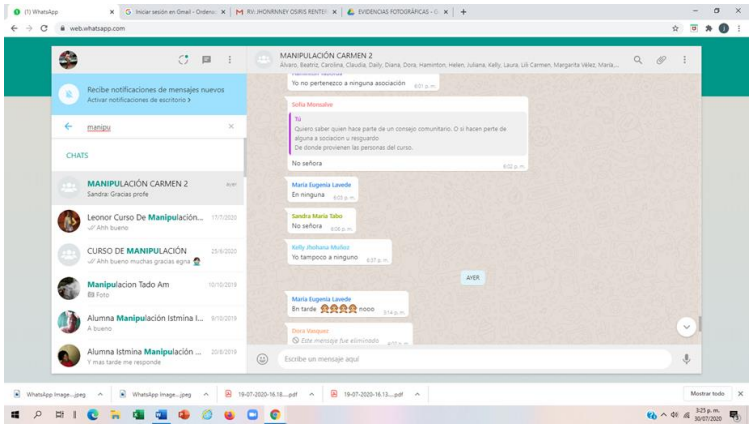


FOTOS N° 8,9 y 10

Información para llenar la ficha de caracteriazación







SENA REGIONAL CHOCÓ

MATRIZ CARACTERIZACIÓN GRUPOS ATENDIDOS CON LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN MUNICIPIOS Y COMUNIDADES

Nombre Instructor: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORITIZ **Área AGROINDUSTRIA** **MES:JULIO**

No. FICHA CURSO	NOMBRE DEL CURSO	PROGRAMA FORMACIÓN (SER, Victima, Complementaria)	No. APRENDICES	MUNICIPIO	COMUNIDAD DONDE SE DESARROLLA LA FORMACIÓN (Corregimiento, vereda)	¿A QUE COMUNIDADES PERTENECEN O DE DONDE PROVIENEN LAS PERSONAS DEL CURSO? Mencionelas	GRUPO ÉTNICO AL QUE PERTENECEN LOS APRENDICES				
							AFRO (marque con una X)	Nombre del consejo comuitario al que pertenecen	INDIGE NA (marque con una X)	Nombre del Resguardo Indigena al que pertenecen	Otro (Asociación u Organización) Cual?
2E+06	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO	PROGRAMA VICTIM	21	CARMEN DE ATRATI	CARMEN DE ATRATO	EL CARMEN DE ATRATO ,VEREDA LA MARIELA,EL SIETE	Mestiza	No pertenecen a ningun consejo comunitario, ya que son comunidad mestiza		No pertenecen a ningun reguardo indigena	No pertenecen a ninguna asociación

NOTA: Por favor marque con una (X).

¿En el grupo en procesos de formación o capacitación hay poblaciones:

1. Desplazados por el conflicto armado (X) Cuantos?12
2. Mujer cabeza de familia (X) Cuantos? 6
3. Jovenes Vulnerables ( ) Cuantos?____3____
4. Tercera edad ( ) Cuantos?_____
5. Reincorporados ( ) Cuantos?_____
6. Otros, Cuales__

OBSERVACIONES: _____
para la elaboración de esta formación, se tuvo a consideración ingresar seis madres cabeza de hogar y tres javenes vulnerables interezados a dicha formación
_____.

SENA REGIONAL CHOCÓ

MATRIZ CARACTERIZACIÓN GRUPOS ATENDIDOS CON LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN MUNICIPIOS Y COMUNIDADES

Nombre Instructor: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORITIZ **Área AGROINDUSTRIA** **MES:JULIO**

No. FICHA CURSO	NOMBRE DEL CURSO	PROGRAMA FORMACIÓN (SER, Victima, Complementaria)	No. APRENDICES	MUNICIPIO	COMUNIDAD DONDE SE DESARROLLA LA FORMACIÓN (Corregimiento, vereda)	¿A QUE COMUNIDADES PERTENECEN O DE DONDE PROVIENEN LAS PERSONAS DEL CURSO? Mencionelas	GRUPO ÉTNICO AL QUE PERTENECEN LOS APRENDICES				
							AFRO (marque con una X)	Nombre del consejo comuitario al que pertenecen	INDIGE NA (marque con una X)	Nombre del Resguardo Indigena al que pertenecen	Otro (Asociación u Organización) Cual?
2E+06	Preparaciones con Frutas y Verduras Cocidas	Programa Victima	14	Carmen De Atrato	Carmen De Atarto	El Carmen De Atrato	Mestiza	No pertenecen a ningun consejo comunitario, ya que son comunidad mestiza		No pertenecen a ningun reguardo indigena	No pertenecen a ninguna asociación

NOTA: Por favor marque con una (X).

¿En el grupo en procesos de formación o capacitación hay poblaciones:

1. Desplazados por el conflicto armado (X) Cuantos?11
2. Mujer cabeza de familia (X) Cuantos? 3
3. Jovenes Vulnerables ( ) Cuantos?_____
4. Tercera edad ( ) Cuantos?_____
5. Reincorporados ( ) Cuantos?_____
6. Otros, Cuales__

OBSERVACIONES: _____
para la elaboración de esta formación, se tuvo a consideración ingresar tres madres cabeza de hogar interezadas a dicha formación
_____.

SENA REGIONAL CHOCÓ

MATRIZ CARACTERIZACIÓN GRUPOS ATENDIDOS CON LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN MUNICIPIOS Y COMUNIDADES

Nombre Instructor: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORITIZ **Área AGROINDUSTRIA** **MES:JULIO**

No. FICHA CURSO	NOMBRE DEL CURSO	PROGRAMA FORMACIÓN (SER, Victima, Complementaria)	No. APRENDICES	MUNICIPIO	COMUNIDAD DONDE SE DESARROLLA LA FORMACIÓN (Corregimiento, vereda)	¿A QUE COMUNIDADES PERTENECEN O DE DONDE PROVIENEN LAS PERSONAS DEL CURSO? Mencionelas	GRUPO ÉTNICO AL QUE PERTENECEN LOS APRENDICES				
							AFRO (marque con una X)	Nombre del consejo comuitario al que pertenecen	INDIGE NA (marque con una X)	Nombre del Resguardo Indigena al que pertenecen	Otro (Asociación u Organización) Cual?
2E+06	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO	PROGRAMA VICTIM	16	CARMEN DE ATRATI	CARMEN DE ATRATO	EL CARMEN DE ATRATO ,VEREDA LA MARIELA	mestiza	no pertenecen a ningun consejo comunitario, ya que son comunidad mestiza		no pertenecen a ningun reguardo indigena	no pertenecen a ninguna asociación

NOTA: Por favor marque con una (X).

¿En el grupo en procesos de formación o capacitación hay poblaciones:

1. Desplazados por el conflicto armado (X) Cuantos?11
2. Mujer cabeza de familia (X) Cuantos? 2
3. Jovenes Vulnerables ( ) Cuantos?____3____
4. Tercera edad ( ) Cuantos?_____
5. Reincorporados ( ) Cuantos?_____
6. Otros, Cuales__

OBSERVACIONES: _____
para la elaboración de esta formación, se tuvo a consideración ingresar dos madres cabeza de hogar y tres poblacion vulnerable interezadas a dicha formación
_____.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/07/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2151113 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147771 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147795 - PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR INFORMACIÓN ACTUALIZADA SOBRE DEMANDAS DEL MERCADO EN EL CONSUMO DE FRUTAS Y VERDURAS USANDO LAS DIFERENTES FUENTES DE INFORMACIÓN.

EFECTUAR MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN INDICADA.

ELABORAR PLATOS CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y LA RECETA ESTÁNDAR.

INTERPRETAR LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON EL REQUERIMIENTO DEL CLIENTE.

MANIPULAR LOS ALIMENTOS CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES, CONCRETAMENTE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA B.P.M.- Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.

RECONOCER LOS DISTINTOS MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A PROCESOS TÉCNICOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS REALIZADOS E INTRODUCCIÓN ACCIONES DE MEJORAMIENTO CON BASE EN LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN Y CONOCIMIENTOS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2147753 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 37,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 163,80

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: JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO

Helen Vanessa Orejuela

La higiene y la manipulación de alimentos es una herramienta esencial en nuestra vida cotidiana y si es para usar ese conocimiento en la preparación de alimento es vital y de gran responsabilidad asegurar que los alimentos mantengan el sabor, aroma, textura, etc. Además, su inocuidad alimentaria. porque en nuestras manos está la salud de una persona

ESTUDIANTE: HELEN VANESSA OREJUELA

ACTIVIDAD NO 1

D								L				
E								I				
S		A				B	P	M				
I		L						P				
N		I						I				
F		M						E	T	A		
E		E		H				Z				
C	O	N	T	A	M	I	N	A	C	I	O	N
T		T		P								
A		O		C								
R				C								

HORIZONTALES:

7) Sigla de enfermedad Transmitida por los Alimentos: ***E T A***

6) Sigla de Buenas Prácticas de Manufactura: ***B P M***

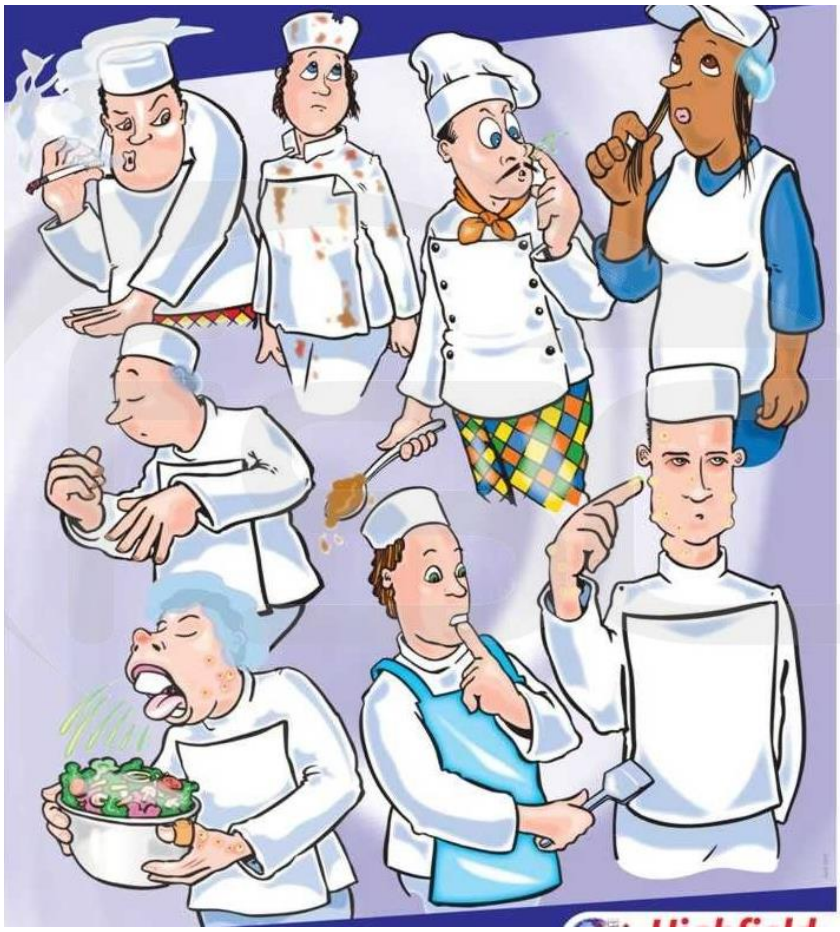
VERTICAL

1) Cuando hablamos de Riesgos biológicos, químicos o físicos presentes en los alimentos nos referimos a: **CONTAMINACION**
2) Proceso que se utiliza para eliminar microorganismos de manera temporal: **DESINFECTAR**

3) Producto que aporta nutrientes al organismo se define como: **ALIMENTO**
4) Retirar residuos de alimentos se define como: **LIMPIEZA**
5) *Sigla Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control:* ***HAPCC*** *(siglas en ingles)*

ACTIVIDAD NO 2

Observa los ocho manipuladores y responde en las lineas, ¿que esta mal en el comportamiento de cada uno de los manipuladores?



ESTUDIANTE: Helen Vanessa Orejuela Torres

El manipulador de alimentos debe estar consiente de seguir reglas claras para evitar la propagación de contaminantes y estas acciones es un claro ejemplo:

- Nunca se debe fumar durante la elaboración de los alimentos.
- El manipulador debe tener una apariencia limpia.
- Un manipulador no puede estar hurgándose en sus orificios nasales para evitar microorganismos en los alimentos.
- SI manipulas el producto no puede estar tocando el cabello.
- No debes estar limpiando tus uñas.

- Por ningún motivo el manipulador debes estornudar sobre o cerca de los alimentos, porque esto provocaría. contaminación.
- Otra acción es tocar tu cuerpo ya sea tu boca, orejas u otro lugar.

Estas acciones u otras no mencionadas no deben realizarse durante la elaboración de productos alimenticios porque tenemos en nuestras manos una gran responsabilidad de elaborar productos de alta calidad con buenas condiciones y estos malos hábitos puede causar enfermedades alimentarias para el que la consuma con un daño moral hacia nosotros.

EVALUACIÓN FINAL

Introducción

La evaluación final para manipuladores de alimentos busca evaluar los conocimientos aprendidos durante el desarrollo del curso.

La evaluación está estructurada así:

Preguntas de selección múltiple, y verdadero y falso (justificar su respuesta FALSA) y VERDADERA.

Esta evaluación tiene **5 puntos** y con cada respuesta correcta usted obtendrá **1 punto**, para una calificación de 5 es decir el 100%si todas son correctas

Por favor lea cuidadosamente cada pregunta antes de responder. ¡Éxito!

Evaluación final del curso FAO/OPS-OMS para manipuladores de alimentos

1. **Se define Manipulador de alimentos como: “toda persona que manipule directamente alimentos envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos.**

   o Verdadero X
   Falso

Justifique: la persona que manipula el alimento tiene la responsabilidad de mantener los alimentos en optimas condiciones desde que llega a sus manos hasta que sea consumido. Usando la rudimentaria y cuidados personales, ya que el manipulador es una fuente importante de riesgo de contaminación de los alimentos.

2. **Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud pública:**
   1) peligros físicos;
   2) peligros biológicos y 3) peligros químicos.

   o Verdadero X
   Falso:

Justifique: Cuando hablamos de peligros alimenticios es todo objeto que no debe estar allí que pueden causar un daño al consumidor y daño moral para el que lo prepara.

3. **dentro de los peligros químicos, se pueden distinguir los siguientes ejemplos:**

I. Sustancias toxicas naturales.
II. Contaminantes industriales y ambientales.
III. Residuos agrícolas.
IV. Pedazos de vidrio.
V. Sustancias toxicas que pasan del envasado a los alimentos.

Alternativas:
(1) Solo I
(2) Solo II
(3) I, II y IV
(4) I, II, III y V X
(5) Todas las anteriores

4 **Las bacterias son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos, ya que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias provocando la contaminación. En promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.**

o Verdadero X
Falso

Justifique: los microorganismos patógenos en una de las están principales causas de enfermedades provocadas por el consumo de alimentos contaminados. si observamos que el alimento por un mal manejo empieza a alterarse y cambia de color, textura o consistencia, es signo de deterioro. esa es la razón de su peligrosidad, la rapidez con la que se multiplica y las

consecuencias si llega a el alimento a consumir, por ende, la persona encargada de proteger los alimentos debe esterilizar, conservar, almacenar y preparar adecuadamente para bajar los índices de riesgo

5 **Los peligros biológicos se pueden encontrar en:**

I. El aire.
II. Las heridas infectadas.
III. Las moscas, cucarachas y roedores.
IV. La piel de animales.
V. Los utensilios contaminados.

Alternativas:

(1) Solo I
(2) Solo II
(3) I, II y IV
(4) I, II, IV y V

Todas las anteriores X