PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Junio 30 de 2020

Señor (a)
IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1336079**
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y Biotecnología El Porvenir
Monteria

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

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.1336079**

JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.067.846.347** de Montería, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en Centro Agropecuario y de Biotecnología EL **PORVENIR**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **$ 32.527.190** COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista) **.**Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

a) Un primer pago del mes de Febrero por un valor de TRES MILLONES TREINTA Y CINCO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y UN PESOS M/CTE ($ 3.035.871).
b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre por valor de TRES MILLONES Y DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL SETECIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE ($ 3.252.719) cada uno.
c) Un último pago del mes de Diciembre por valor de DOSCIENTOS DIECISÉIS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 216.848).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **cuenta de AHORROS No. 482015872 de BBVA,** cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 02 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL PROGRAMA DE ATENCION A LA POBLACION VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR DE CORDOBA. VIGENCIA 2020.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir formación integral presencial a los aprendices en el área asignada dentro del programa de atención población victimas del desplazamiento por la violencia, 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 desarrollo el curso de Higiene y Manipulacion de Alimentos con la ficha a continuación: **Ficha: 2135195 Municipio Puerto Libertador** de manera NO PRESENCIAL. Solicitud de revisión de listado de aspirante a programas de formación en el aplicativo VIVANTO. Alistamiento para solicitud y creación de fichas de caracterización en el aplicativo SOFIA PLUS. Se realizo un grupo de whatsapp para interacción con aprendices y búsqueda activa de números telefonicos.	Registro en el aplicativo SOFIA PLUS y registro fotográficos – listados de aspirantes.
2.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Ficha creada **2135195** Municpio Puerto Libertador.	Verificacion en SOFIA PLUS.
3.	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello.	Aprendices asociados a la ruta de aprendizaje.	Verificación en SOFIA PLUS.
4.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se realizo la planeación pedagógica y se están ejecutando las actividades de acuerdo a la guía de aprendizaje creada.	Guía de aprendizaje – Planeación pedagógica
5.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	Se cumplió con las actividades programadas en la planeación pedagógica y guías de aprendizaje	Planeación pedagógica
6.	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos	Se desarrollaron todas las gestiones del programa de formación para el	Evidencias Fotograficas.

	indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	posicionamiento de la regional.	
7.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se participo activamente en el cumplimiento de las metas se realizó verificación en el vivanto.	Cursos verificados en Vivanto.
8.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se realizo estrategias pedagógicas a distancia en guías de aprendizajes flexibles con el manejo de las TIC para evitar tener deserción en los programas de formación.	Guías de aprendizaje.
9.	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Se desarrollo las guías de aprendizajes junto con el acompañamiento del instructor por plataformas TIC	Guías de aprendizaje-fotografía de la formación
10.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Se entrego el informe mensual al supervisor del contrato donde se presenten de una forma escrita los avances de cada proceso.	Informe mensual
11.	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
12.	El instructor contratista se obliga durante el periodo del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante,	No aplica para este mes .	No aplica para este mes

	para certificar Habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma ingles y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.		
13.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presento informe de actividades correspondiente al mes de Junio.	Informe de actividades.
14.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se desarrollo basados en la programación de la plataforma SOFIA PLUS.	Reporte de horas en SOFIA PLUS
15.	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos y/o evaluación de propuestas según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	Se participo del curso de derechos fundamentales en el trabajo; se realizaron las actividades de planeación pedagógica y se gestiona nuevos cursos.	Fotos de participación del curso (drive días de contigencia)
16.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
17.	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se actualizo la carpera de evidencia en el DRIVE del programa de victima.	evidencias fotográficas y registro documental. (Drive – Programa Victimas)
18.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entrego informes mensuales en las fechas establecidas.	Informes – Cuenta de Cobro y Anexos.
19.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	Se participo de reuniones virtuales programadas por coordinador académico (conferencias cortas); reuniones virtules con líder del programa y supervisor del contrato	Anexo evidencias fotográficas de la participación además se encuentras en el DRIVE del programa.

20.	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.	Se Contacto y gestióno ante los enlaces de victimas de los municipios.	Fotografías gestión de curso y Drive carpeta curso de Contingencia
21.	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: 1. Procurar el cuidado integral de su salud. 2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo. 3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales. 4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST. 6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada del contrato.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
22.	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación. Debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
23.	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	No aplica para este mes	No aplica para este mes.

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.	X	X	X	X
2.	X	X	X	X

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. **4336084669** de la planilla, expedidopor **BANCOOMEVA** correspondiente al mes de **MAYO** de 2020.(Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

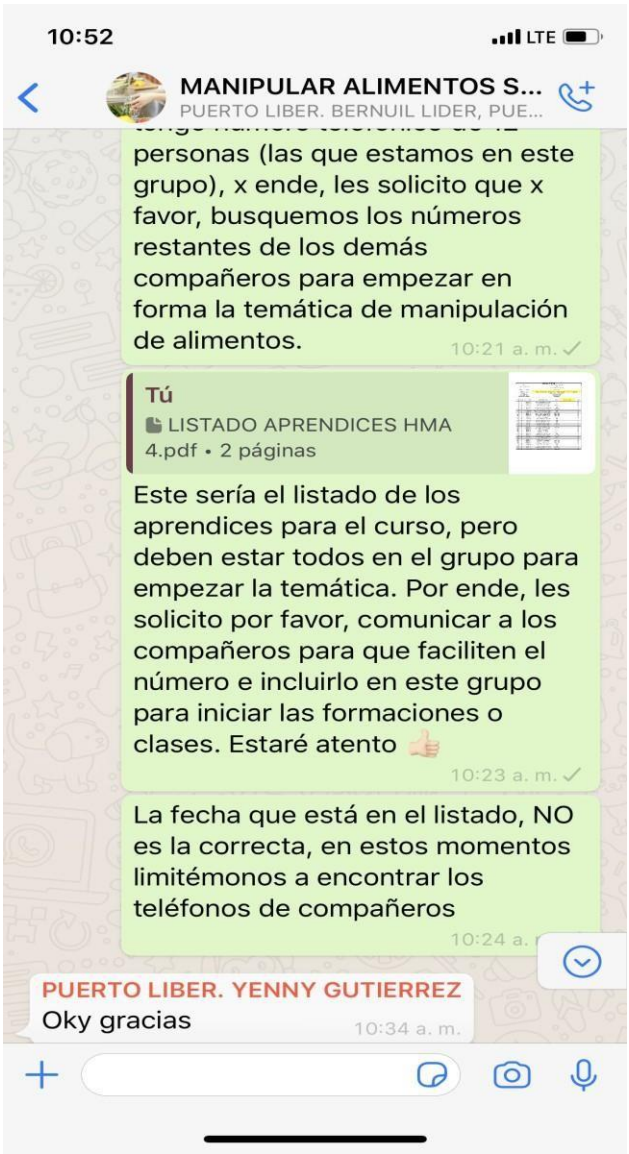
JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE
Contratista
C.C. No. 1.067.846.347 de Montería

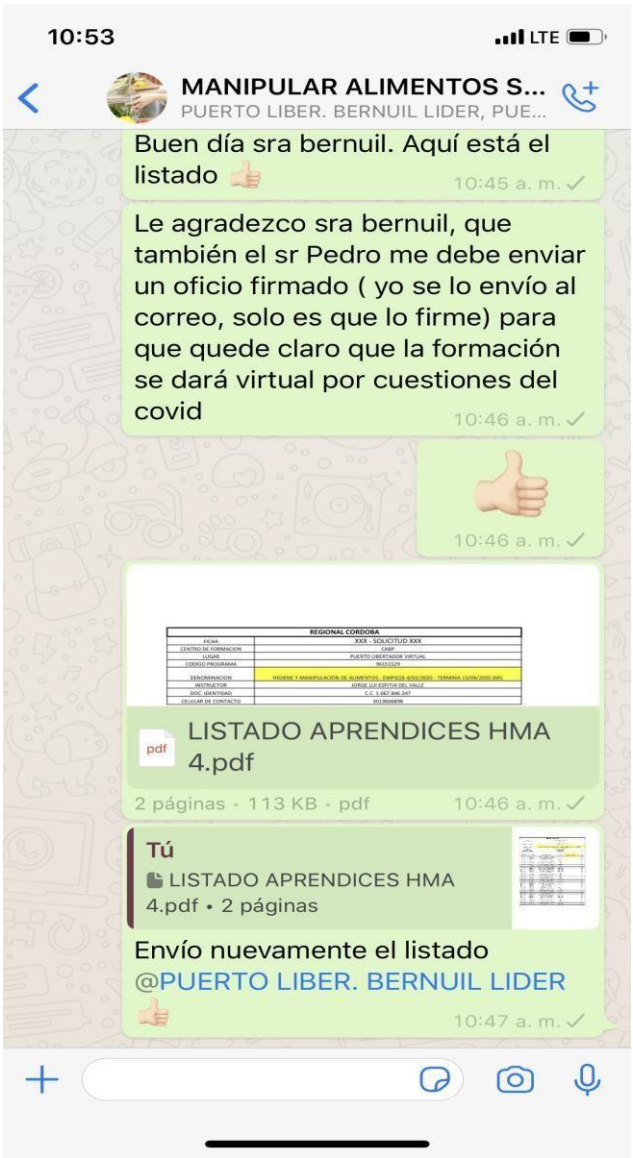
Recibí a satisfacción:

IVAN DARIO GUZMAN SANCHEZ
Coordinador Académico CABP
SUPERVISOR(A) CONTRATO No**. CO1.PCCNTR.1336079**

ANEXOS

Alistamiento de Grupo de Aprendices para curso de Higiene y Manipulación de Alimentos Municipio Puerto Libertador





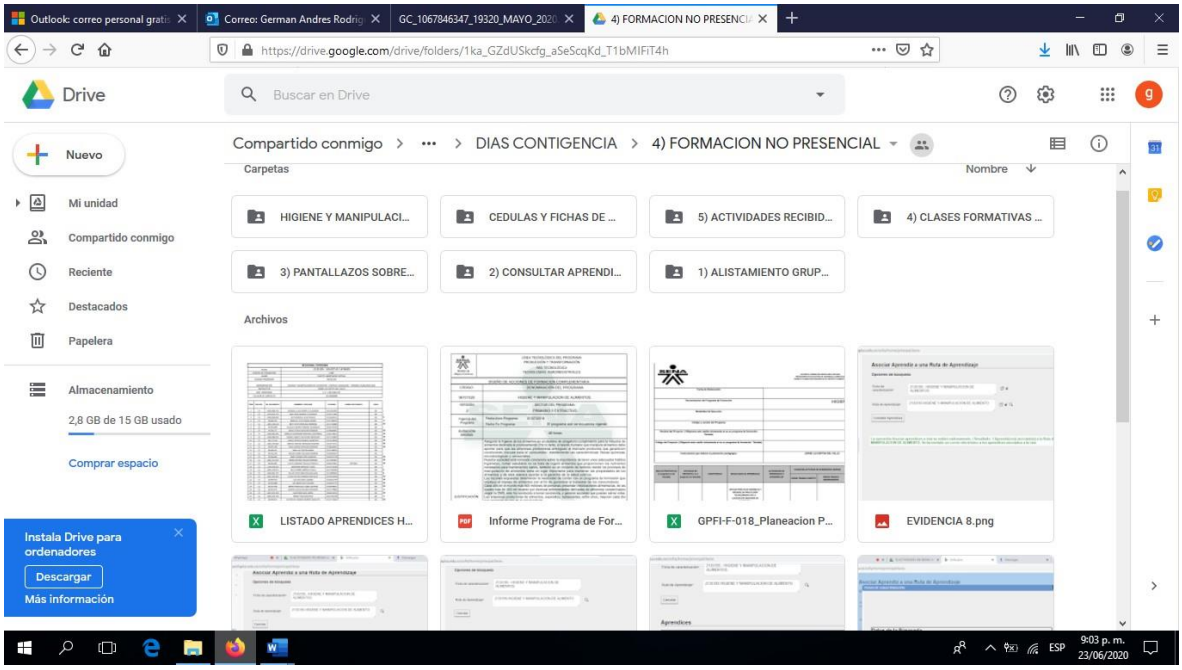
.

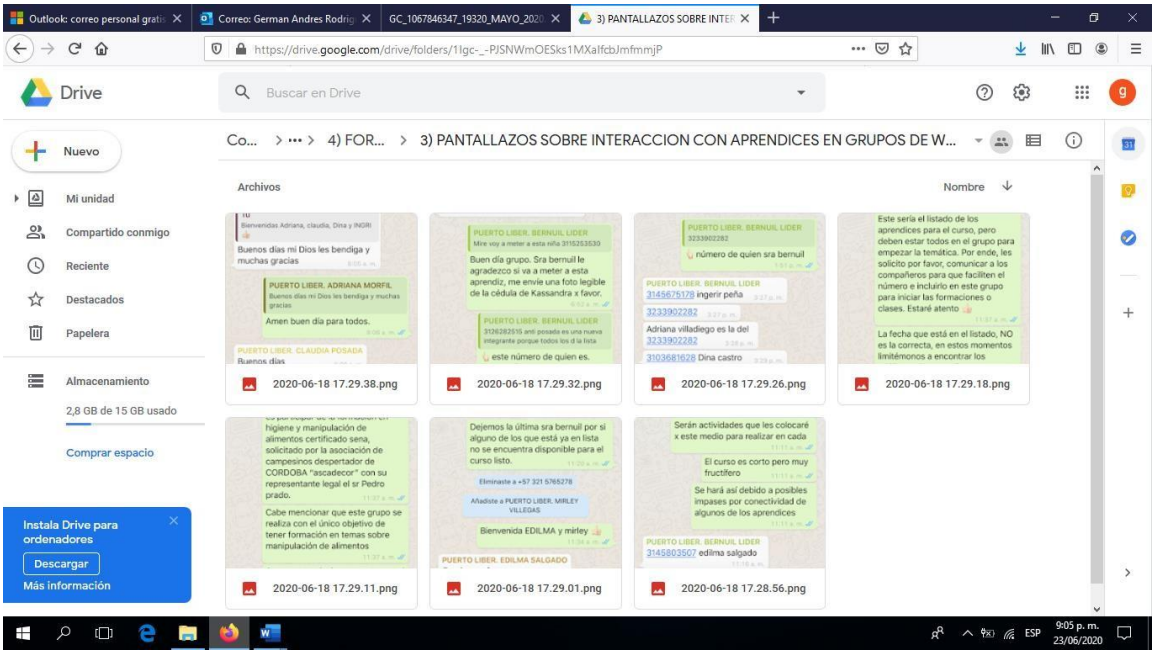
Solicitud de Aprendices para verificar en la plataforma VIVANTO

REGIONAL CORDOBA	
FICHA	2135195 - SOLICITUD 1476699
CENTRO DE FORMACION	CABP
LUGAR	PUERTO LIBERTADOR VIRTUAL
CODIGO PROGRAMA	96151529
DENOMINACION	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - EMPIEZA 16/06/2020 - TERMINA 25/06/2020 (MI)
INSTRUCTOR	JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE
DOC. IDENTIDAD	C.C. 1.067.846.347
CELULAR DE CONTACTO	3013666898

CONS	NOMBRE Y APELLIDOS	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO	FECHA NACIMIENTO	SOFIA	VICTIMA	NO VICTIMA
1	ADRIANA LUCIA MORFIL VILLADIEGO	CC	1.003.080.356	NO ES NECESARIA	OK	X	
2	AIDA ROSA MADERA CUADRADO	CC	1.070.814.322	NO ES NECESARIA	OK	X	
3	ANYI MARCELA DIAZ POSADA	CC	1.000.086.084	NO ES NECESARIA	OK	X	
4	BERNUIL LA PAZ MORA SIERRA	CC	30.060.263	NO ES NECESARIA	OK		X
5	BETY ENITH MERCADO MORENO	CC	1.063.356.618	NO ES NECESARIA	OK	X	
6	CLAUDIA JOHANA POSADA VELASQUEZ	CC	43.904.608	NO ES NECESARIA	OK	X	
7	DANA CECILIA MERCADO ROMERO	TI	25.996.731	NO ES NECESARIA	OK	X	
8	DANIELA ALEXANDRA MARTINEZ CERVANTES	CC	1.003.082.900	NO ES NECESARIA	OK	X	
9	DANIELA MILETH QUINTERO MERCADO	CC	1.003.080.010	NO ES NECESARIA	OK	X	
10	DARLIS PATRICIA MURIEL MONTOYA	CC	30.577.140	NO ES NECESARIA	OK	X	
11	DERLYS CRISTINA MERCADO ROMERO	CC	1.063.359.683	NO ES NECESARIA	OK	X	
12	DIANA MARIA MERCADO ROMERO	CC	50.999.388	NO ES NECESARIA	OK	X	
13	DINA LUZ CASTRO MORA	CC	26.040.267	NO ES NECESARIA	OK	X	
14	EDILMA ISABEL SALGADO ROMERO	CC	50.916.106	NO ES NECESARIA	OK	X	
15	INGRI YOJANA PEÑA ALARCON	CC	25.996.662	NO ES NECESARIA	OK	X	
16	IRENIS BEATRIZ HOLGIN MORENO	CC	1.063.357.826	NO ES NECESARIA	OK		X
17	JUDITH AMPARO TRUJILLO PERALTA	CC	30.060.685	NO ES NECESARIA	OK	X	
18	KASANDRA BANQUET LOPEZ	CC	1.104.430.981	NO ES NECESARIA	OK		X
19	KELIS YOANA ZABALETA CALIZ	CC	1.063.354.691	NO ES NECESARIA	OK	X	
20	KELLYS YISETH BENITEZ MACHADO	CC	1.003.081.707	NO ES NECESARIA	OK		X
21	LEIDYS DE JESUS RAMOS CANTELLO	CC	1.063.362.062	NO ES NECESARIA	OK	X	
22	LUZ ANIS SAEZ LAGARES	CC	25.999.950	NO ES NECESARIA	OK		X
23	LUZ MERIS SAEZ LAGARES	CC	25.999.888	NO ES NECESARIA	OK	X	
24	MARIA FRANCISCA LOBO COCHERO	CC	34.947.648	NO ES NECESARIA	OK	X	
25	MARTA CECILIA SOLANO CERVANTE	CC	64.695.939	NO ES NECESARIA	OK		X
26	MARYORIS RADA MORA	CC	1.067.095.209	NO ES NECESARIA	OK	X	
27	MIRLEY VILLEGAS POLO	CC	1.063.359.756	NO ES NECESARIA	OK	X	
28	NAYIBIS DE CARMEN MUÑOZ ZABALETA	CC	50.998.907	NO ES NECESARIA	OK	X	
29	NIDIA YANETH MENDEZ PEREZ	CC	1.003.083.941	NO ES NECESARIA	OK	X	
30	OMAIRA ROSA FLOREZ LOPEZ	CC	1.063.356.984	NO ES NECESARIA	OK	X	
31	PEDRO MARIO SALCEDO CABRALES	CC	72.154.452	NO ES NECESARIA	OK	X	
32	VIKY DEL CARMEN PADILLA SEVERICHE	CC	39.286.713	NO ES NECESARIA	OK	X	
33	YENNY LUZ GUTIERREZ ESTRADA	CC	1.067.971.750	NO ES NECESARIA	OK	X	
						28 VICTIM	7 NO VICTIMAS

Actualización del DRIVER del programa de Victimas





Gestión con los enlaces municipales y líderes de la población victima



solicitud a los lideres



ASOCIACION DE CAMPESINOS DESPERTADOR DE CORDOBA
"ASCADECOR"
NIT: 901333482-4

Puerto Libertador, 25 de Mayo de 2020

Señores:
JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
CENTRO AGROPECUARIO DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
SENA REGIONAL CORDOBA
E. S. D.

Cordial Saludo,

La Asociación de Campesinos Despertar de Córdoba **"ASCADECOR"** nace por la necesidad que vive la región de San Jorge y el departamento de Córdoba en general, al ver la decidia del estado para con el pueblo campesino, nuestra principal meta es luchar por dignificar a este gremio de personas y por el desarrollo social de la región, otra de nuestras metas principales es promover además la autosostenibilidad en el sector rural como herramienta para la consecución de la paz en la región, luchando incansablemente por la protección de la vida, la salud y la dignidad de las personas, mitigando así el flagelo que ha vivido el campesino a raiz del conflicto armado.

En esta lucha que hemos decidido tomar, pedimos a ustedes como entidad que se encarga de cumplir la función que le corresponde al estado de invertir en el desarrollo social y técnico de los trabajadores colombianos, ofreciendo y ejecutando la formación profesional integral gratuita, para la incorporación y el desarrollo de las personas en actividades productivas que contribuyan al desarrollo social, económico y tecnológico del país.

En esta ocasión solicitamos a ustedes nos brinden apoyo con el curso de Higiene y Manipulación de Alimentos de manera VIRTUAL (Correo electrónico u otros medios tecnológicos) , debido a la pandemia actual (Covid -19), generando con esto la integración de los aprendices en un ambiente tecnológico.

No siendo otro el motivo el de la presente, esperando de parte de ustedes una pronta y positiva respuesta.

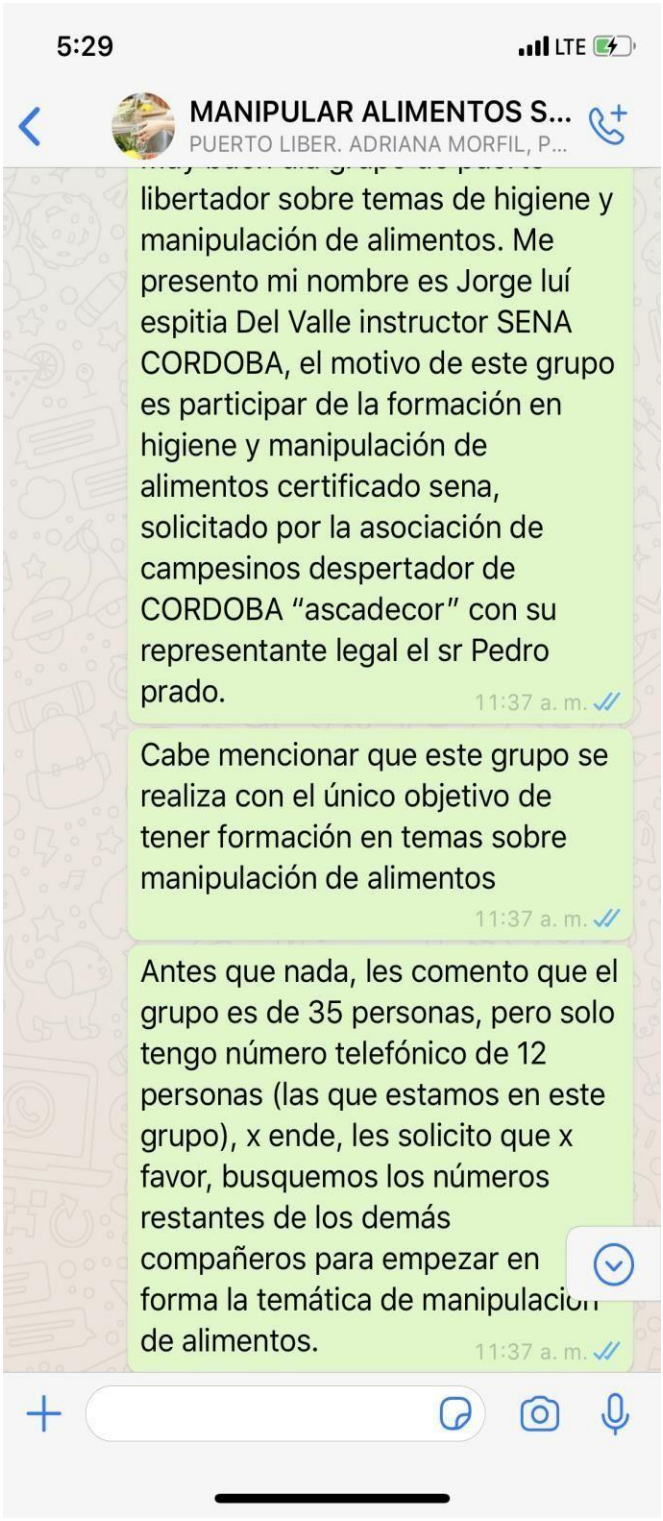
Atentamente,

PEDRO JACOB PRADO MORA
Rep. Legal
CEL: 3147331339 – 3208594909

"POR LA DIGNIDAD DEL CAMPESINO Y EL DESARROLLO SOCIAL"
DIRECCION: BARRIO EL PROGRESO II KRA 14 CALLE 2
CORREO ELECTRONICO: gerencia.ascadecor@gmail.com
CELULAR: 3147331339

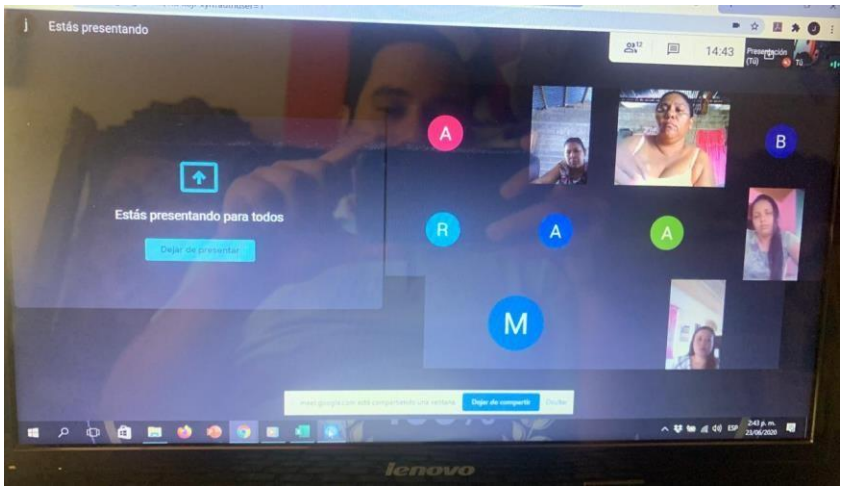
Carta de solicitud y confirmación que los aprendices cuentan con Herramienta TIC

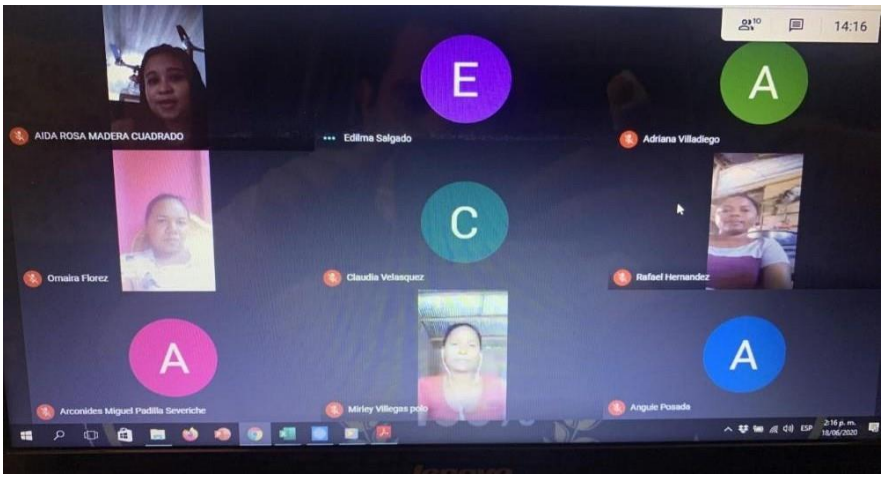
Grupo de Whatsapp para solicitar números telefónicos y la integración de aprendices.

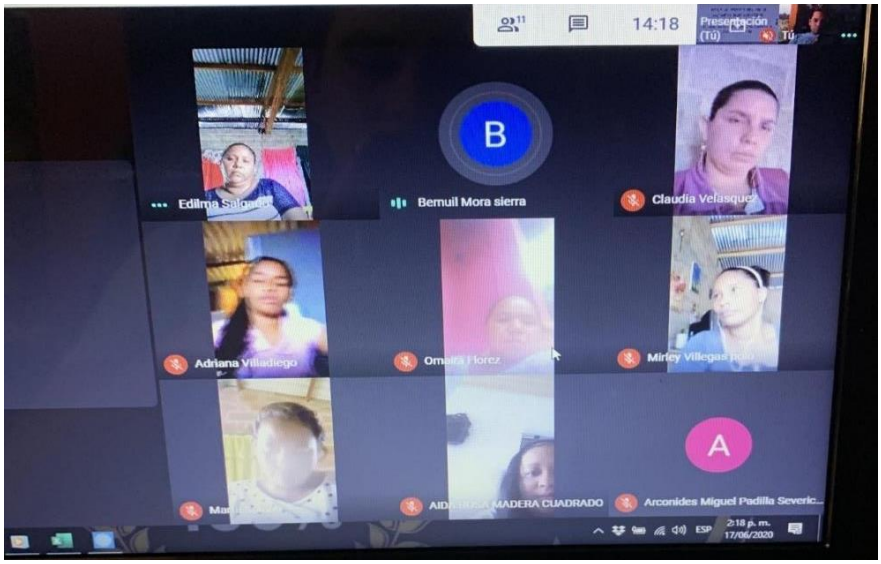




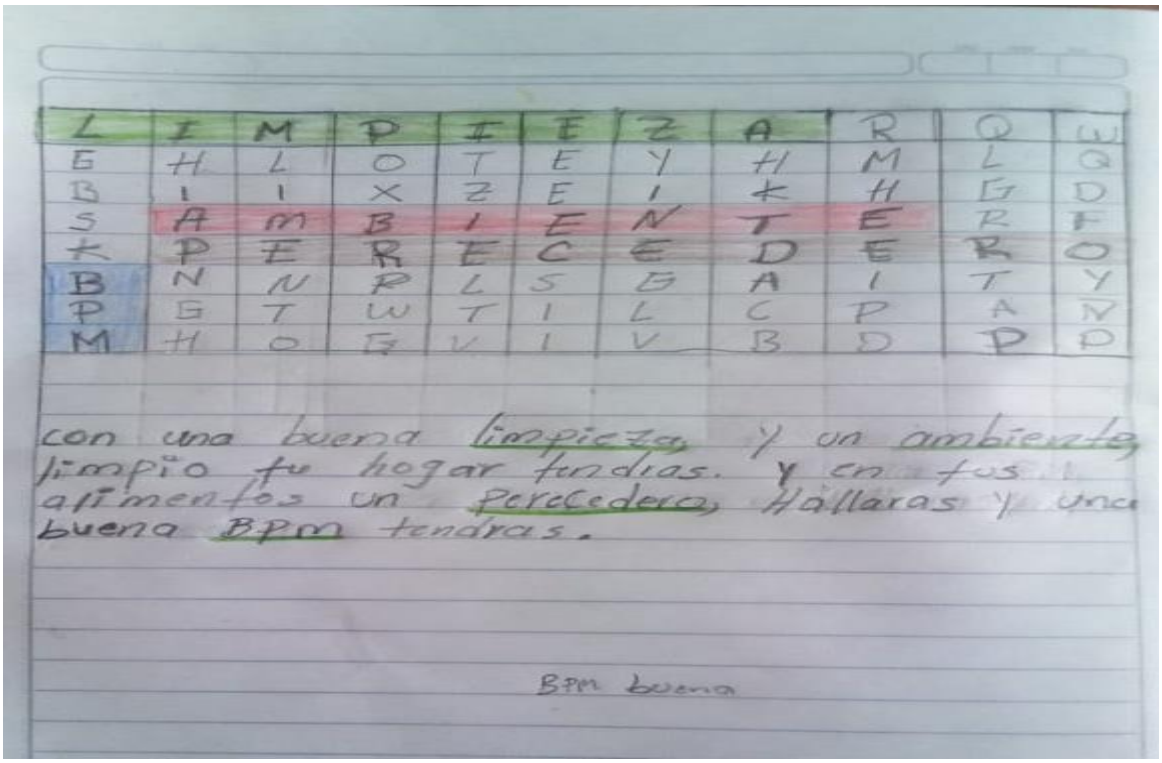
Evidencia fotográficas Formación no presencial en Higiene y Manipulación de Alimentos para aprendices del municipio de Puerto Libertador.







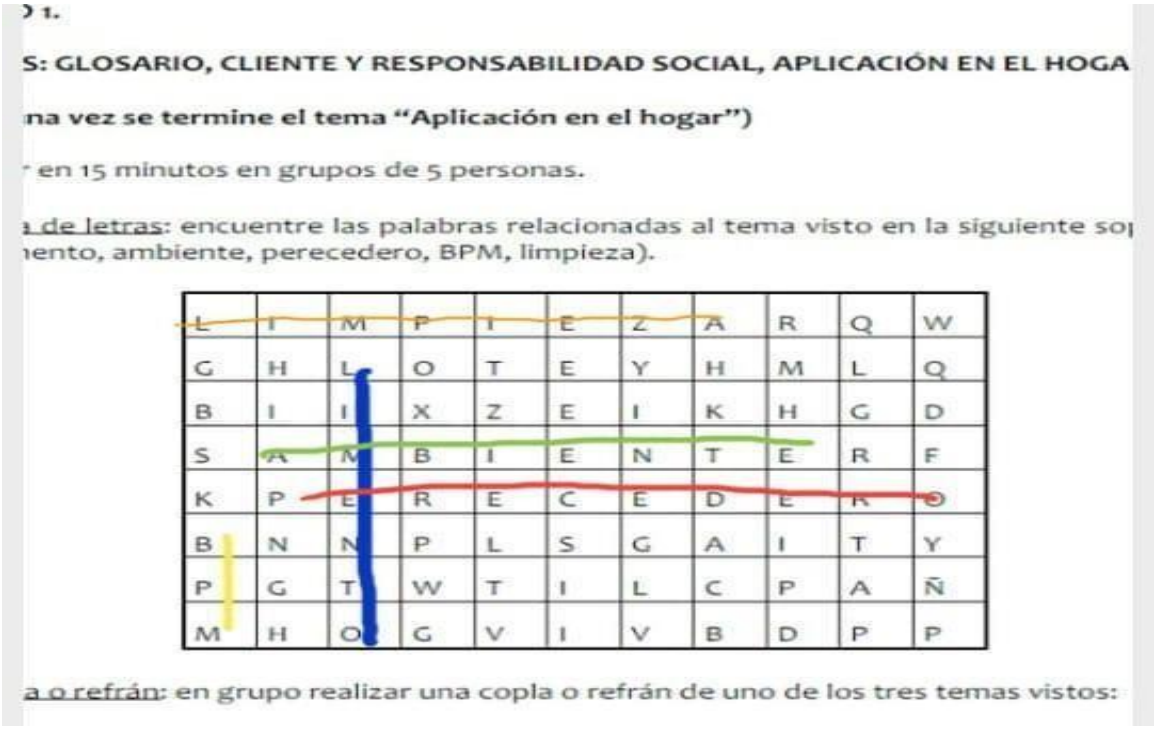
Actividades entregadas en la Formación no presencial en Higiene y Manipulación de Alimentos para aprendices del municipio de Puerto Libertador.



L	I	M	P	I	E	Z	A	R	Q	W
G	H	L	O	T	E	Y	H	M	L	Q
B	I	I	X	Z	E	I	K	H	G	D
S	A	M	B	I	E	N	T	E	R	F
K	P	E	R	E	C	E	D	E	R	O
B	N	N	P	L	S	G	A	I	T	Y
P	G	T	W	T	I	L	C	P	A	Ñ
M	H	O	G	V	I	V	B	D	P	P

con una buena limpieza, y un ambiente limpio tu hogar tendrías. y en tus alimentos un perecedero, Hallaras y una buena BPM tendrás.

BPM buena



) 1.

S: GLOSARIO, CLIENTE Y RESPONSABILIDAD SOCIAL, APLICACIÓN EN EL HOGA

na vez se termine el tema "Aplicación en el hogar")

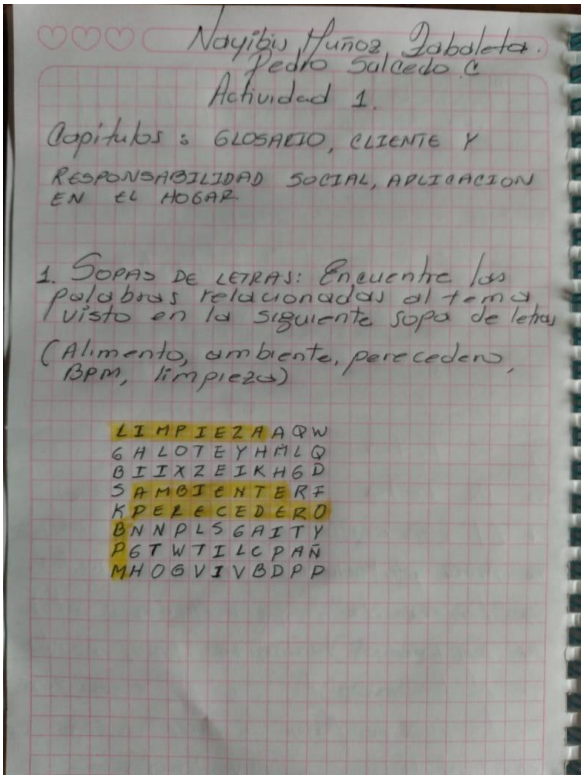
en 15 minutos en grupos de 5 personas.

a de letras: encuentre las palabras relacionadas al tema visto en la siguiente so
iento, ambiente, perecedero, BPM, limpieza).

L	I	M	P	I	E	Z	A	R	Q	W
G	H	L	O	T	E	Y	H	M	L	Q
B	I	I	X	Z	E	I	K	H	G	D
S	A	M	B	I	E	N	T	E	R	F
K	P	E	R	E	C	E	D	E	R	O
B	N	N	P	L	S	G	A	I	T	Y
P	G	T	W	T	I	L	C	P	A	Ñ
M	H	O	G	V	I	V	B	D	P	P

a o refrán: en grupo realizar una copla o refrán de uno de los tres temas vistos:

Actividades entregadas en la Formación no presencial en Higiene y Manipulación de Alimentos para aprendices del municipio de Puerto Libertador.

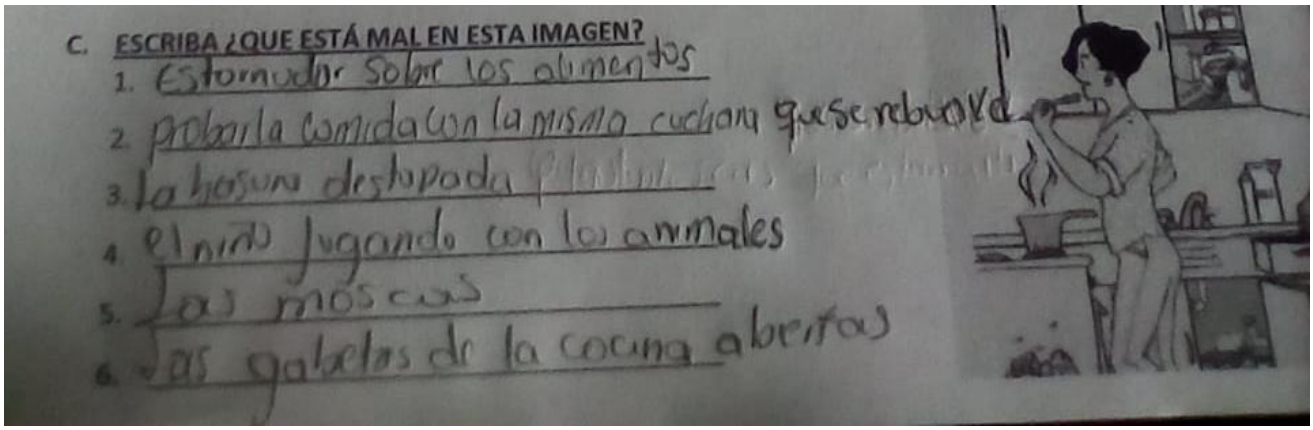


Nayibis Muñoz Tabaleta.
Pedro Salcedo C
Actividad 1.

Capitulos: GLOSARIO, CLIENTE Y RESPONSABILIDAD SOCIAL, APLICACION EN EL HOGAR.

1. SOPAS DE LETRAS: Encuentre las palabras relacionadas al tema visto en la siguiente sopa de letras (Alimento, ambiente, perecedero, BPM, limpieza)

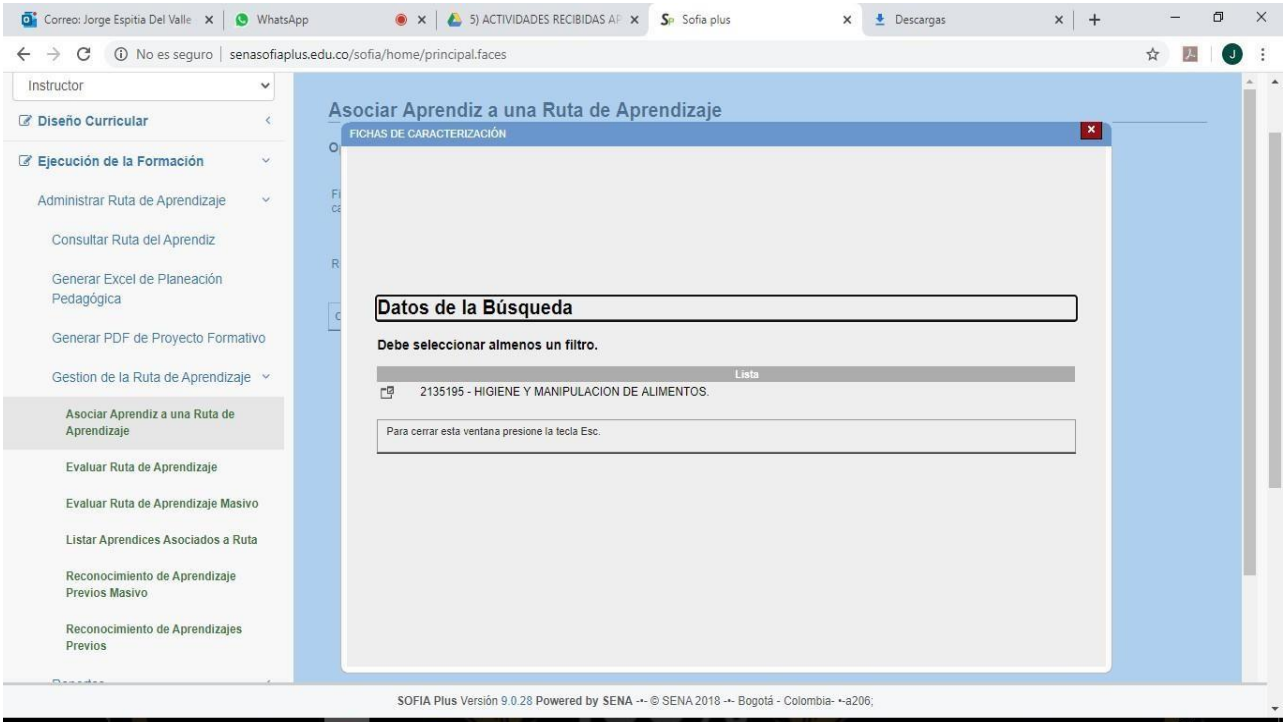
LIMPIEZAAQW
GALOTEYHMLQ
BIIXZEIKHGD
SAMBIENTERF
KPERECEDERO
BNNPLSGAITY
PGTWTILCPAÑ
MHOGVIVBDPP

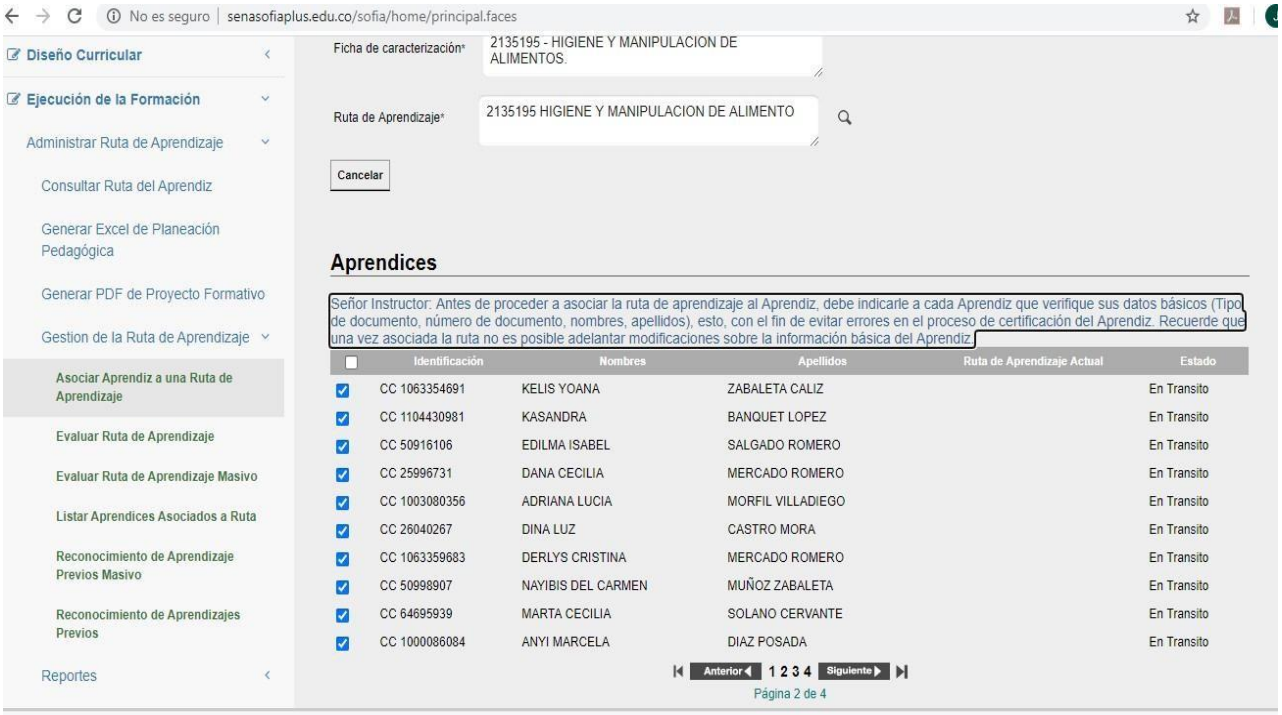


C. ESCRIBA ¿QUE ESTÁ MAL EN ESTA IMAGEN?

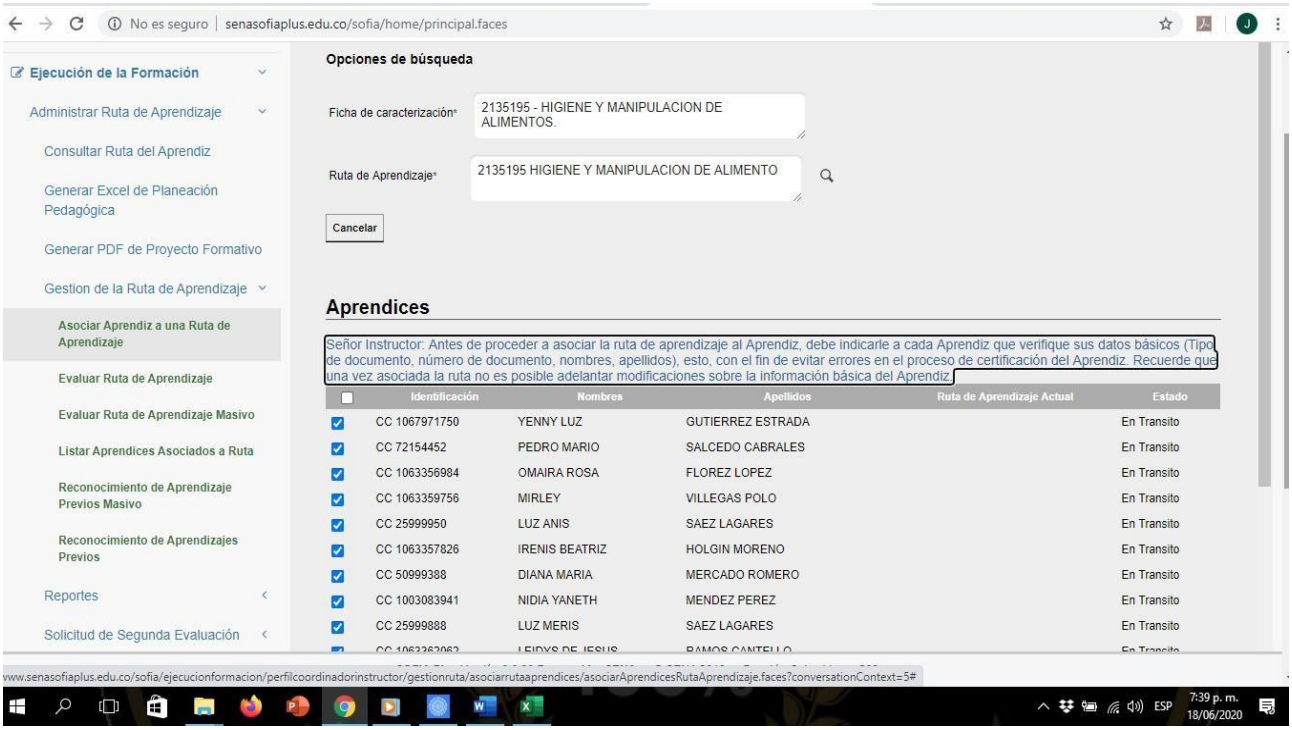
1. Estornudar sobre los alimentos
2. probar la comida con la misma cuchara que se revuelve
3. la basura destapada
4. El niño jugando con los animales
5. las moscas
6. las galletas de la cocina abiertas

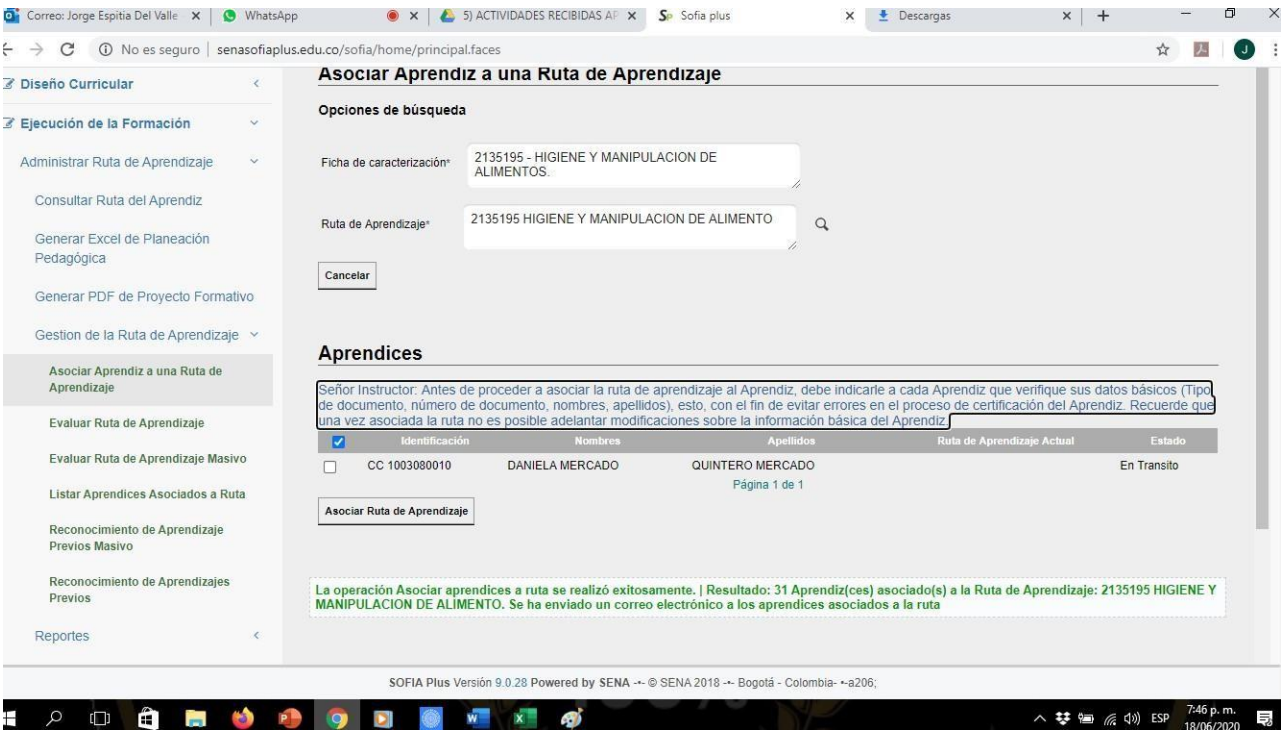
Proceso de Asociar Aprendices a la ruta de aprendizaje del Curso NO PRESENCIAL de Higiene y Manipulación de Alimentos Municipio Puerto Libertador.



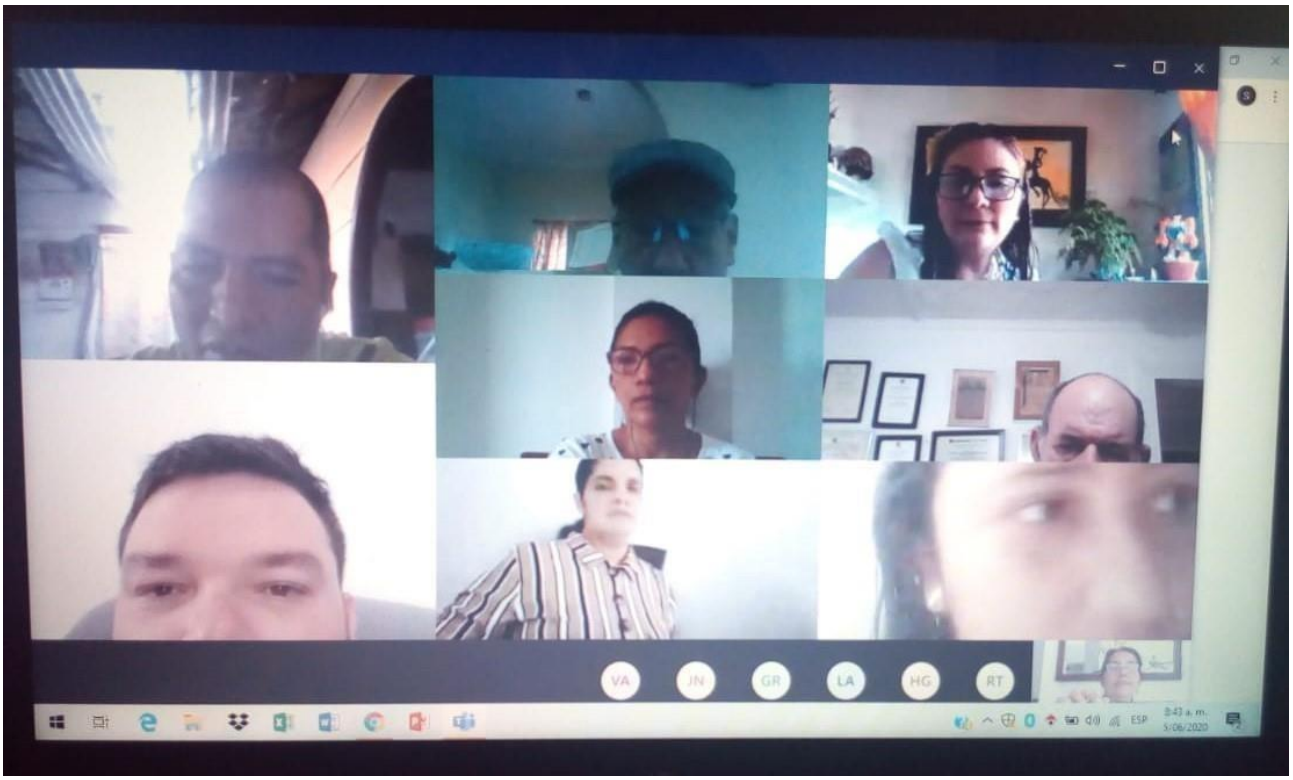


Proceso de Asociar Aprendices a la ruta de aprendizaje del Curso NO PRESENCIAL de Higiene y Manipulación de Alimentos Municipio Puerto Libertador.





Reunión con el equipo de trabajo de programa de victimas y el supervisor de contrato Ivan Guzman, informando directrices para los procesos.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	**15/06/2020**	
Denominación del Programa de Formación	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	
Modalidad de Ejecución	**NO PRESENCIAL**	
Código y versión del Programa	**96151529**	
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**XXX**	
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**XXX**	
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE**	**CENTRO AGROPECUARIO Y BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	REALIZAR INSPECCION A ALIMENTOS, VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE, SIGUIENDO LINEAMIENTOS DE RESOLUCION 2674 DE 2013.	30	10	FORMACION VIRTUAL, DONDE SE DARAN CONCEPTOS CLAROS SOBRE LOCONCERNIENTE A MANIPULAR ALIMENTOS. SE OBSERVARAN VIDEOS ALUSIVOS A LA TEMATICA.	VIRTUALIDAD, HERRAMIENTAS DE VIDEO LLAMADAS COMO GOOGLE MEET. ACTIVIDADES POR GRUPOS DE WHATSAPP.	CONECTIVIDAD A TABLETS, EQUIPOS TECNOLOGICOS, LAPIZ PARA APUNTES, HOJAS.	INGENIEROS AGROINDUSTRIALES O INGENIEROS DE ALIMENTOS	AL FINALIZAR ESTA ETAPA DE FROMACION, SE HARAN DIDACTICAS DE INTERES DONDE SE OBSERVARA LA DESTREZA Y EL GRADO DE CONOCIMIENTO ADQUIRIDO. TALLERES ORALES, DINAMICAS, VIDEOS, TALLERES.	TENDRA LA CAPACIDAD DE IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE CONTAMINACION QUE SE PRESENTAN EN ALIMENTOS. LA INDUMENTARIA NECESARIA PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS,	N/A
			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.										
			VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.										

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/06/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2135195 - 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 : 49,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 49,00

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
02/06/2020	02/06/2020	OTROS	7,00
05/06/2020	05/06/2020	OTROS	7,00
10/06/2020	10/06/2020	OTROS	7,00
11/06/2020	11/06/2020	OTROS	7,00
15/06/2020	15/06/2020	OTROS	7,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 35,00

INSTRUCTOR: JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación:96151529 VERSION 2
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: APLICAR PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION RELACIONADAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS.
- Duración de la Guía: 48 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Los alimentos son sustancias que nos proveen la energía y los nutrientes para crecer y desarrollar las actividades diarias y tener una vida activa y sana. Sin embargo, una mala manipulación al procesarlos puede ocasionar que los consumidores contraigan enfermedades que pueden ir desde un simple malestar a causar graves daños en el organismo e incluso la muerte.
Por lo tanto, con este programa de formación complementaria, se busca crear la conciencia de los aprendices manipuladores de alimentos en conocer y poner en práctica todas las normas preventivas de seguridad alimentaria que exige la ley.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- El objetivo de todo manipulador de alimentos debe ser cosechar, transportar, procesar, almacenar, distribuir y/o vender alimentos, de alto valor nutricional y características sensoriales, evitando riesgos de alteración y/o contaminación, y por ende previniendo la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Con la orientación del instructor y la participación de los aprendices se definirán conceptos claros y claves para la adecuada manipulación higiénica de los alimentos, se tendrán en cuenta todas las experiencias necesarias en materia por parte de los aprendices, lo que permitirá consolidar mucho más nuestro trabajo. Utilizaremos como técnicas didácticas, el estudio de casos, discusiones en grupo y exposiciones de parte de los aprendices.
- Aquí, se realizaran talleres prácticos Sobre temas pertinentes como la identificación de la importancia de los alimentos, su alteración y contaminación, las enfermedades transmitidas por los alimentos y las medidas preventivas orientadas a evitar riesgos.

ACTIVIDADES DEL PROYECTO	DURACIÓN (Horas)	Materiales de formación devolutivos: (Equipos/Herramientas)		Materiales de formación (consumibles)		Talento Humano (Instructores)		AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS
		Descripción	Cantidad	Descripción	Cantidad	Especialidad	Cantidad	**ESCENARIO (Aula, Laboratorio, taller, unidad productiva)** y elementos y condiciones de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente
PLANEAR HACER	10 38	COMPUTADOR AMBIENTE : COCINA ALIMENTOS : FRUTAS	1	MARCADORES BORRABLES (MB) PAPEL PERIODICO FRUTAS :MANZANA – PERA – UVAS – RECIPIENTES HELADO – CUCHARAS – PAPAYA – PIÑA – MANGO. CARPETAS	MB: 2 PAPEL PERIO: 2 FRUTAS: 2 CADA UNA CARPETA : 1	AGROINDUSTRIA	1	AULA – COCINA (PRACTICA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS – ENSALADA DE FRUTAS)

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

De acuerdo con las actividades de aprendizaje se precisaron los siguientes criterios de evaluación para el fortalecimiento del proceso de enseñanza aprendizaje

- Participación activa del aprendiz de forma individual y colectiva.
- Socialización de experiencias significativas de los aprendices.
- Preguntas y respuestas a través de cuestionarios.

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Mayor capacidad de análisis y Aplicación de conceptos Evidencias de Desempeño: Listado de asistencia Evidencias de Producto: Productos alimenticios procesados	Desempeño en aula Coherencia en las respuesta Participación y aporte en el proceso de Aprendizaje	Cuestionario, talleres, lluvias de ideas Estudio de casos Panel de discusión Práctica: Elaboración de ensaladas de frutas

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Higiene y manipulación de alimentos**
- **Materias primas**
- **Limpieza y desinfección**
- **Control de plagas**
- **Manejo de residuos**
- **Enfermedades transmitidas por alimentos**

6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- CARVAJAL DE GUERRERO MARIA EUGENIA MARIA EUGENIA, PRINCIPIOS GENERALES DE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
- EDITORIAL FUNDACION CARVAJAL.
- PAIS: CALI COLOMBIA 1999
- N° DE PAGINAS 120

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jorge Lui Espitia Del Valle	Instructor	CABP	13-04-2020