PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Febrero 29 de 2020

Señor (a)
IVÁN DARÍO GUZMÁN SÁNCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1363143
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Monteria

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes FEBRERO del año 2020

Referencia: No 1363143 del año 2020

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 50.891.088 de Monteria, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agropecuario y de Biotecnologia 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: TREINTA Y DOS MILLONES TRESCIENTOS QUINIENTOS VEINTI SIETE MIL CIENTO NOVENTA PESOS MCTE. 32.527.190, Seran Pagados Al Contratista De La Siguente Manera . A) un pago por el mes de febrero por la suma de 2.168.479 b) nueve pagos iguales de marzo a noviembre por valor de $ 3.252.719 cada uno. c) un ultimo pago por el mes de diciembre por valor de $ 1.084.240. 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. 09116003764 de BANCOLOMBIA,** cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2020.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACIÓN INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN VICTIMA DEL DESPLAZAMIENTO POR LA VIOLENCIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CÓRDOBA.

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	Se realizo el Alistamiento para solicitud y creación de fichas de caracterización en el aplicativo SOFIA	Registro en el aplicativo SOFIA PLUS y registro

	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.	PLUS. Solicitud de revisión de listado de aspirante a programas de formación en el aplicativo VIVANTO.	fotográficos – listados de aspirantes. drive
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 creo la fichas para programas . formación manipulación de alimentos de la ficha # 2074646 en población victima	Verificacion en SOFIA PLUS.
3.	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello.	No aplica para este mes.	No aplica para este mes
4.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se planearon, y se están ejecutando las actividades de acuerdo a la guía de aprendizaje creada.	Guía de aprendizaje. drive
5.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	No aplica para este mes	No aplica para este mes.
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 desarrollaron todas las gestiones del programa de formación para el posicionamiento de la regional. Del program de vicitma	Evidencias Fotograficas.drive
7.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por	No aplica para este mes	No aplica para este mes.

	la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.		
8.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se mantiene las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje de cada aprendiz para evitar tener deserción en los programas de formación.	Listados de asistencias – Guias 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.	No aplica para este mes	No plica para este mes
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 entregan mensualmente los informes al supervisor del contrato donde se presenten de una forma escrita los avances de cada proceso.	Informe de supervisor.
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	No aplica para este mes	No plica para este mes.

	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 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 informe de actividades correspondiente al mes de Febrero.	Informe de actividades. drive
14.	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa prestando con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios.	Se desarrollaron las horas de formación en manipulación de alimentos de la ficha # 2074646 en población victima basados en la programación de la plataforma SOFIA PLUS.	Verificacion 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.	No plica para este mes.	No aplica para este mesl.
16.	Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando	No aplica para este mes	No plica para este mes

	los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo SOFIA Plus dentro de los términos establecidos.		
17.	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se cumple con lo establecido en este ítem. Desarrollando el portafolio	Presentacion de Portafolio. drive
18.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entregan informes mensuales en las fechas establecidas.	Informes – Cuenta de Cobro y Anexos.
19.	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	Apoyo a la oferta Institucional y actividades establecidades, se desarrollo la planeación pedagógica del programa de formación manipulación de alimentos de la ficha # 2074646 en población victima	Fotografias – Listado de asistencia.
20.	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.	Contacto y gestión ante los enlaces de victimas de los municipios.	Evidencias Fotograficas.
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 – Capacitacion en SST.	Afiliacion a ARL – Certificado SST – Examanes Preocupacionales.

	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.				
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. 8658119485, asopagos mes de ENERO . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (7) folios

Cordialmente,

SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA
C.C. No. 50.891.088 de Montería
Contratista

Recibí a satisfacción:

IVÁN DARÍO GUZMÁN SÁNCHEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1363143
Coordinador Academico

sensibilización y orientación de las comunidades del municipio de cotorra





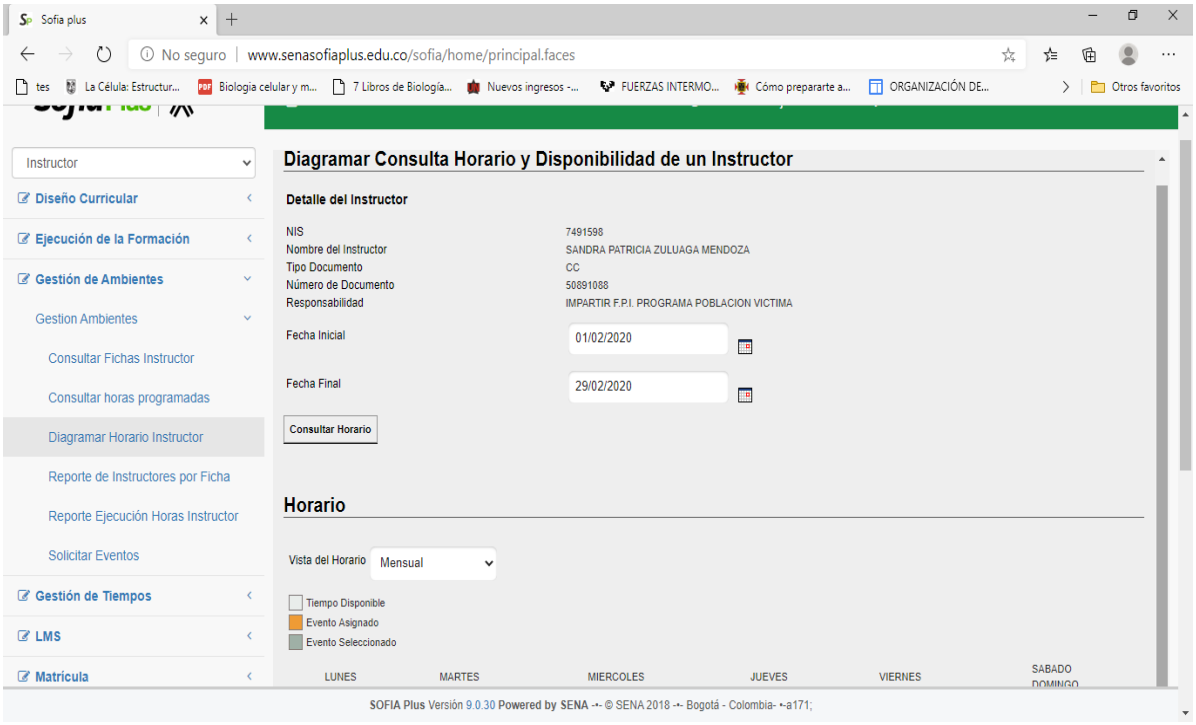


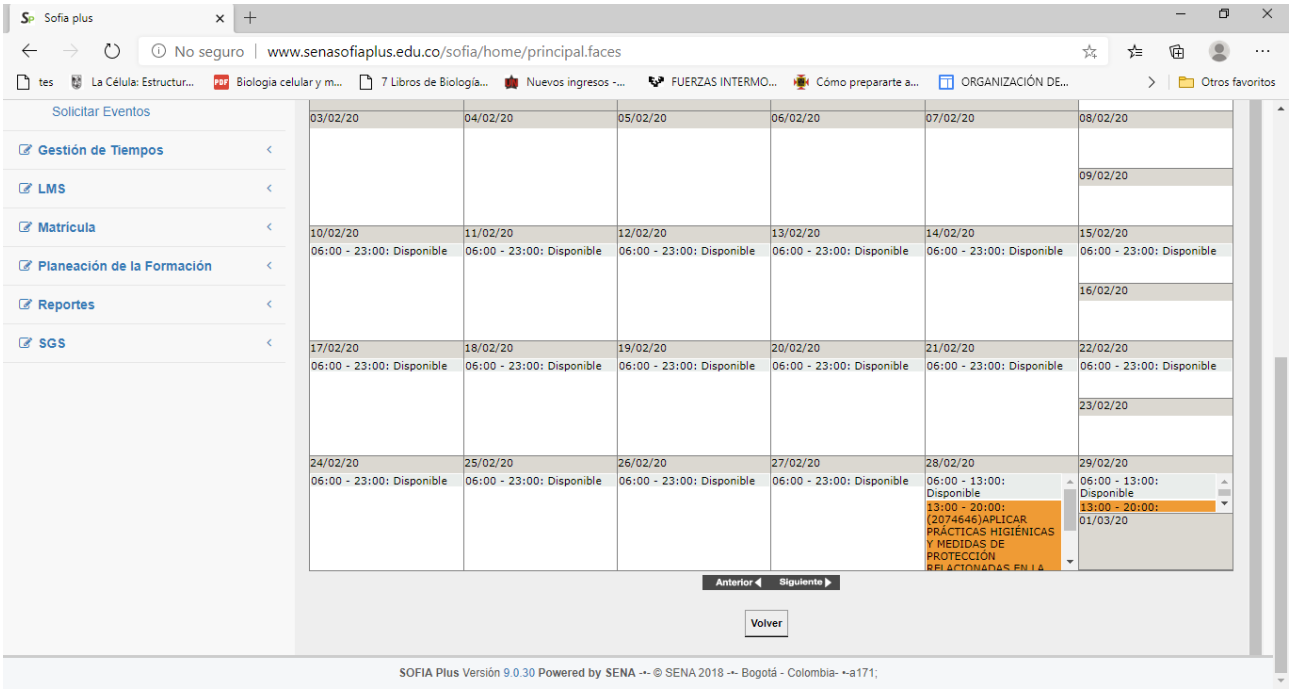
Listado de verivificacion en vivanto del curso manipulación de alimentos ficha 2074646

LISTADO MANIPULACION DE ALIMENTO MONTERIA 1
INSTRUCTORA SANDRA ZULUAGA
CODIGO:96151529

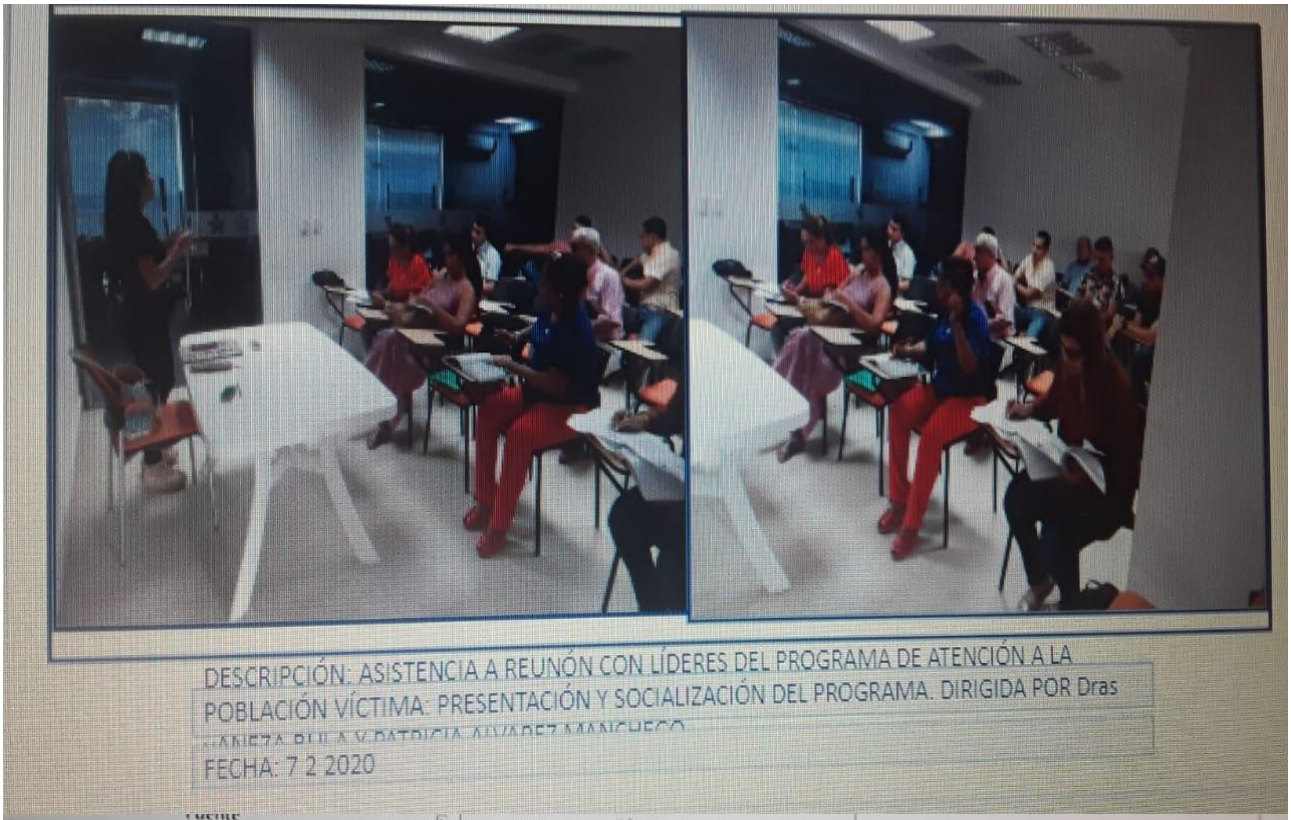
CONS	NOMBRE1	NOMBRE2	APELLIDO1	APELLIDO2	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO	CASILLA VIVANTO	INSCRITO EN ESOFIA	FECHANACIMIENTO
1					CC				NO ES NECESARIA
2	ALEX	MARINA	SOLERA	MERCADO	CC	50919282	x	X	NO ES NECESARIA
3	ANA	JOAQUINA	OVIEDO	SAYAS	CC	26230329		X	NO ES NECESARIA
4	ANA		BULA	COGOLLO	CC	30686451		X	NO ES NECESARIA
5	ANA	BELKIS	RAMIREZ	ORTEGA	CC	50902760		X	NO ES NECESARIA
6	ANGELLY	VANESSA	ZAPA	BEGAMBRE	CC	1067966119		X	NO ES NECESARIA
7	AURA	FELICIA	CONTRERAS	POLO	CC	50902937		X	NO ES NECESARIA
8	CARMEN	CECILIA	CAMAÑO	FERNANDEZ	CC	25784714		X	NO ES NECESARIA
9	CRISTINA	ISABEL	HOYOS	OSORIO	CC	1067859043		X	NO ES NECESARIA
10	DAIRA	MARÍA	BEGAMBRE	PÉREZ	CC	50902403		X	NO ES NECESARIA
11	DARY	LUZ	LONDOÑO	CORREA	CC	1067890791	x	X	NO ES NECESARIA
12	DELFI	DEL CARMEN	CONTRERAS	SANCHEZ	CC	64560780	x	X	NO ES NECESARIA
13	DIANA	MILENA	CASTILLO	OROZCO	CC	52466781	x	X	NO ES NECESARIA
14	DORA	LUZ	GONZALEZ	MARTINEZ	CC	34950808		X	NO ES NECESARIA
15	EDILMA	ROSA	DIAZ	CARVAJAL	CC	50929731		X	NO ES NECESARIA
16	ELIDA		BARON	GUZMAN	CC	34987495	x	X	NO ES NECESARIA
17	EUNICE	ISABEL	BARCENAS	CAUSIL	CC	25786471		X	NO ES NECESARIA
18	EVA	MARÍA	SANCHEZ	NARVAEZ	CC	50861218	x	X	NO ES NECESARIA
19	FELICIDAD		EXTREMOR	PADILLA	CC	1047382051		X	NO ES NECESARIA
20	JOSE	DE JESUS	VIDAL	PETRO	CC	11171805		X	NO ES NECESARIA
21	LUISA	FERNNADA	MARQUEZ	ANGULO	CC	1003431318	x	X	NO ES NECESARIA
22	LULA	LUCIA	LOZANO	LICONA	CC	26173121	x	X	NO ES NECESARIA
23	MARÍA	DEL CARMEN	HERRERA	CERPA	CC	34997986		X	NO ES NECESARIA
24	MARYORI	GISEL	LOPEZ	VASQUEZ	TI	1003047345		X	NO ES NECESARIA
25	MIGUEL	ANGEL	ROSA	HERRERA	CC	1067912406		X	NO ES NECESARIA
26	NEILA	SUSANA	CALDERIN	GERMAN	CC	26211889	x	X	NO ES NECESARIA
27	ROSA	JAEL	ARANGO	DE RIVERA	CC	21490172	x	X	NO ES NECESARIA
28	RUBIELA	ROSA	ROSARIO	VILLALBA	CC	1073976252	x	X	NO ES NECESARIA
29	SEBASTIAN	EDUARDO	ROSARIO	HERRERA	CC	1067930154		X	NO ES NECESARIA
30	YERALDIN		VILORIA	PEÑATA	CC	1067948668		X	NO ES NECESARIA
31	YOMAIRA	KARINA	ZUMAQUE	THEVENING	CC	50928635	x	X	NO ES NECESARIA

HORARIO DEL INSTRUCTOR





REUNION CON LIDER DEL PROGRAMA VICTIMA



DESCRIPCIÓN: ASISTENCIA A REUNÓN CON LÍDERES DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN VÍCTIMA: PRESENTACIÓN Y SOCIALIZACIÓN DEL PROGRAMA. DIRIGIDA POR Dras
[illegible]
FECHA: 7 2 2020



DESCRIPCIÓN: ASISTENCIA A REUNÓN CON LÍDER DEL PROGRAMA DE ATENCIÓN A LA POBLACIÓN VÍCTIMA: SEGUIMIENTO A ALISTAMIENTO Y METAS : ESTRATEGIAS DE IMPACTO
[illegible]
FECHA: 19 2 2020

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

Manipuladores de alimentos

Aquellas personas que durante su actividad laboral entran en contacto directo con cualquier tipo de alimento en alguna de las etapas de elaboración, transformación, preparación, fabricación, envasado, distribución, transporte, almacenamiento, servicio, venta o suministro. Debe seguir unas pautas correctas de higiene y seguridad alimentaria.

Curso de manipulación de alimentos

Formación mediante la cual se transmiten a los manipuladores de alimentos los conocimientos requeridos para desempeñar su actividad laboral manteniendo los niveles de calidad, higiene y seguridad alimentaria, de forma que se favorezca la prevención de posibles riesgos para la salud de los consumidores.

Examen de manipulación de alimentos

Cuestionario de evaluación que sirve para comprobar que la persona ha adquirido los conocimientos sobre seguridad e higiene alimentaria que se deben aplicar en cualquier actividad en la que se esté en contacto con productos alimenticios y conoce las pautas fundamentales que se deben adoptar.

Título de manipuladores de alimentos

Documento que se emplea para acreditar que se ha superado correctamente la formación para manipular alimento, según lo establecido en las normas de manipulación de alimentos vigentes actualmente. Aunque puede presentarse en diversos formatos (tanto certificado como carnet de manipulador), lo fundamental es la información que se muestra en dicho documento: centro de formación responsable de impartir el curso, temario del programa formativo y datos del alumno que ha superado la formación.

Alimentos

Se trata de sustancias o productos destinados a ser ingeridos por seres humanos, que pueden haber sido transformados o no. Se encargan de aportar valor nutricional y energía al organismo para su correcto desarrollo y para el mantenimiento de sus funciones vitales.

Alergia alimentaria

Respuesta del sistema inmunitario ante ciertos alimentos que puede provocar una reacción con efectos que van desde inflamación, tos y dolores de estómago hasta dificultades en la respiración, disminución de la tensión arterial o incluso shocks anafilácticos con riesgo de muerte.

Contaminación

Presencia en el alimento de sustancias químicas, cuerpos extraños, toxinas, bacterias, parásitos... de forma que lo hacen inadecuado para el consumo por las personas ya que puede poner en riesgo su salud.

Contaminación cruzada

Consiste en la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado, normalmente crudo, a otros no contaminados. Puede producirse mediante el contacto

directo entre alimentos o de forma indirecta ya sea a través las manos del personal o del material utilizado (utensilios, equipos o superficies).

APPCC

Se trata del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, implantado por las empresas alimentarias para garantizar la calidad sanitaria. Es una herramienta que permite identificar, evaluar y controlar los posibles peligros para la inocuidad del alimento.

•

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)	**SANDRA ZULUAGA**	**Instructor**	**CABP**	**13-04-2020**

Fecha de Elaboración	16 DE JUNIO 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)		
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)		
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos SANDRA ZULUAGA MENDOZA**	**Regional y Centro de formación CORDOBA- CENTRO AGROPECUAEIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR**
	Nombres y Apellidos	**Regional y Centro de formación**

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			
EJECUCION	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	**29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.**	R1 INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES. R1 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS. R1 RECONOCER LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS. R1 CARACTERIZAR PERFIL SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS.	5 horas conectados con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	se le envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	medio virtual(wasthap, correo)	talleres, sopas de letras, casos, material de apoyo, todo en medio digital	SANDRA ZULUAFGA MENDOZA	R1 DEFINE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS EN FUNCIÓN DE LOS RIESGOS PRESENTES. R1 ENTREGA DIAGNÓSTICO SANITARIO DE LA FÁBRICA DE ALIMENTOS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA. R1 PRESENTA PROPUESTA DE MEDIDAS PREVENTIVAS BASADA EN EL PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO DE LA EMPRESA.	**ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO**	
EJECUCION			**29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA**	R2 RECONOCER PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE REQUISITOS NORMATIVOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. R2 EJECUTAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS. R2 UTILIZAR LA INDUMENTARIA ADECUADA PARA MANIPULAR ALIMENTOS.	5 horas conectados con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	se le envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	medio virtual(wasthap, correo)	talleres, sopas de letras, casos, material de apoyo, todo en medio digital	SANDRA ZULUAFGA MENDOZA	R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 DESCRIBE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 EMPLEA LA INDUMENTARIA PARA MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R2 PREVIENE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA ACORDE CON ACCIONES PREVENTIVAS INCLUIDAS EN LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R2 PRESENTA REGISTROS DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN RECURSOS DISPONIBLES.	ACTIVIDAD DE DESEMPEÑO	
EJECUCION			**29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA**	R3 COMPROBAR APLICACIÓN CORRECTA DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R3 IDENTIFICAR INCUMPLIMIENTO EN LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. R3 REGISTRAR LAS NOVEDADES IDENTIFICADAS	5 horas conectados con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	se le envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	medio virtual(wasthap, correo)	talleres, sopas de letras, casos, material de apoyo, todo en medio digital	SANDRA ZULUAFGA MENDOZA	R3 MONITOREA LOS CONTROLES BAJO SU RESPONSABILIDAD ACORDE CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. R3 DISPONE PRODUCTO NO CONFORME Y RESIDUOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS Y LEGISLACIÓN SANITARIA. R3 EXPLICA LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. R3 ENTREGA INFORMACIÓN DE LA APLICACIÓN DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DE REGISTRO	ACTIVIDAD DE DESEMPEÑO	
EJECUCION			**29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.**	R4 RECONOCER ORIGEN DEL INCUMPLIMIENTO EN PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	5 horas conectados con el instructor para desarrollar la actividad	3 horas de trabajo independiente del aprendiz	se le envia material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	medio virtual(wasthap, correo)	talleres, sopas de letras, casos, material de apoyo, todo en medio digital	SANDRA ZULUAFGA MENDOZA	R4. EXPLICA LOS AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS HALLAZGOS IDENTIFICADOS DURANTE LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 PRESENTA AJUSTES A LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN TENIENDO EN CUENTA LAS CONTINGENCIAS Y NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS. R4 DESARROLLA LAS ACTIVIDADES PARA AJUSTAR LAS PRÁCTICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	