PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Julio 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 **Julio 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 desarrolla curso de Higiene y Manipulacion de Alimentos con la ficha a continuación: **Ficha: 2154378 Municipio Tierralta** 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. Realizacion de grupo de whatsapp para interacción con aprendices y búsqueda activa de números telefonicos.	a) Registro fotográficos de conversación con los aprendices en grupo de Whatsapp y video chat de whatsapp y Google Meet, videos, imágenes y entrega de actividades. https://drive.google.com/drive/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG b) Listados de matriculados y programación del instructor. (DRIVE - Portafolio del instructor - Carpeta Formacion - Ficha 2154378 – a) Evidencia – b) Documentos de formacion). https://drive.google.com/drive/folders/1HfVBbniXabW4zkStSuQkW04U_DZsrLmr c) Gestion de socialización de la oferta (DRIVE - Portafolio del instructor - Otras actividades – Gestión de la oferta – Julio). https://drive.google.com/drive/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG

		Se gestiono nuevos cursos en municipio de Tierralta.	
2.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Se realizo la ruta de aprendizajes a la ficha **2154378** en el aplicativo Sofia plus. Al enviar carpeta con (ficha de caracterización , listado de aprendices, fotocopias de cedulas y Ficha de matricula).	Carpeta de la ficha **2154378** y detalles de la Ruta de aprendizaje en Sofia Plus. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta formación - Ficha **2154378** – a) Documentos de formación). https://drive.google.com/drive/folders/1HfVBbniXabW4zkStSuQkW04U_DZsrLmr
3.	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello.	Se asociaron los aprendices de la ficha **2154378** a la ruta de aprendizaje denominada (**2154378** Higiene y Manipulacion de Alimentos) en Sofia Plus.	a. Captures del proceso de asociar aprendices en sofia plus. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación - Ficha **2154378** – a) Documentos de Formación) https://drive.google.com/drive/folders/1HfVBbniXabW4zkStSuQkW04U_DZsrLmr
4.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se realizo planeación pedagógica y se ejecuto la formación en Higiene y Manipulacion de Alimentos.	a) Planeación pedagógica y guias de aprendizajes. https://drive.google.com/drive/folders/1sT5wE4SPbX6iHk_VV1wYRjszAgtCQt7I b) Evidencias captures de interacción (grupos y video chat en whatsApp, audio y videos. (DRIVE - Portafolio del Instructor – Carpeta Formación - Ficha 2154378 – a) Paquete Curricular – b) Evidencias de Formacion). https://drive.google.com/drive/folders/1cucviWj556Sjd1Zmz20-IF2jVp9sYqW_
5.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del	Se desarrollo la guia de aprendizaje 1 con actividades didácticas soportados	a) Guias de aprendizajes y materiales de apoyo (https://drive.google.com/drive/folders/1fFSr7yd19p-MA6sMt7Khg5j3ZTlbYMs4) (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación - Ficha 2154378 – a) Paquete Curricular). https://drive.google.com/drive/folders/1sT5wE4SPbX6iHk_VV1wYRjszAgtCQt7I

	programa de formación.	con los materiales de apoyo en la ejecución de la formación.	
6.	Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se diligencio y socializo con lideres la oferta (Higiene y Manipulacion de Alimentos) en municipios de Tierralta con Lider Dedys Alvarez.	a) Evidencias Fotograficas de la gestión de oferta. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Otras Actividades – a) Gestión de la Oferta – 3 Semana Julio). https://drive.google.com/drive/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG
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 aporto a la meta con la creación de la ficha: **2154378** en Higiene y Manipulacion de Alimentos con código **96151529** en el municipio de Tierralta (listados verificados en vivanto). Se gestiono nuevos cursos para aportar a las metas.	a) Listados de aprendices verificados en VIVANTO y carpeta de la ficha de caracterizacion **2154378**. https://drive.google.com/drive/folders/1HfVBbniXabW4zkStSuQkW04U_DZsrLmr b) Alistamiento de nuevo curso. c) Evidencias Fotograficas de la gestión de la oferta (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación- a. Ficha **2154378** - Documentos de formación. b. Ficha en Alistamento. c. Otras actividades - Gestión de Oferta - Julio. https://drive.google.com/drive/folders/1ZHMqKVnz0ix9w09bZszID8OLwAhwKXOM
8.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se realizaron guias de aprendizajes con actividade de reflexion y didacticas utilizando las TIC (Grupos de Whatsapp – Videos –	a) Guias de aprendizajes. https://drive.google.com/drive/folders/1sT5wE4SPbX6iHk_VV1wYRjszAgtCQt7I b. Grupos de Whatsapp (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación- Ficha **2154378** – a) Documentos de Formación. https://drive.google.com/drive/folders/1HfVBbniXabW4zkStSuQkW04U_DZsrLmr b. Evidencias de la Formación. https://drive.google.com/drive/folders/1cucviWj556Sjd1Zmz20-IF2jVp9sYqW_

		Imágenes) como estrategias pedagógicas a distancia.	
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 realizo acompañamiento a los aprendices en las actividades programadas en las guias de aprendizajes desarrolladas. No se han reportado dificultad alguna por parte de lo aprendices. Se recepcionaron las actividades propuestas en las guía 1 de la ficha **2154378**.	a) Evidencias de acompañamiento en resolver dudas y socialización de guias de aprendizajes con los aprendices y recepción de las actividades. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación - Ficha **2154378** - a. Evidencias de la formación). https://drive.google.com/drive/folders/1cucviWj556Sjd1Zmz20-IF2jVp9sYqW_
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	Se realizaron las actividades: - Se actualizo y organizo las evidencias en carpeta DRIVE del Portafolio del Instructor. - Se entrego los informe semanales de actividades donde se presentan de una forma escrita los avances de cada proceso. - Se entrego Informe Mensual de	a) Organización del DRIVE - Portafolio del Instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1DuCNaWohcWgDprbAZ8GKD476M5DUgJMF b) Informe semanales de avances de actividades ejecutadas. https://drive.google.com/drive/folders/1sRN1pzEOJYlTr7ML-vzY50b8JjiloTrU c) Informes mensuales pantallazo del cargue en SecopII. https://drive.google.com/drive/folders/1eQbQ06J5YnYwEZ1c89qzXDzgi36oqaa7

	evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	actividades (pantallazo del SECOP II).	
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, 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	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.

	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 presenta los informes de actividades semanales y mensual correspondiente al mes de Julio. Y se armo el paquete curricular de otros programas de formación ofertados.	a) Informe de actividades semanales y mensual. b) Paquetes curriculares de otro programas ofertados (DRIVE - Portafolio del Instructor- a) Carpeta Informes Semanales. https://drive.google.com/drive/folders/1sRN1pzEOJYlTr7ML-vzY50b8JjiloTrU b) Carpeta otras actividades – Otros Productos – desarrollo curricular*)*. https://drive.google.com/drive/folders/1zFwoqkiEYBS4QyUHoFpA35Y0mLIimQZP
14.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se ejecutaron las horas programadas del mes de Julio en las fichas: **2154378**.	a) Diagrama de Programación del Instructor mes de Julio en Sofia Plus. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Formación- Ficha **2154378** - a. Documentos de formación). https://drive.google.com/drive/folders/1HfVBbniXabW4zkStSuQkW04U_DZsrLmr
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	Se realizo el paquete curricular de otros programas ofertados.	a) Paquetes Curricular. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta Otras Actividades - Otros Productos – Desarrollo Curricular. https://drive.google.com/drive/folders/1zFwoqkiEYBS4QyUHoFpA35Y0mLIimQZP

	competencias que su formación académica le permitan desarrollar.		
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 las carpera de evidencia en el DRIVE portafolio del instructor - programa de victima.	a) Portafolio del Instructor - Formación - Otras actividades e Informes Semanales. https://drive.google.com/drive/folders/1DuCNaWohcWgDprbAZ8GKD476M5DUgJMF
18.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entrego los informes semanales y mensuales del mes de Julio - Cargue de informes anteriores en la plataforma SECOPII	a) Informes semanales y mensual (DRIVE - Portafolio del Instructor - a) Carpeta Informes Semanales). https://drive.google.com/drive/folders/1sRN1pzEOJYlTr7ML-vzY50b8JjiloTrU Pantallazos SECOPII anexado a este informe.
19.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes.
20.	Gestionar y propiciar ambientes y	Se creo grupos de whatsapp y plataforma	Captures grupos de Whatsapp y uso de plataforma Google Meet (Captures). https://drive.google.com/drive/folders/1cucviWj556Sjd1Zmz20-IF2jVp9sYqW

	recursos en las comunidades objeto de la formación.	Google Meet como ambientes para la realizacion de actividades de formación.	
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	Afilicacion a ARL	Pago seguridad social mes de Junio con numero de planilla **4339962144**. (DRIVE - Portafolio del Instructor - Carpeta otras actividades – Otros Productos Solicirados – Otro). https://drive.google.com/drive/folders/1eQbQ06J5YnYwEZ1c89qzXDzgi36ogaa7

	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.		
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. **4339962144** de la planilla, expedido por **EFECTY** correspondiente al mes de Enero 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 1

REPORTE SEMANA 1 (1/JULIO/2020 HASTA 3/JULIO/2020)

SENA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Semana del 1 de Julio al 3 de Julio

Programa de victimas

Instructor: Jorge Lui Espitia Del Valle

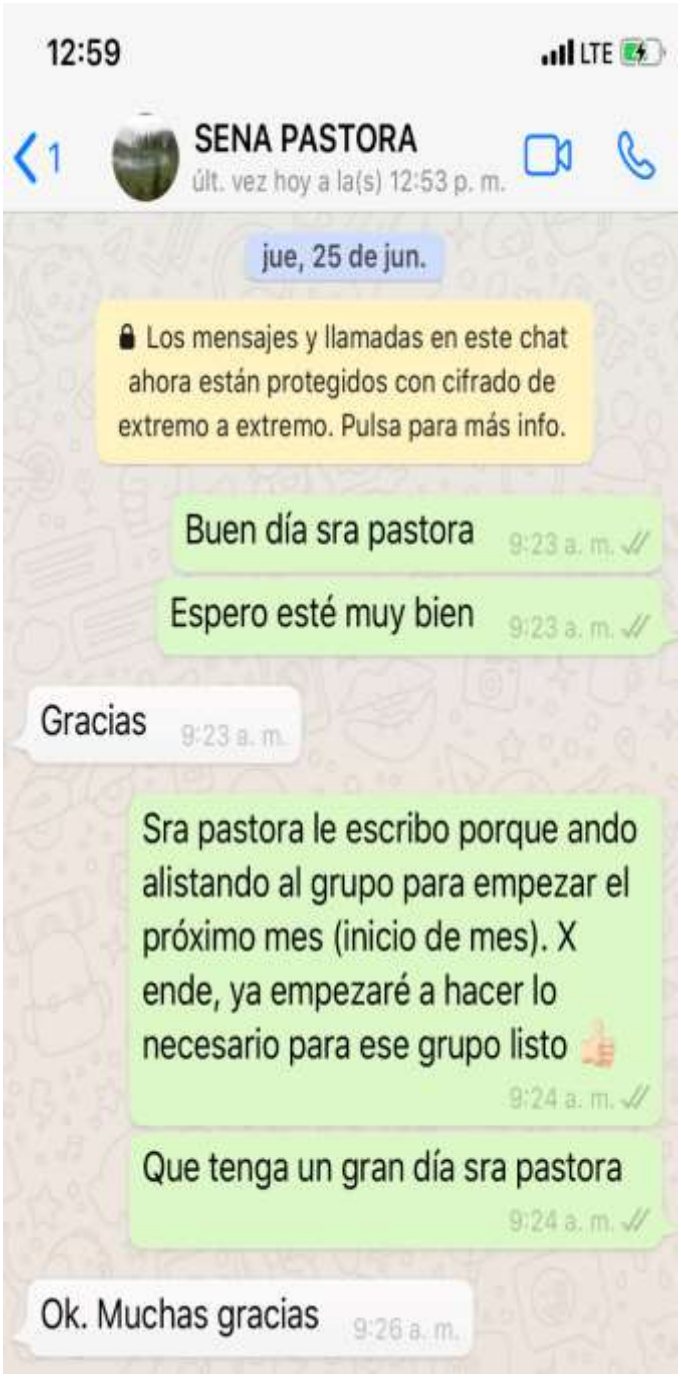
No. identidad: 1.067.846.347

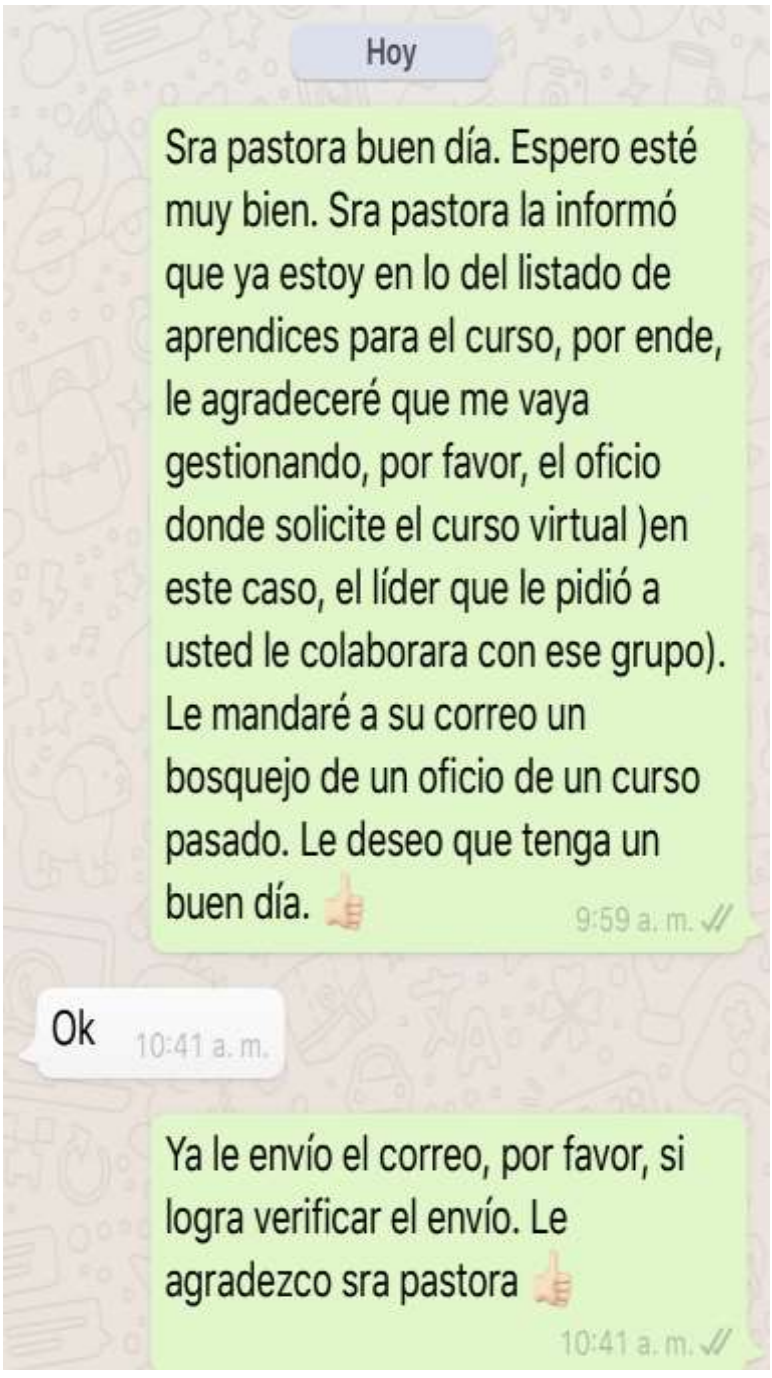
Área: Agroindustrial

Formaciones orientadas: Higiene y Manipulación de Alimentos

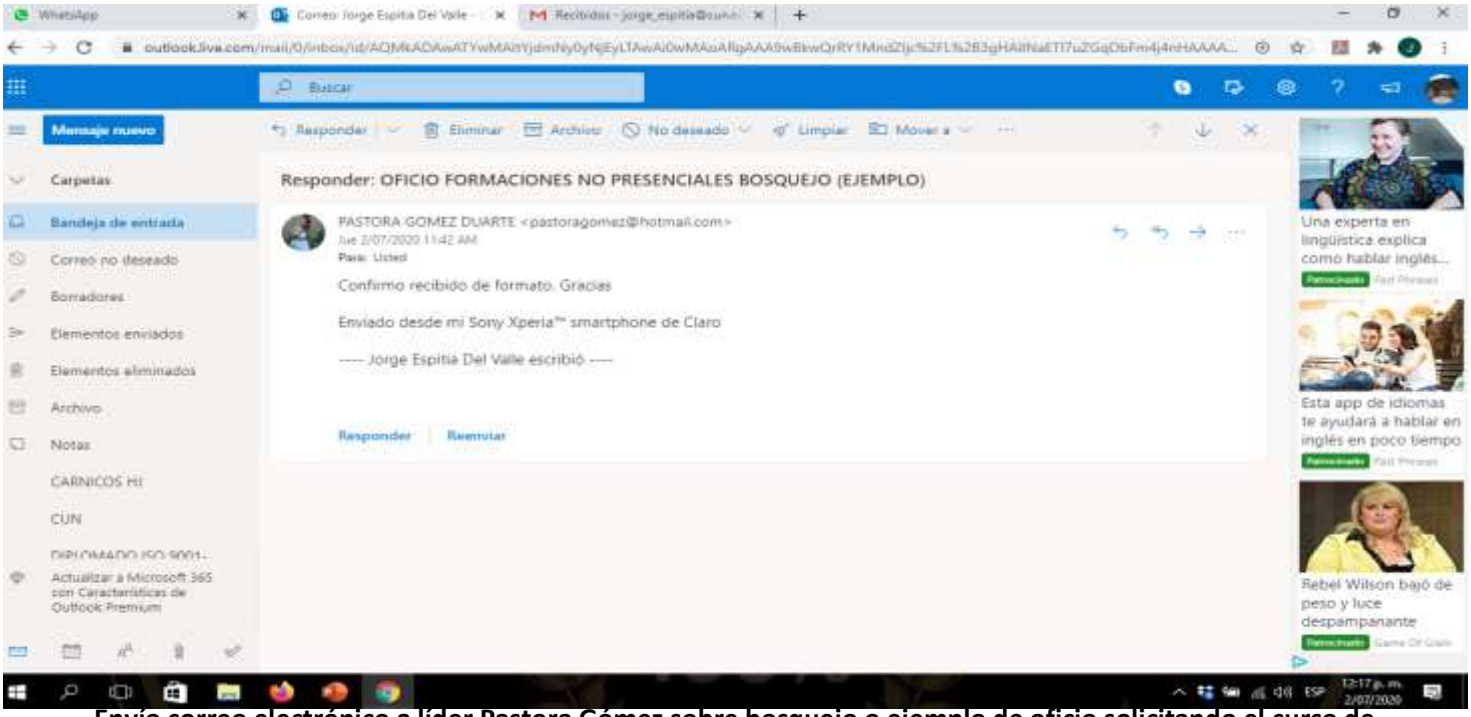
A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

1. Se contactó Vía WhatsApp al enlace de víctimas del municipio de Tierralta, la Sra. Pastora Gómez, la cual tiene amplia experiencia en el tipo de formaciones que son impartidas por SENA Córdoba en dicha zona. Además, se le envió vía correo electrónico un bosquejo o ejemplo de oficio para solicitar la formación NO PRESENCIAL del grupo para el curso de Higiene y Manipulación de alimentos, el cual, el enlace, da respuesta positiva de recibido de E-mail. ***Se carga la evidencia en el Drive.***
2. Se envió formato de aprendices, al personal encargado, para que sean verificados los aprendices en el aplicativo VIVANTO. ***Se carga pantallazo solicitando la verificación en aplicativo VIVANTO.***
3. Se envío a líder Pastora Gómez, vía correo electrónico, los posibles aprendices para el curso de Higiene y Manipulación de Alimentos. Se hace énfasis en la solicitud u oficio solicitando el curso, debido a que es requisito indispensable. ***Se anexa evidencia en el Drive.***

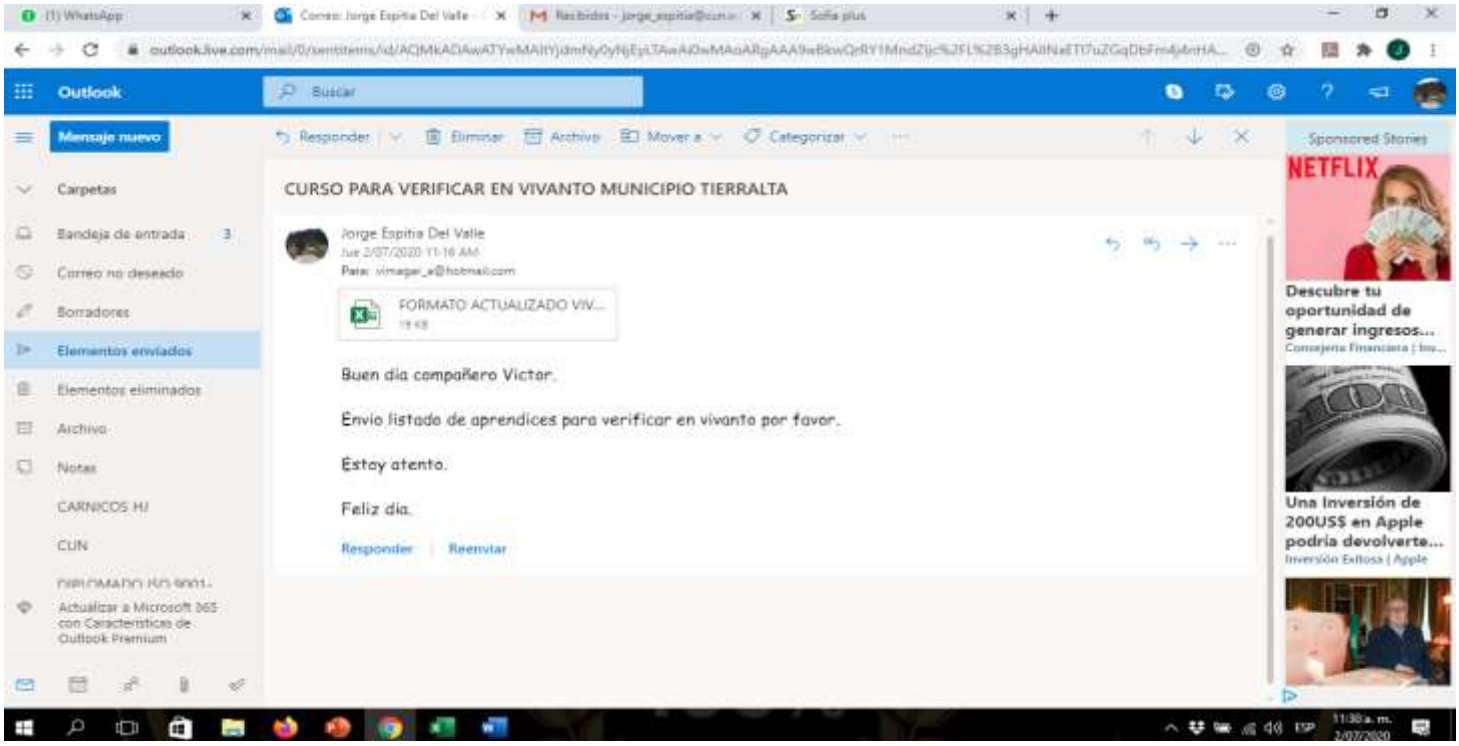




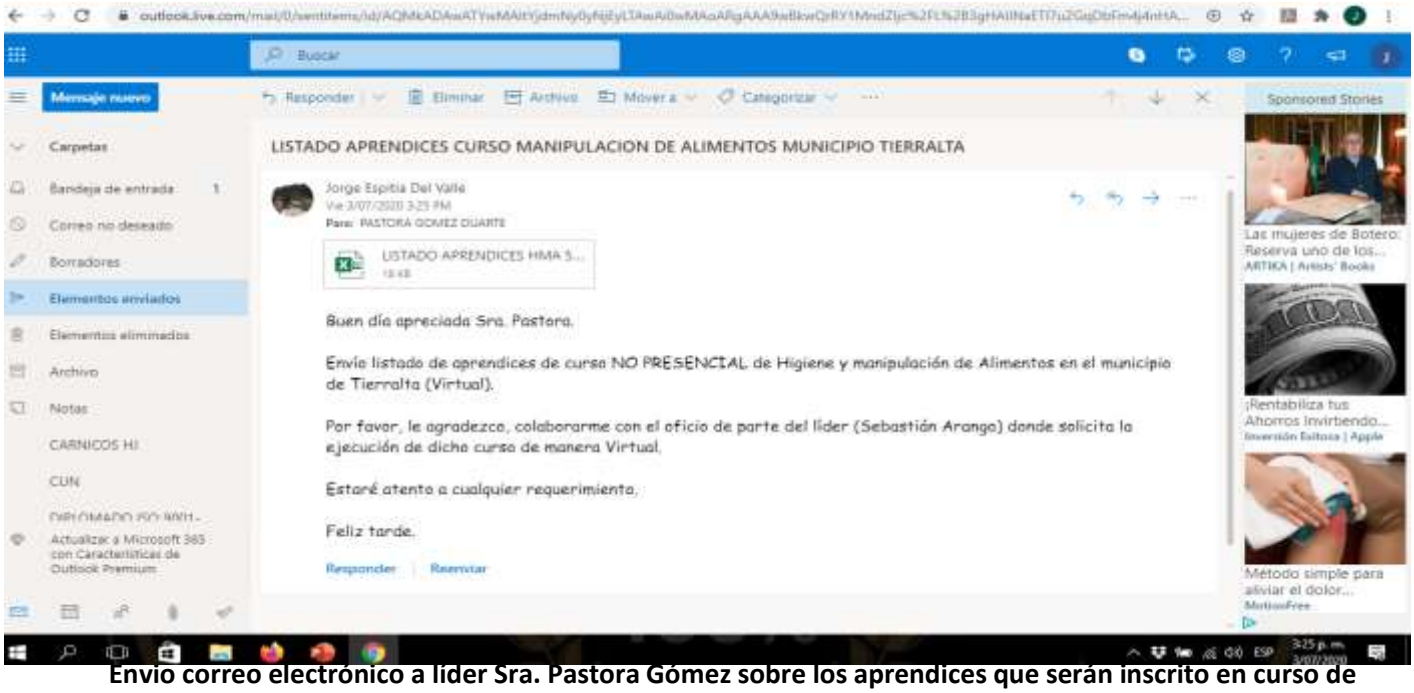
Contacto vía WhatsApp con líder Municipio Tierralta Sra. Pastora Gómez (Evidencia 1 – Evidencia 1.1) reposa en DRIVE. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1ZHMqKVnz0ix9w09bZszID8OLwAhwKXOM



Envío correo electrónico a líder Pastora Gómez sobre bosquejo o ejemplo de oficio solicitando el curso de Higiene Y Manipulación de Alimentos NO PRESENCIAL (Evidencia 1.2) reposa en DRIVE.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1ZHMqKVnz0ix9w09bZszID8OLwAhwKXOM

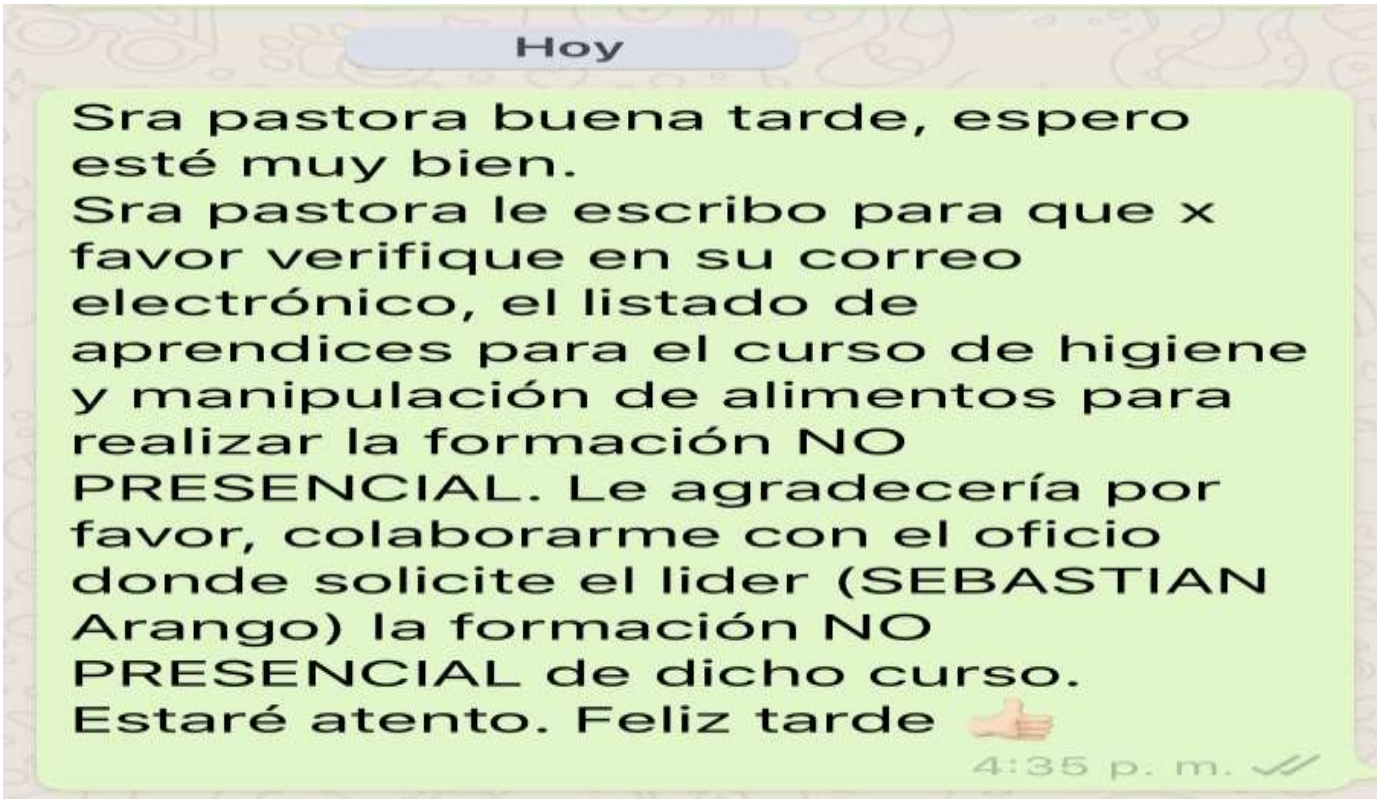


Envio de formato a personal encargado para verificación de aprendices en plataforma VIVANTO (Evidencia 2) reposa en DRIVE.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1ZHMqKVnz0ix9w09bZszID8OLwAhwKXOM



Envío correo electrónico a líder Sra. Pastora Gómez sobre los aprendices que serán inscrito en curso de Higiene y Manipulación de Alimentos (Evidencia 3) reposa en DRIVE.

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1ZHMqKVnz0ix9w09bZszID8OLwAhwKXOM



Solicitud de oficio para curso de Higiene y Manipulación de Alimentos (Evidencia 3.1) reposa en DRIVE.

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1ZHMqKVnz0ix9w09bZszID8OLwAhwKXOM

REPORTE SEMANA 2 (6/JULIO/2020 HASTA 10/JULIO/2020)

SENA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Semana del 6 de Julio al 10 de Julio

Programa de victimas

Instructor: Jorge Lui Espitia Del Valle

No. identidad: 1.067.846.347

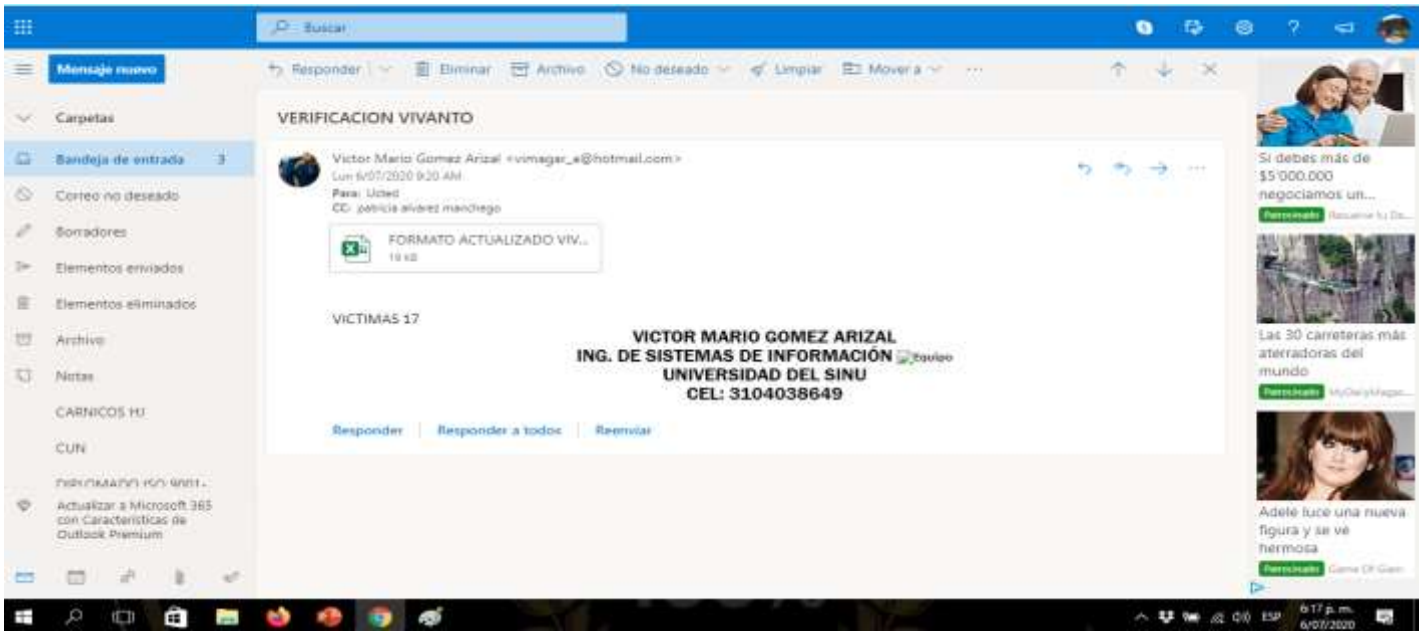
Área: Agroindustrial

Formaciones orientadas: Higiene y Manipulación de Alimentos

A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

1. Se recibió por parte del equipo encargado de la verificación en plataforma VIVANTO, el resultado de la población víctima del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos a ser formado en el municipio de Tierralta. Además, se realizó contacto telefónico con la Sra. Pastora Gómez para que envíen el oficio de manera urgente donde solicitan el curso de manera NO PRESENCIAL. Se carga la evidencia en el Drive.
2. Se recibió oficio de solicitud de curso de Higiene y Manipulación de Alimentos del municipio de Tierralta por parte de la líder Sra. Pastora Gómez. ***Se carga pantallazo de e-mail y oficio de solicitud de curso.***
3. Se le dio apertura al grupo de WhatsApp del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos para el municipio de Tierralta e ir manifestando algunas incidencias de las formaciones. ***Se anexa evidencia en el Drive.***
4. Se organizo la documentación (documento de identidad y fichas de matrícula) por cada aprendiz de forma escaneada, para enviar a personal administrativo con el objetivo de verificar y realizar el proceso de inscripción de aprendices. ***Se anexa evidencia en el Drive.***
5. Se envía formato de creación de ficha a personal encargado vía correo electrónico en archivo Word. ***Se anexa evidencia en el Drive.***

ANEXOS 2



Recibo de personal encargado formato actualizado de verificación de aprendices en plataforma VIVANTO (Evidencia 1) reposa en DRIVE.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VOOd67dIe3Npiy2qNLDgPiGHYZml7ZES



Contacto telefónico con líder municipio Tierralta Sra. Pastora Gómez sobre oficio solicitando curso Higiene y Manipulación de Alimento NO PRESENCIAL (Evidencia 1.1) reposa en DRIVE.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VOOd67dIe3Npiy2qNLDgPiGHYZml7ZES

LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO							
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR							
PROGRAMA VICTIMAS 2020							
NOMBRE DEL INSTRUCTOR			JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE				
DOCUMENTO		1.067.846.347	CELULAR	3013666898			
NOMBRE DEL CURSO		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS					
MUNICIPIO		TIERRALTA	CORREGIMIENTO		URBANO	VEREDA	
CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	Alba Rosa Muñoz Caicedo	CC	26212440	3117448989	1/12/1965	TIERRALTA	
2	Aleida Rosa Higuita Mendoza	CC	50976671	3107861344	31/08/1966	TIERRALTA	
3	Ana Edith Enamorado Urango	CC	26213562	3205772952	20/03/1965	TIERRALTA	
4	Ana Maria Coa Gonzalez	CC	50976657	3126327113	17/04/1970	TIERRALTA	X
5	Ana Santiaga Altamiranda Sanchez	CC	26213727	3203425116	25/03/1965	TIERRALTA	X
6	Arelis Maria Gonzalez Florez	CC	26230950	3146399825	10/03/1969	TIERRALTA	X
7	Camila Andera Florez Mestra	CC	1005513359	3103916236	25/08/2001	TIERRALTA	X
8	Dani Luz Paez Medrano	CC	1073995971	3224459812	10/01/1992	TIERRALTA	
9	Dedis Denis Alvarez Altamiranda	CC	32718029	3137063426	12/03/1966	BARRANQUILLA	
10	Eidys Andrea Espitia Pastrana	TI	1073975308	3218149788	12/09/2005	TIERRALTA	
11	Elvira Luz Cermeño Sandoval	CC	26214990	3204221895	24/07/1977	TIERRALTA	X

www.sena.edu.co
SENAComunica

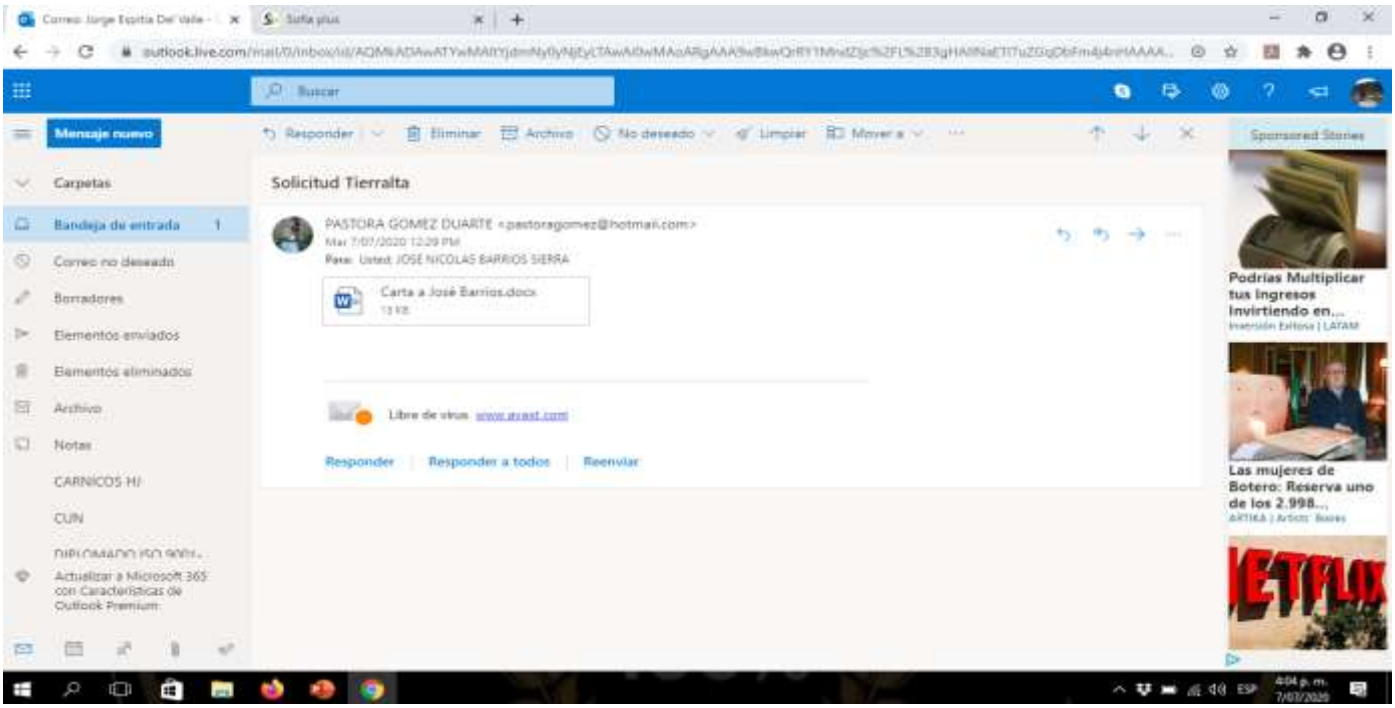
12	Emperatriz De La Vega Morales	CC	50641973	3216942695	13/01/1985	TIERRALTA	
13	Filenia Del Carmen Tordecilla Lemos	CC	26213433	3115602753	1/03/1967	TIERRALTA	X
14	Georgina Maria Hernandez Martinez	CC	26216190	3107312965	17/01/1979	TIERRALTA	X
15	Glemys Sofia Lobo Montalvo	CC	1073976424	3107090228	17/06/1987	TIERRALTA	X
16	Hilda Ena Lara Guerrero	CC	26230522	3226257612	1/01/1968	TIERRALTA	X
17	Isabel Murillo Yanez	CC	26244746	3206153003	20/12/1961	TIERRALTA	X
18	Josefina Doria Santamaria	CC	42653777	3202421898	10/03/1960	ARBOLETES	X
19	Katerine Marcela Hurtado Romero	CC	1073991952	3208660713	30/10/1991	TIERRALTA	
20	Ledys Rocio Mercado Ayazo	CC	26215873	3235839608	24/10/1974	TIERRALTA	
21	Lenis Gledis Lopez Alvarez	CC	1073985325	3114257579	19/09/1987	TIERRALTA	X
22	Maria de la Concepcion Arrieta Martinez	CC	26215086	3136238407	2/12/1973	TIERRALTA	
23	Maria Claudia Trespalacios Sanchez	CC	1073999407	3012760806	27/03/1994	TIERRALTA	
24	Maria Lucia Romero Negrete	CC	1067964746	3126321535	13/12/1998	MONTERIA	
25	Marlys de Jesus	CC	1133869722	3217260755	3/08/1987	TIERRALTA	X

	Salgado Torres						
26	Maryoris Rada Mora	CC	1067095209	3046354035	22/07/1993	BUENAVISTA	
27	Mena Isabel Montalvo Pineda	CC	26231380	3117396695	14/07/1971	TIERRALTA	X
28	Monica Estela Giraldo Peña	CC	1073969700	3103713239	21/06/1984	TIERRALTA	X
29	Nady Luz Montes Contreras	CC	50641044	3216180164	30/08/1984	TIERRALTA	
30	Nancy Cordoba Montalvo	CC	50975967	3122698030	24/01/1968	TIERRALTA	X
31	Olga Neris Jaraba Furnieles	CC	26212413	3126818184	19/06/1964	TIERRALTA	X
32	Rosmary Mosquera Solipaz	CC	26230069	3205583598	1/10/1969	TIERRALTA	X
33	Rosmira Rosa Rossi Marzal	CC	39286851	3226248938	26/06/1981	CAUCASIA	
34	Rufina Maria Rodriguez de Acosta	CC	26210401	3205737309	17/09/1952	TIERRALTA	
35	Ruth Nohemi Gaviria Diaz	CC	52889744	3226174133	25/02/1981	BOGOTA	
36	Saida Patricia Montes Sotelo	CC	50641490	3145197364	23/03/1985	TIERRALTA	
37	Yamaris Ines Santos Gomez	CC	26226538	3212506078	14/11/1978	TIERRALTA	
38	Yubelys Ricardo Herrera	CC	1074012322	3217017352	17/02/1999	TIERRALTA	X
39	Yulenis de la Rosa		1073989435	310722462	7/01/1991	TIERRALTA	

www.sena.edu.co
SENAComunica

	Muñoz Cantero						
TOTAL VICTIMAS							**17**

Listado de aprendices verificados en Plataforma VIVANTO (Evidencia 1.2) reposa en DRIVE.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VOOd67dIe3Npiy2qNLDgPiGHYZml7ZES



Recibo oficio de solicitud de Curso NO PRESENCIAL (Higiene y Manipulación de Alimentos) de líder Sra. Pastora Gómez (Evidencia 2) reposa en DRIVE.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VOOd67dIe3Npiy2qNLDgPiGHYZml7ZES

Tierralta, julio 7 de 2020
Doctor
JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
CENTRO AGROPECUARIO DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
SENA REGIONAL CORDOBA
Montería

Cordial saludo.

De manera muy respetuosa en esta ocasión solicitamos a ustedes nos brinden apoyo con el curso de Higiene y Manipulación de Alimentos de manera NO PRESENCIAL (Correo electrónico u otros medios tecnológicos), debido a la pandemia actual (Covid -19), hago esta solicitud basada en la necesidad presentada de capacitación en esta área acá en el Municipio.

Le agradezco su valiosa colaboración-

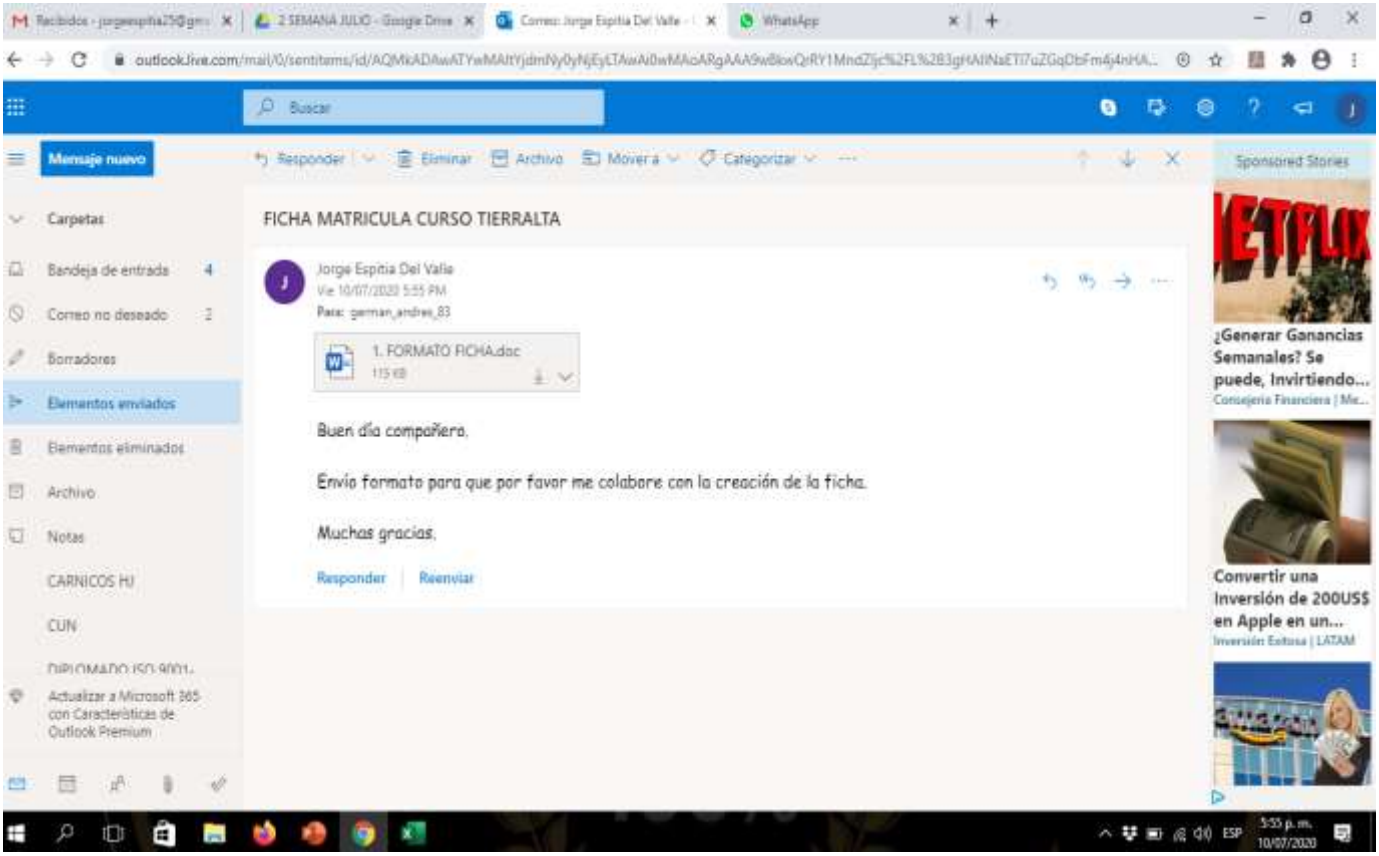
Atentamente,
PASTORA GÓMEZ DUARTE.
C.C26212168
Coordinadora Centro Comunitario de Tierralta
Cel 3107067702
Pastoragomez@hotmail.com

Oficio solicitud curso Higiene y Manipulación de Alimentos Municipio Tierralta (Evidencia 2.1) reposa en DRIVE. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VOOd67dIe3Npiy2qNLDgPiGHYZml7ZES



Apertura del grupo de WhatsApp con aprendices curso Higiene y Manipulación de Alimentos Municipio Tierralta (Evidencia 3 – Evidencia 3.1 – Evidencia 3.2 – Evidencia 3.3) reposa en drive.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VOOd67dIe3Npiy2qNLDgPiGHYZml7ZES

Se organizo documentos por aprendiz (de forma escaneada) tanto de ficha de matrícula como la fotocopia de Cedula para los procesos de inscripción y/o matricula posteriores. Este ítem no se adiciona en el informe debido al formato establecido (.pdf) pero dichos documentos reposan en DRIVE. Se adiciona ruta para su observación y verificación. (Evidencia 4 – Evidencia 4.1)
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VOOd67dIe3Npiy2qNLDgPiGHYZml7ZES



Envio a personal encargado, formato ficha de matrícula para la creación de código y solicitud de curso Higiene y Manipulación de Alimentos Municipio Tierralta NO PRESENCIAL (Evidencia 5) reposa en DRIVE.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VOOd67dIe3Npiy2qNLDgPiGHYZml7ZES

	CARACTERIZACION DE LA FORMACION F006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración educativa Procedimiento: Matricula

Nº FICHA DE CARACTERIZACION: _____ No. SOLICITUD: _____

NOMBRE DE LA FORMACIÓN: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**

TIPO DE FORMACION: TITULADA: _____ COMPLEMENTARIA: **X**

CODIGO PROGRAMA: **96151529** VERSION: _____ SECTOR: _____

CONVENIO _____

PROGRAMA ESPECIAL: **PROGRAMA VICTIMAS**

FECHA: INICIO: **15 – 07 - 2020** - TERMINACIÓN: **24 – 07 - 2020** – TOTAL HORAS: **48 HORAS**

Nº APRENDICES: **40** - MUNICIPIO: **TIERRALTA**

VEREDA: _____DIRECCIÓN:_____

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas)	
		INICIO	FIN
LUNES	**VIRTUAL TIERRALTA**	**13:00**	**20:00**
MARTES	**VIRTUAL TIERRALTA**	**13:00**	**20:00**
MIERCOLES	**VIRTUAL TIERRALTA**	**13:00**	**20:00**
JUEVES	**VIRTUAL TIERRALTA**	**13:00**	**20:00**
VIERNES	**VIRTUAL TIERRALTA**	**13:00**	**20:00**
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabajara

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **JORGE LUI ESPITIA DEL VALLE** CC. N.º: **1.067.846.347** TELEFONO: **3013666898**

EMAIL: jorgedelvalle866@hotmail.com – jdelvalle@sena.edu.co

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: **ALCALDIA MUNICIPAL MUNICIPIO TIERRALTA** NIT Nº:

TELEFONO: _____ FAX: _____

DIRECCION: _____ APARTADO: _____

E-MAIL: _____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No DE EMPLEADOS: _____ ACTIVIDAD ECONOMICA: _____

DPTO: _____ MUNICIPIO:_____ GREMIO: _____

TIPO DE EMPRESA

Ánimo de Lucro	Limitada		Solidaria	Precooperativas		**Instituciones Educativas**	
	Anónima			Cooperativas		Instituciones Educativas: Publica ☐ Privada ☐	
	En Comandita			Cooperativas Públicas		**Otros**	
	Economía Mixta			Empresas Comunales		Entes Territoriales	
	Colectiva			Mutuales		ONGS	x
	Unipersonal			Fondo de Empleados		Grupos	



_____ _____ _____

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

Formato ficha de matrícula enviado a personal encargado para creación de Ficha (Evidencia 5.1) reposa en DRIVE. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VOOd67dIe3Npiy2qNLDgPiGHYZml7ZES

REPORTE SEMANA 3 (13/JULIO/2020 HASTA 17/JULIO/2020)

SENA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Semana del 13 de Julio al 17 de Julio

Programa de victimas

Instructor: Jorge Lui Espitia Del Valle

No. identidad: 1.067.846.347

Área: Agroindustrial

Formaciones orientadas: Higiene y Manipulación de Alimentos

A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

1. Se realizo contacto vía WhatsApp con líder, la Sra. Dedi Álvarez, para gestión de nuevo curso de Higiene y Manipulación de Alimentos para madres comunitarias del municipio de Tierralta. Además, se recibió de personal encargado, la ficha de caracterización (código) y la solicitud del mismo; con este código, se procede a enviar a personal encargado (Shirley Yances) para la inscripción de aprendices en la plataforma de Sofia Plus. ***Se carga la evidencia en el Drive (Pantallazos de conversación de WhatsApp Evidencia 1 – Evidencia 1.1 – Evidencia 1.2 – Pantallazos Correo Electrónico Evidencia 1.3 – Evidencia 1.4 – Evidencia 1.5 – Evidencia 1.6).***
2. Se recibió de personal encargado (Shirley Yances) formato de inscripción de aprendices para curso de Higiene y Manipulación de Alimentos que empieza el día 15-07-2020. Además, se organizó el drive donde reposan todas las evidencias solicitadas por líder Patricia Álvarez. de ***Se carga evidencia de e-mail y otras actividades en el Drive (Pantallazos de correo electrónico Evidencia 2 – Pantallazos de Drive organizado Evidencia 2.1 – Evidencia 2.2)***
3. Se dio inicio a la formación de Higiene y Manipulación de Alimentos de manera NO PRESENCIAL (Ficha 2154378) en aprendices del municipio de Tierralta con la plataforma Google Meet - Fecha: 15-Julio-2020. ***Se anexa evidencia en el Drive. (Pantallazos de la formación Evidencia 3 – Evidencia 3.1 – Evidencia 3.2).***
4. Se envían actividades vía Grupo de WhatsApp para que sean resueltas por los aprendices sobre conceptos y funcione como estrategia pedagógica. Además, se reciben las

actividades resueltas por medio electrónico – Fecha: 16-Julio-2020. ***Se anexa evidencia en el Drive. (Pantallazos de actividades emitidas vía WhatsApp Evidencia 4 – Evidencia 4.1).***

5. Se dio formación de Higiene y Manipulación de Alimentos de manera NO PRESENCIAL en aprendices del municipio de Tierralta con la plataforma Google Meet – Fecha: 17-Julio-2020. ***Se anexa evidencia en el Drive. (Pantallazos de la formación Evidencia 5 – Evidencia 5.1 – Evidencia 5.2).***

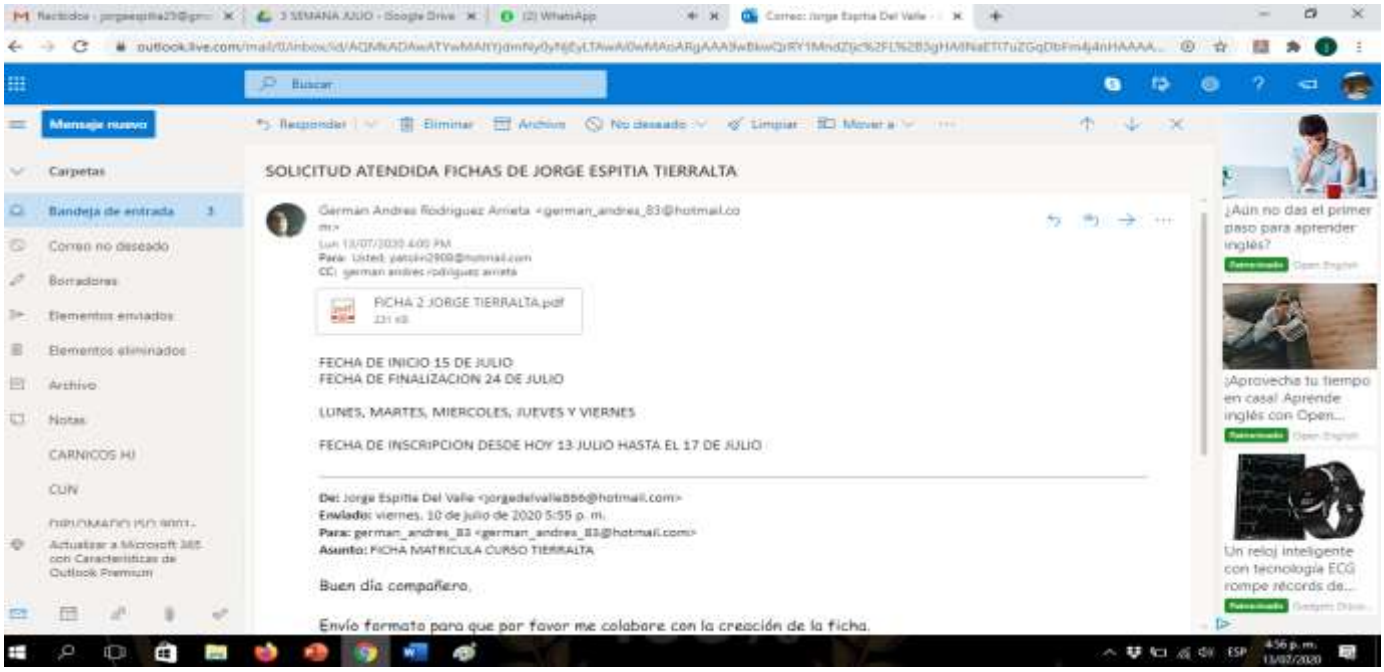
ANEXOS 3





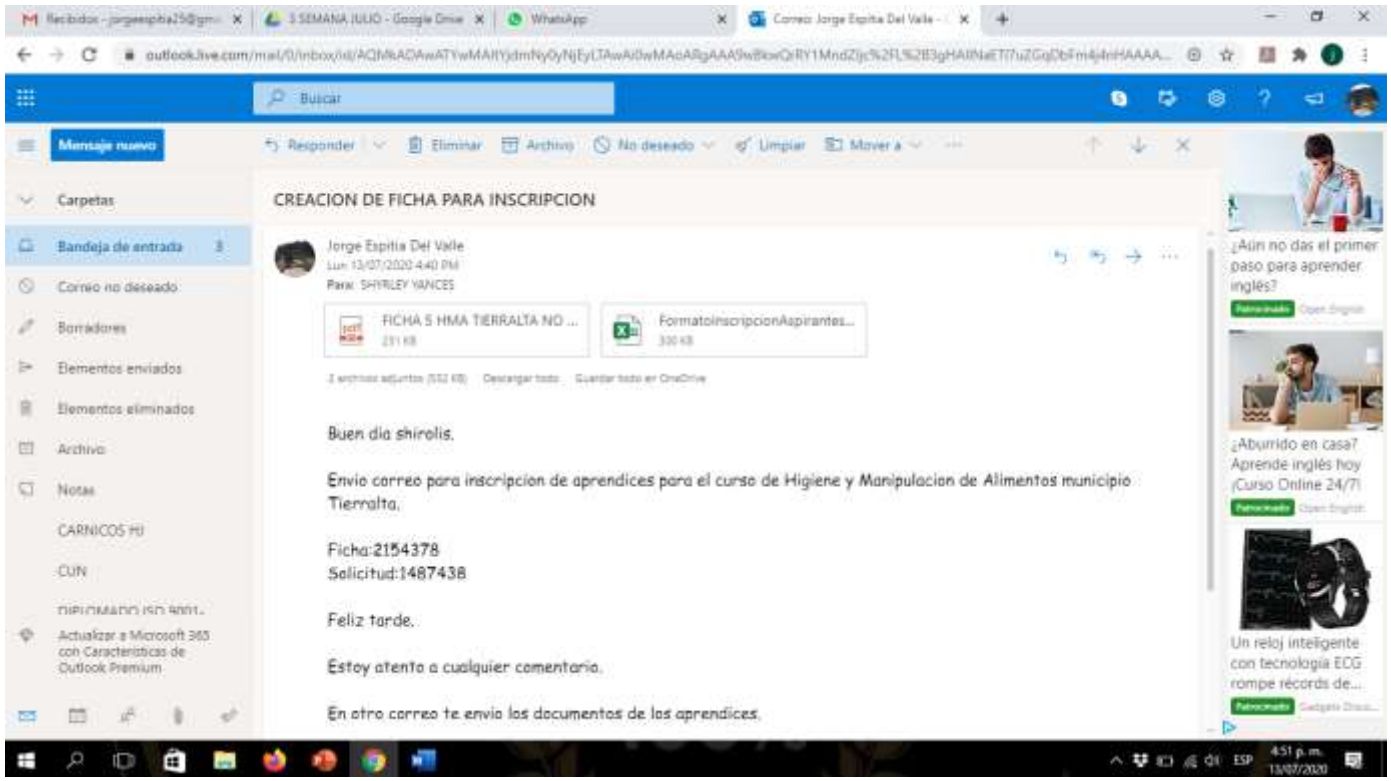


Se realizo contacto vía WhatsApp con líder Sra. Dedys Álvarez para posible curso de Higiene y Manipulación de Alimentos zona Tierralta (Evidencia 1 – Evidencia 1.1 – Evidencia 1.2) reposa en drive.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG



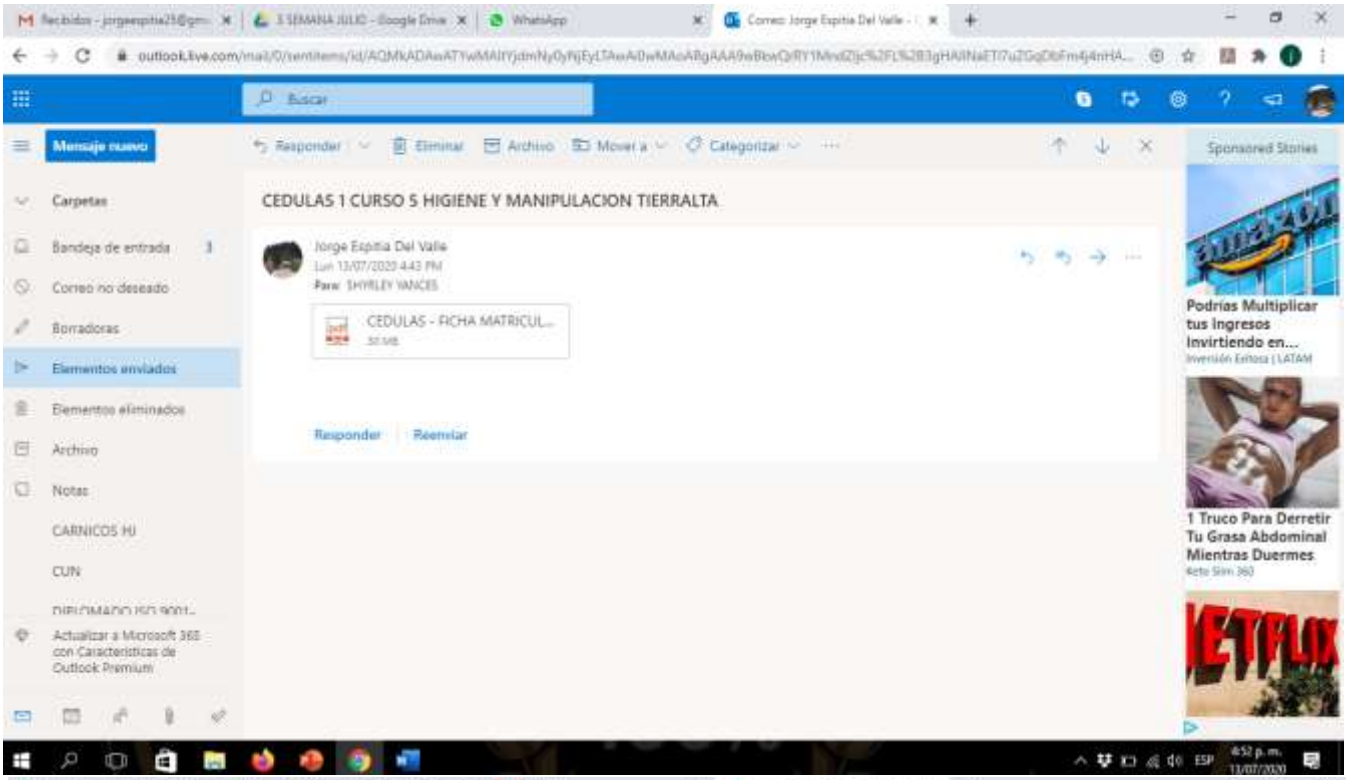
Recibo de personal encargado, la ficha de caracterización (código) y la solicitud del curso de Higiene y Manipulación de Alimentos Municipio Tierralta (Evidencia 1.3) reposa en DRIVE.

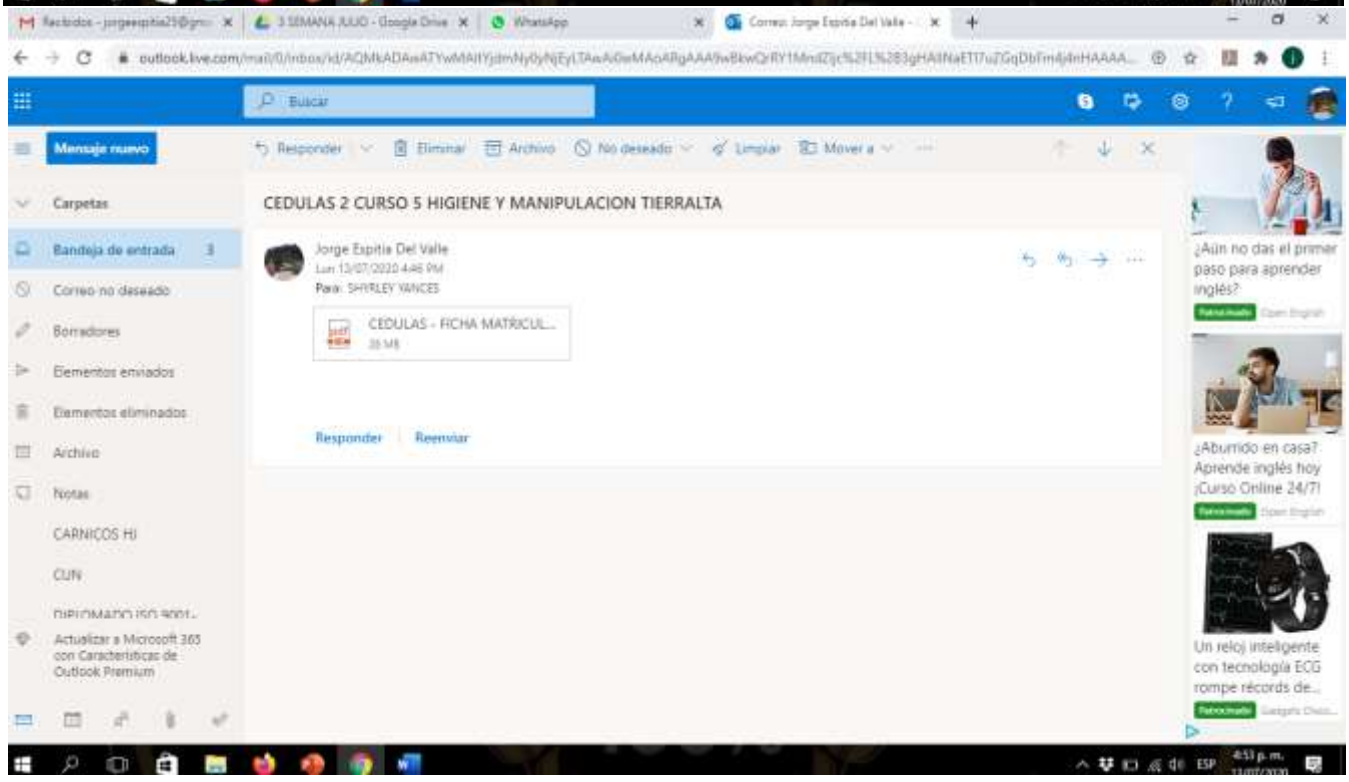
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG



Envio correo electrónico a personal encargado (Shirley Yances) para la inscripción de aprendices en plataforma SOFIA PLUS (Evidencia 1.4) reposa en DRIVE.

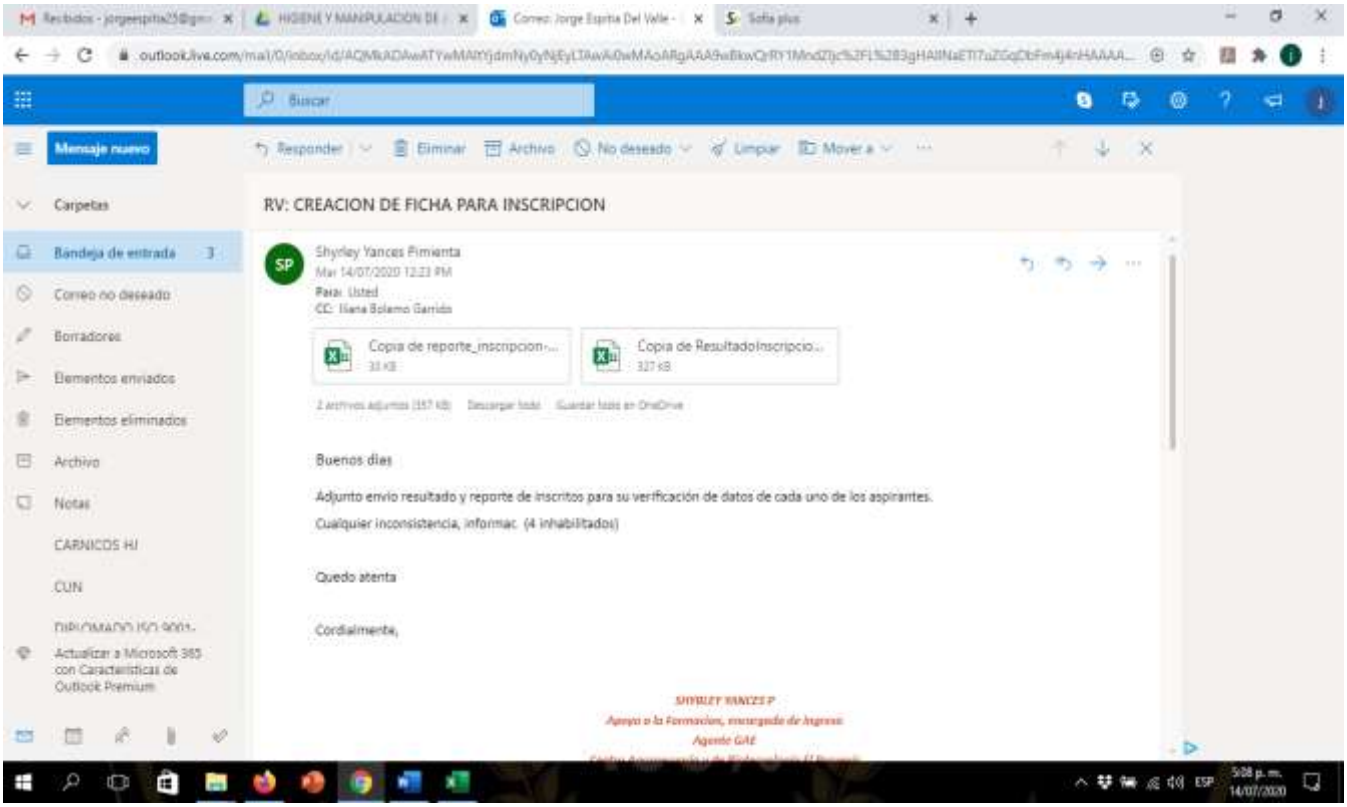
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG



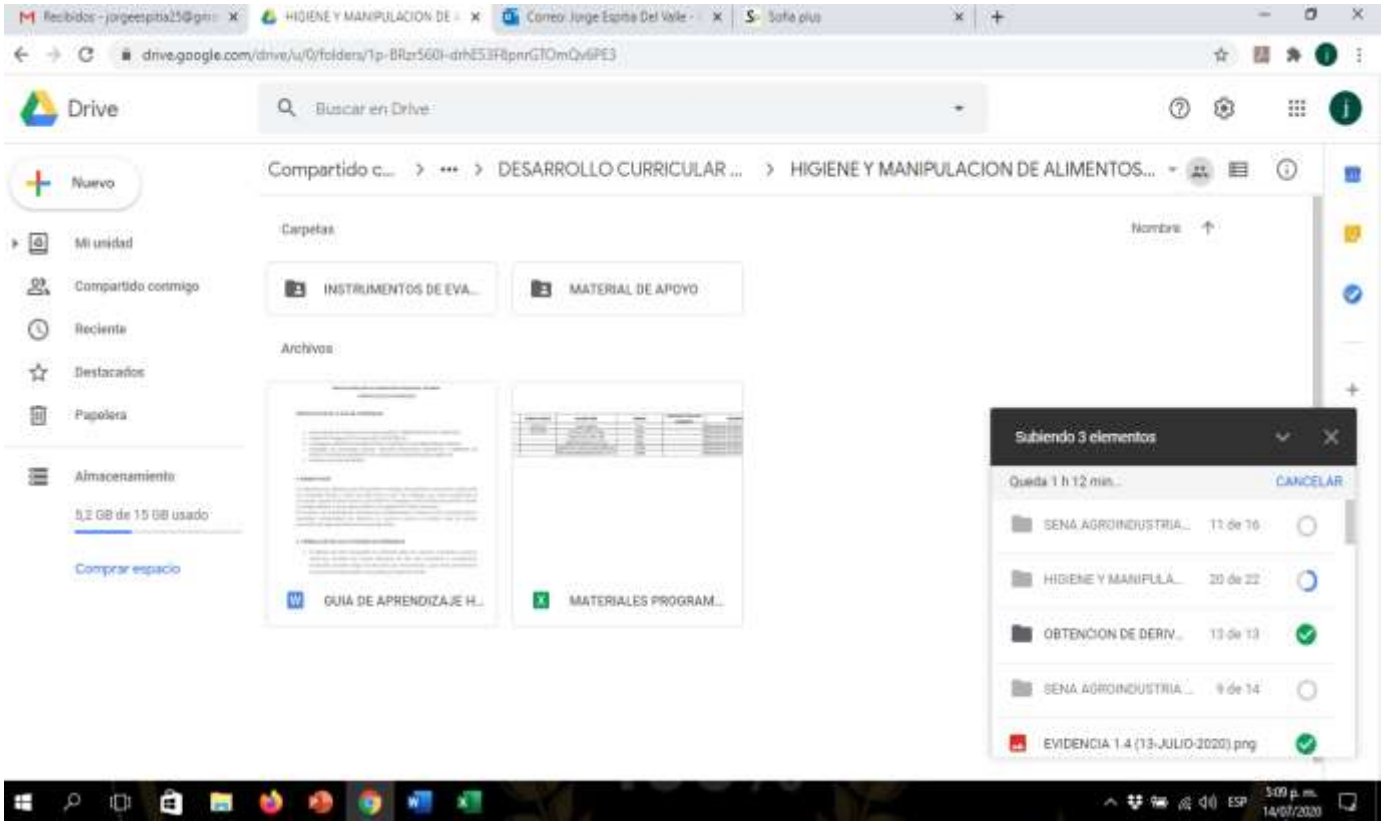


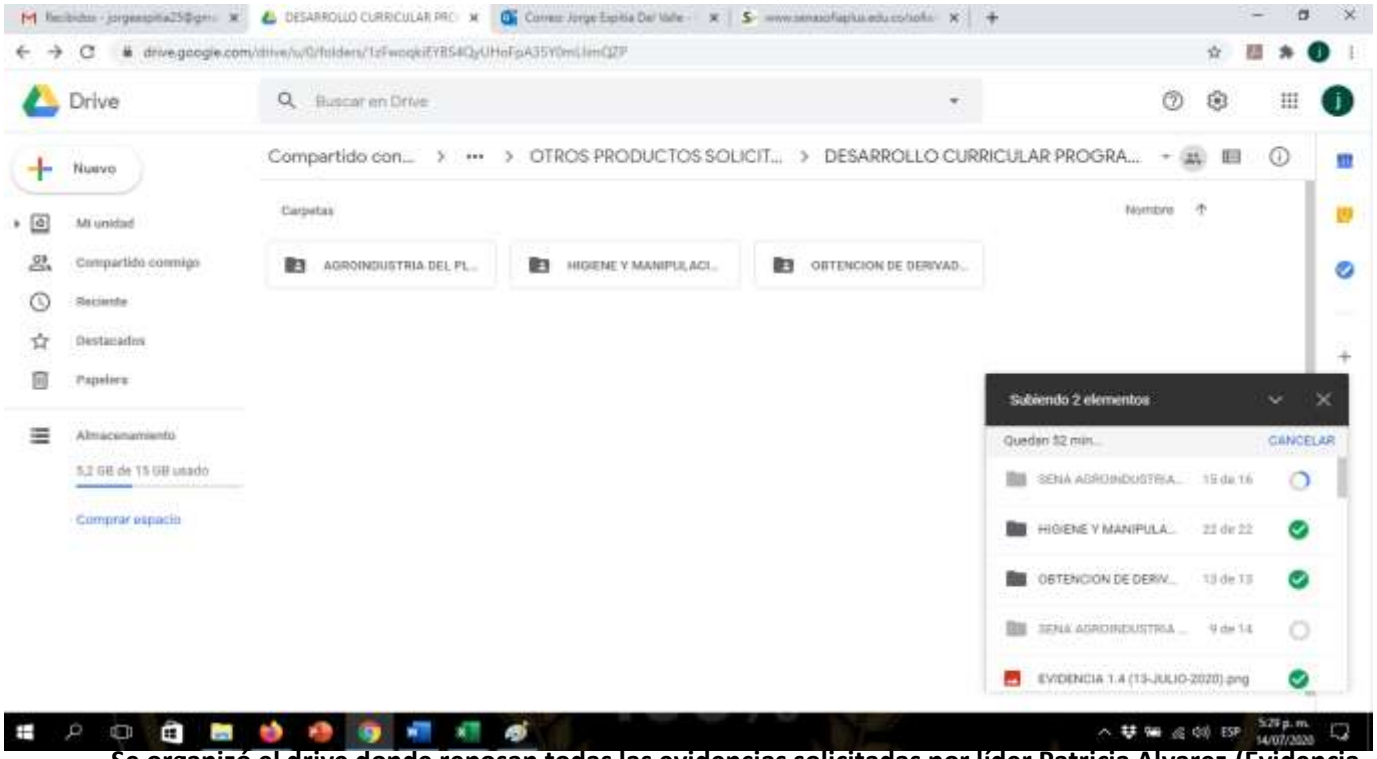
Envio a personal encargado (Shirley Yances) documentos ya escaneados (ficha de matricula y cedulas) para su posterior verificacion (Evidencia 1.5 – Evidencia 1.6) reposa en DRIVE.

https://drive.google.com/drive/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG



Se recibió de personal encargado (Shirley Yances) formato de inscripción de aprendices para curso de Higiene y Manipulación de Alimentos que empieza el día 15-07-2020 (Evidencia 2) reposa en DRIVE.
https://drive.google.com/drive/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG





Se organizó el drive donde reposan todas las evidencias solicitadas por líder Patricia Alvarez (Evidencia 2.1 – Evidencia 2.2) reposa en DRIVE.

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG

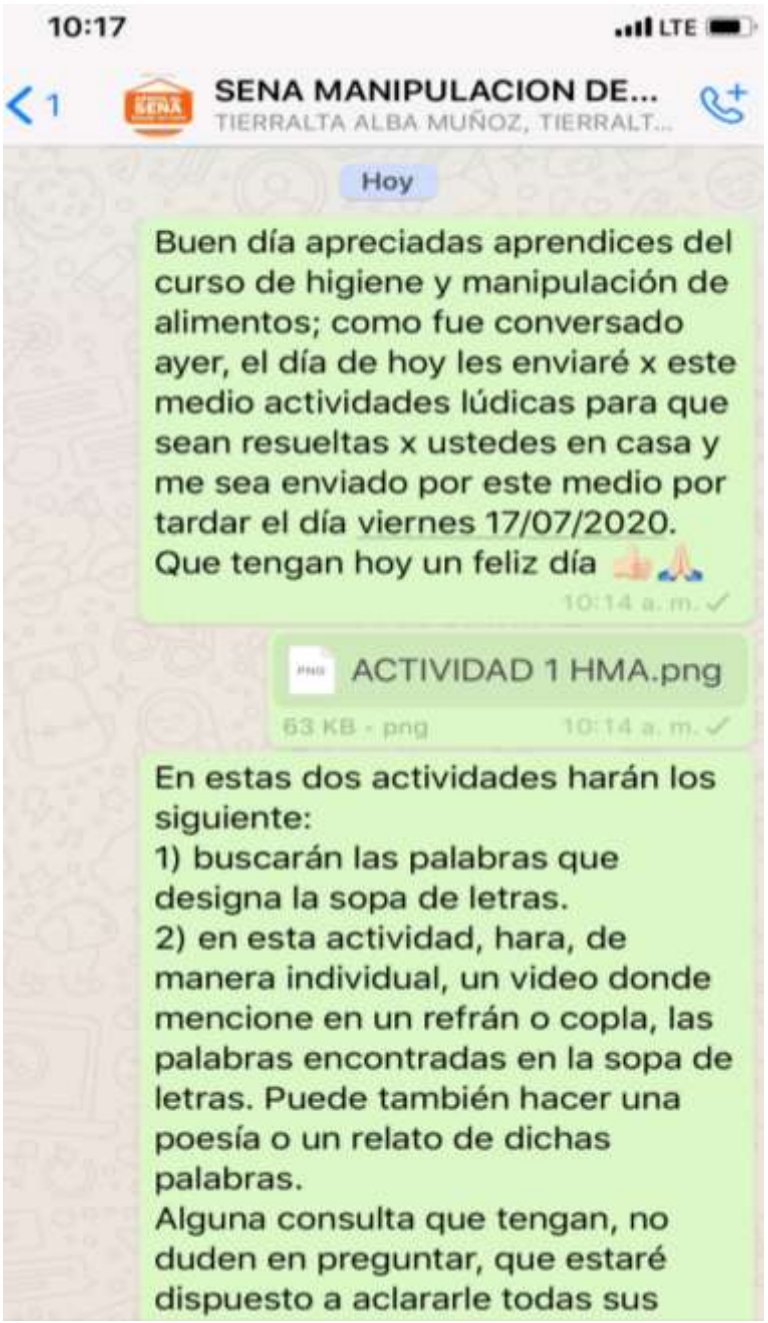


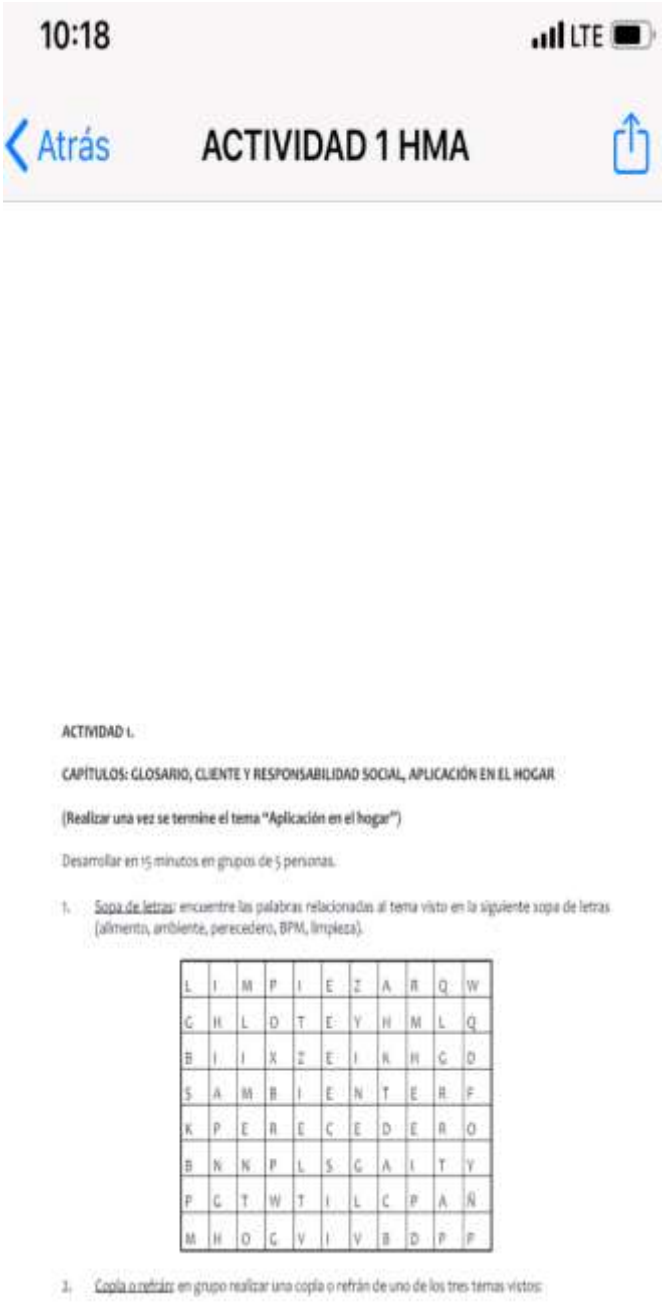




Inicio de formación NO PRESENCIAL aprendices Municipio Tierralta – Curso Higiene y Manipulación de Alimentos – Ficha 2154378 por medio de plataforma Google Meet (Evidencia 3 – Evidencia 3.1 – Evidencia 3.2) reposa en DRIVE. Fecha 15-Julio-2020.

https://drive.google.com/drive/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG





Envio actividades vía Grupo de WhatsApp para que sean resueltas por los aprendices sobre conceptos y funcione como estrategia pedagógica (Evidencia 4 – Evidencia 4.1) reposa en DRIVE. Fecha 16-Julio-2020.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG



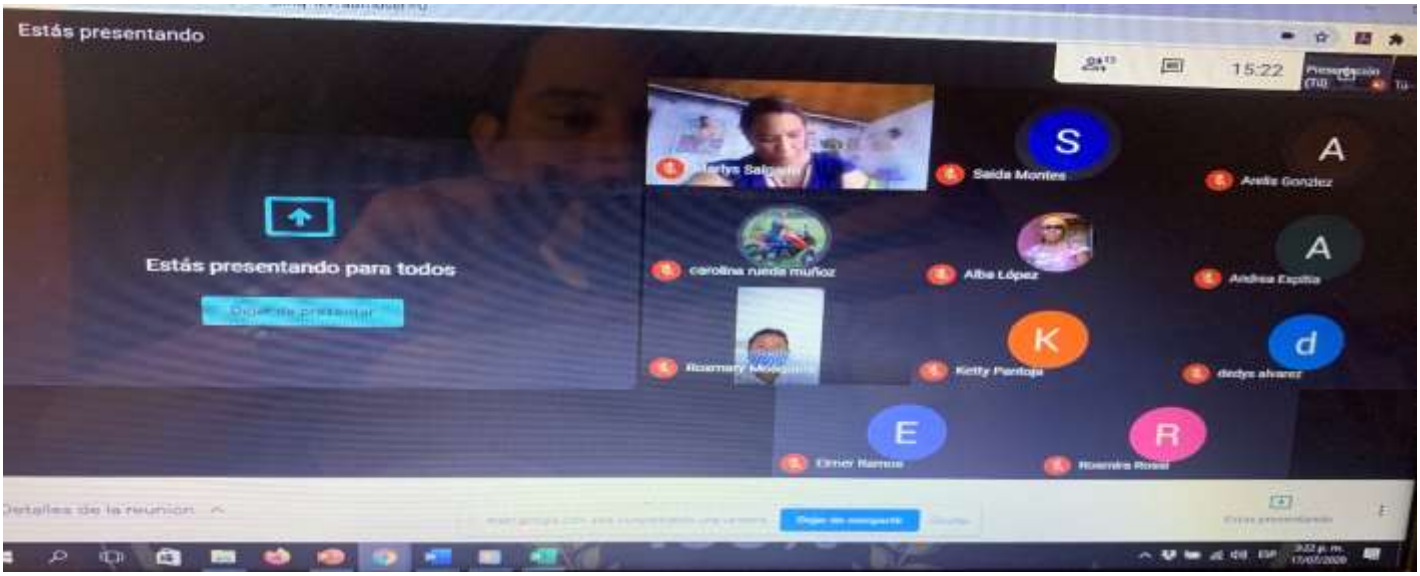


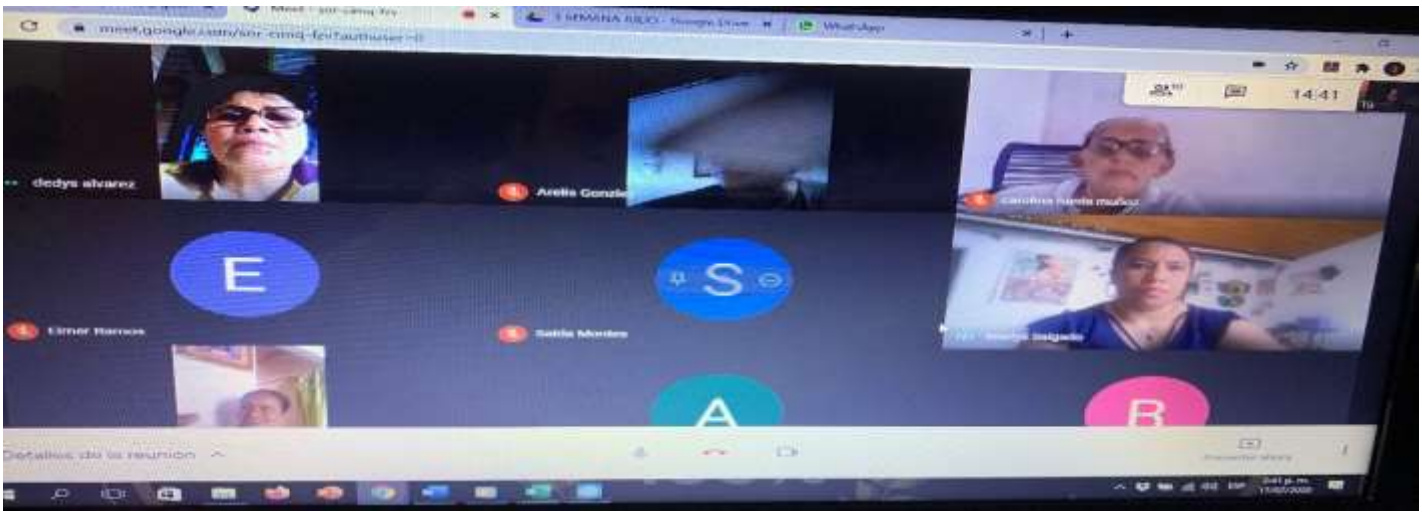




Se reciben las actividades resueltas por medio electrónico de las aprendices (Evidencia 4.2 – Evidencia 4.3 – Evidencia 4.4 – Evidencia 4.5) reposa en DRIVE. Además, se adicionan en DRIVE videos de actividades (Evidencia 4.6 – Evidencia 4.7). Fecha 16-Julio-2020.

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG

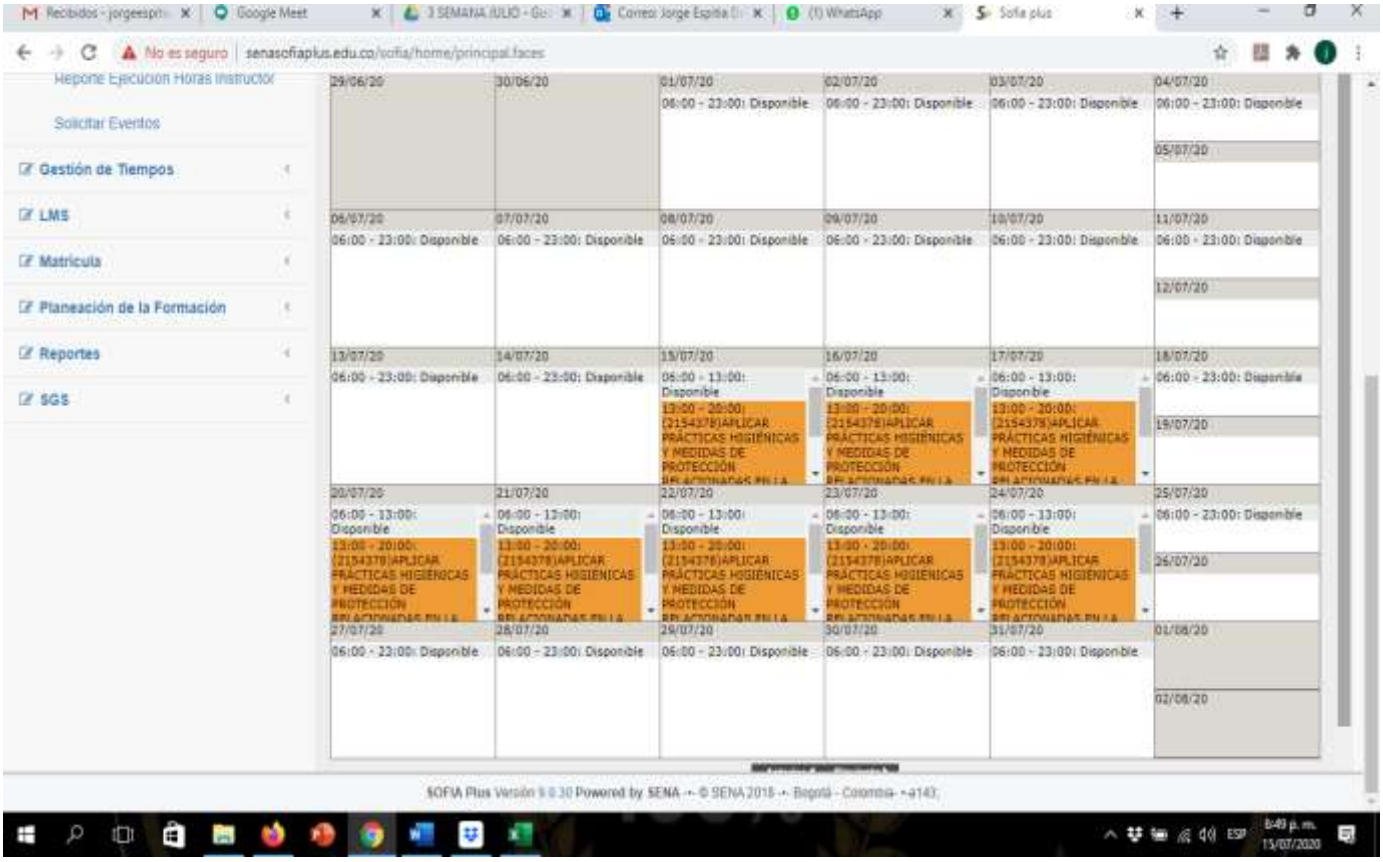






Se dio formación de Higiene y Manipulación de Alimentos de manera NO PRESENCIAL en aprendices del municipio de Tierralta con la plataforma Google Meet- Ficha: 2154378 (Evidencia 5 – Evidencia 5.1 – Evidencia 5.2) reposa en Drive – Fecha: 17-Julio-2020.

https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-FGVWZ2QtuxQosxA59i2axEu5pzNNfbG



Horario Mes Julio de plataforma Sofia PLUS.

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**

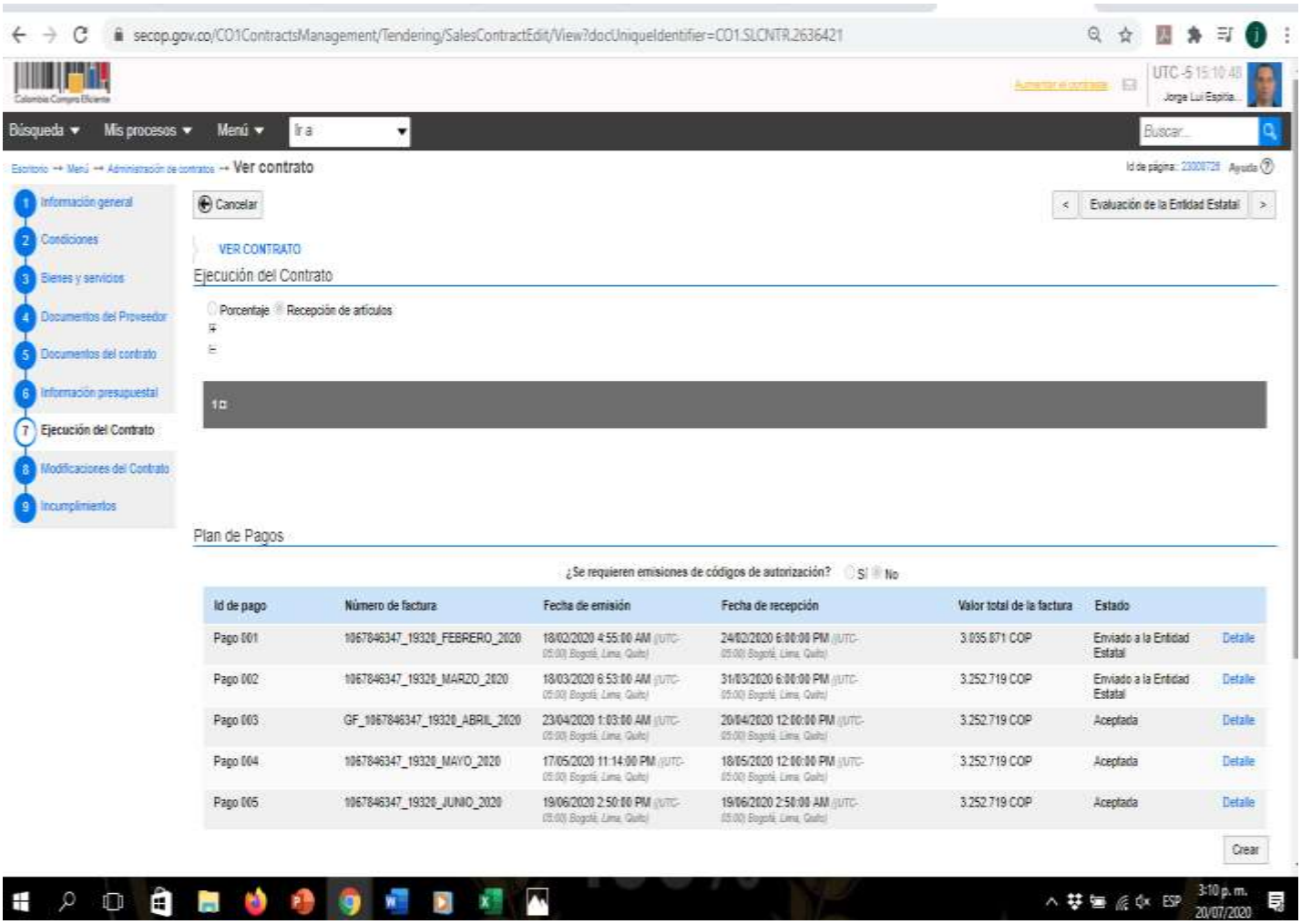
6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- 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

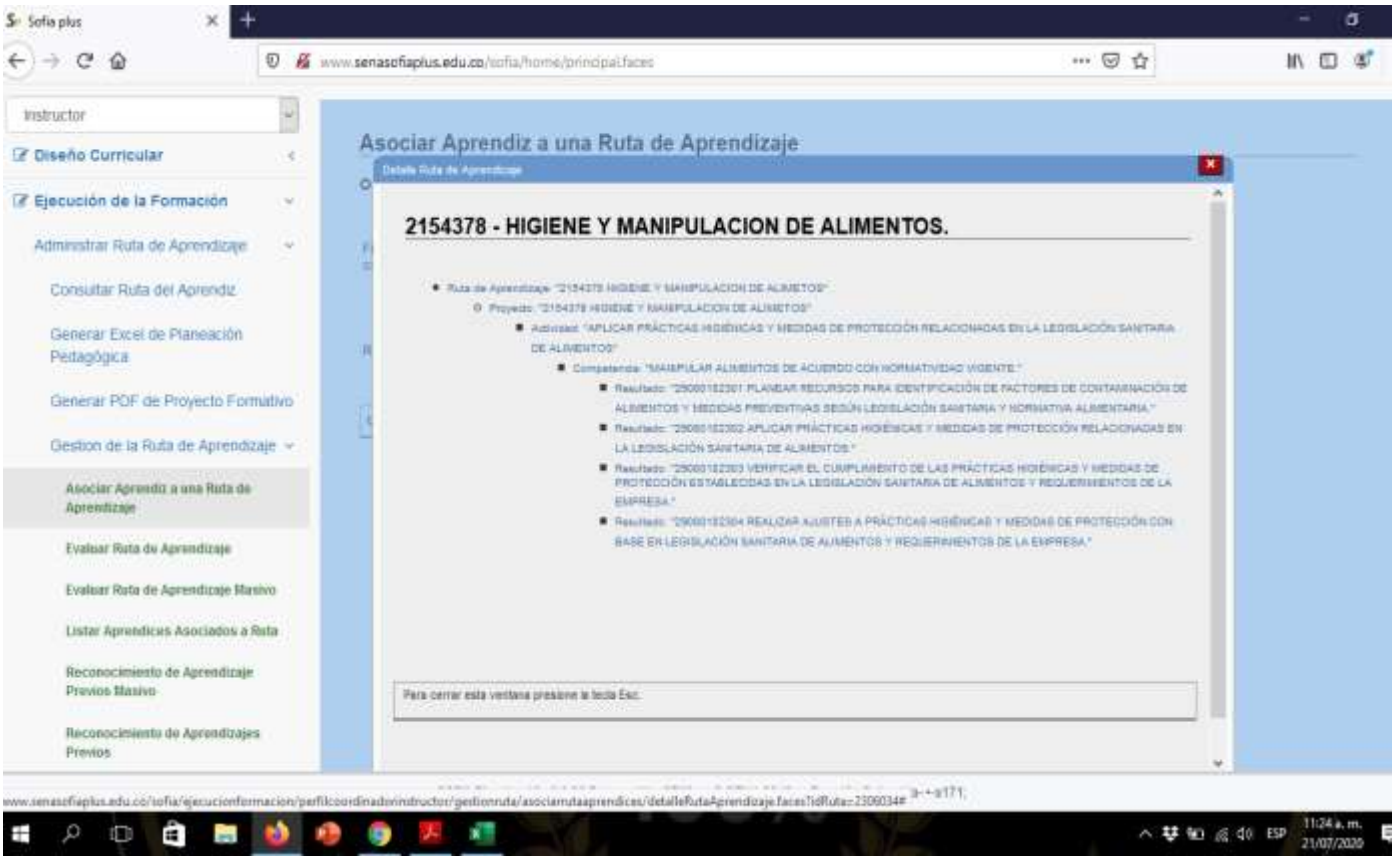
7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

Guia de aprendizaje Curso Higiene y Manipulacion de Alimentos.



Pantallazo SECOP II informes mensuales cargados meses anteriores para dar cumplimiento a la actividad contractual # 10.



Ruta de aprendizaje creada de curso de Higiene y Manipulacion de Alimentos Municipio Tierralta. Ficha: 2154378.

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			
			APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	REALIZAR INSPECCION A ALIMENTOS, VIGILANCIA Y			FORMACION VIRTUAL, DONDE SE DARAN CONCEPTOS CLAROS	VIRTUALIDAD, HERRAMIENTAS DE VIDEO	CONECTIVIDAD A TABLETS,		AL FINALIZAR ESTA ETAPA DE FROMACION, SE HARAN DIDACTICAS DE INTERES DONDE	TENDRA LA CAPACIDAD DE IDENTIFICAR LOS DIFERENTES TIPOS DE	
			REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.										

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A NORMATIVIDAD VIGENTE	VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	CONTROL DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE, SIGUIENDO LINEAMIENTOS DE RESOLUCION 2674 DE 2013.	30	10	SOBRE LO CONCERNIENTE A MANIPULAR ALIMENTOS. SE OBSERVARAN VIDEOS ALUSIVOS A LA TEMATICA.	LLAMADAS COMO GOOGLE MEET. ACTIVIDADES POR GRUPOS DE WHATSAPP.	EQUIPOS TECNOLOGICOS, LAPIZ PARA APUNTES, HOJAS.	INGENIEROS AGROINDUSTRIALES O INGENIEROS DE ALIMENTOS	SE OBSERVARA LA DESTREZA Y EL GRADO DE CONOCIMIENTO ADQUIRIDO. TALLERES ORALES, DINAMICAS, VIDEOS, TALLERES.	CONTAMINACION QUE SE PRESENTAN EN ALIMENTOS. LA INDUMENTARIA NECESARIA PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS,	N/A
			PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.											

