PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería,Septiembre 30 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 Septiembre 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	Se impartio formación en las fichas 2183992 del programa de formación manipulación de	Evidencias , capturas

	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.	alimentos Y ficha 2194004 MANIPLACION DE ALIMENTOS Programa victima Solicitud de revisión de listado de aspirante a programas de formación en el aplicativo VIVANTO	fotográficas capturas de wassat en el informe
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 rutas de aprendizaje de las ficha 2183992 creadas en el aplicativo SOFIA Plus	Documento , captur ruta de aprendizaje.
3.	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus, dentro de los términos establecidos para ello.	Se asociaron los aprendices de la ficha 2183992 del programa de formación manipulación de alimentos Programa victima	Documentos SOFIA PLUS.-. Pantallazo
4.	Planear y ejecutar las actividades	Se planearon, y se están ejecutando las actividades de acuerdo a la guía de aprendizaje adaptada a la no presencialidad creada.en la	Guía de aprendizaje.- cargadas en el

	relacionadas en la guía de aprendizaje.	ficha 2183992, en el programa manipulación de alimentos	portafolio del instructor
5.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	Elaboración de planeaciones pedagógicas y guías de aprendizaje del programa manipulación de alimentos código 96151529 Elaboración de otros recursos didácticos para el desarrollo de acciones formativas	Carpeta que contiene los elementos de desarrollo curricular del programa de manipulación de alimentos código 96151529 cargada en
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 establecio todas las gestiones del programa de formación de victima para el posicionamiento de la regional. Con articulación de lideres comunitarios del programa elaboración de conservas de frutas y hortalizas con código 96151529 con ficha 2183992 en el Municipio de monteria ficha 2194004 MANIPULACION DE ALIMENTOS	Evidencias Fotograficas capturas al final del informe.
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 gestiono activamente en el cumplimiento de las metas cuando sea requerido. Con el programa de manipulación de alimentos con código 96151529 con ficha 2183992 en el Municipio De monteria ficha 2194004 MANIPULACION DE ALIMENTOS Se realizo el proceso de verifico en vivanto los aprendices	Curso verificados en Sofia y listados de Vivanto.
8.	Generar y ejecutar una	Se mantiene las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje de cada aprendiz para	– Guias de aprendizaje.,

	estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	evitar tener deserción en los programas de formación manipulación de alimentos en el programa de vicitma	instrumentos de evaluación.
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 oriento a los aprendices sobre el proceso de limpieza y desinfección en el área de trabajo. Se realizo retroalimentación de la guía de aprendizaje	Capturas de evidencias d eactividades
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 entrega mensualmente los informes al supervisor del contrato donde se presenten de una forma escrita los avances de cada proceso. Se carga en el portafolio del instructor los formatos correspondiente al periodo	Informe semanal cargado en el drive,.

	evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
11.	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	No aplica para este mes	No pliaca 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 PROCEDIMIEN TO TECNICO Y	No aplica para este mes	No aplica. Para este mes

	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 Septiembre. Se asitio a reunión convocada por el líder del programa victima	Informe de actividades fotografias.
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..cronograma del horaio del instructor, y reporte de sofia plus en el mes de septiembre	Reportes de horas, cronograma del instructor 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	No aplica para este mes	No aplica para este mesl.

	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.	Se evaluo la ficha # 2176650 del program manipulación de alimentos del municipio de la apartada	Captura en sofia plus. informe
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.como la creación de portafolio del instructor.y se realizo el cargue de información del periodo de septiembre en el portafolio del instructor	Presentacion de Portafolio https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
18.	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entregan informes mensuales en las fechas establecidas. Y se carga informes en la matriz programación del instructor del programam victima	Informesmensuales – Cuenta de Cobro y Anexos. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IFS0oqYA0i8TtR9yE--QJ32USxT8m_VR
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 manipulación alimentos la ficha # 2183992 en población victima ficha 2194004	Fotografias, informes mensuales –.
20.	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades	No aplica	No aplica

	objeto de la 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 Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales. 5.	Afilicacion a ARL – Capacitacion en SST.	Afiliacion a ARL – Certificado SST – Examanes Preocupacionales.

	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 plica para este mes.	No plica 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.8608555167 asopagos mes de **AGOSTO** . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (35) 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

ANEXO

SENA

CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

INFORME DE ACTIVIDADES

Informe de Semana de Septiembre

Programa de victimas

Instructor: Sandra patricia Zuluaga Mendoza

No. identidad: 50891088

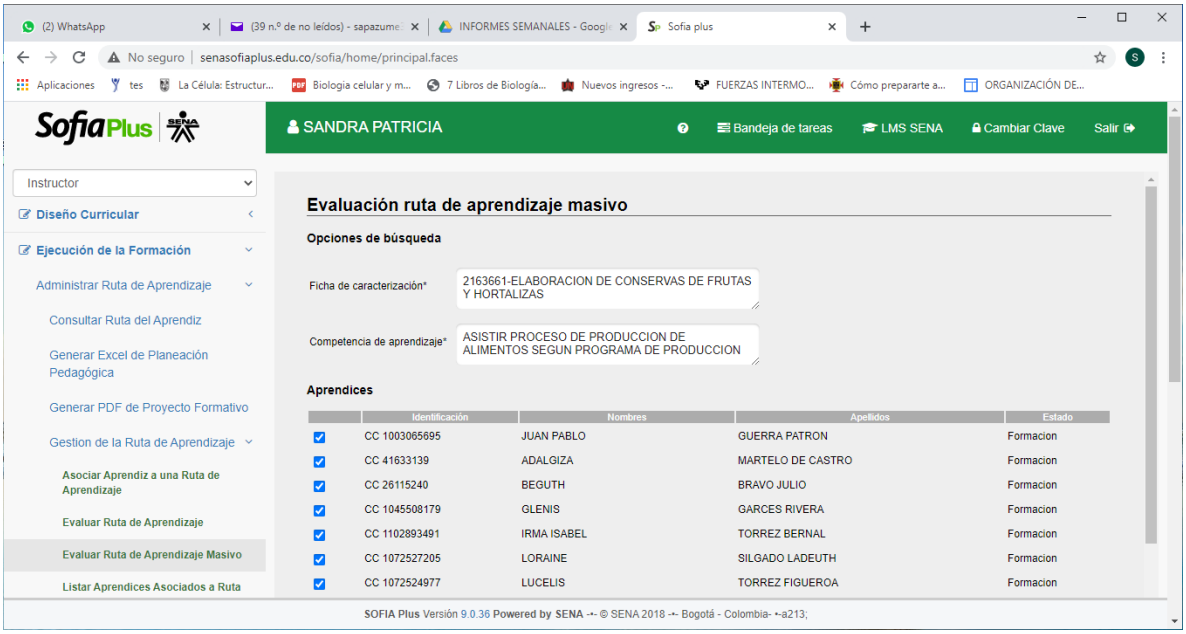
Área: Agroindustria

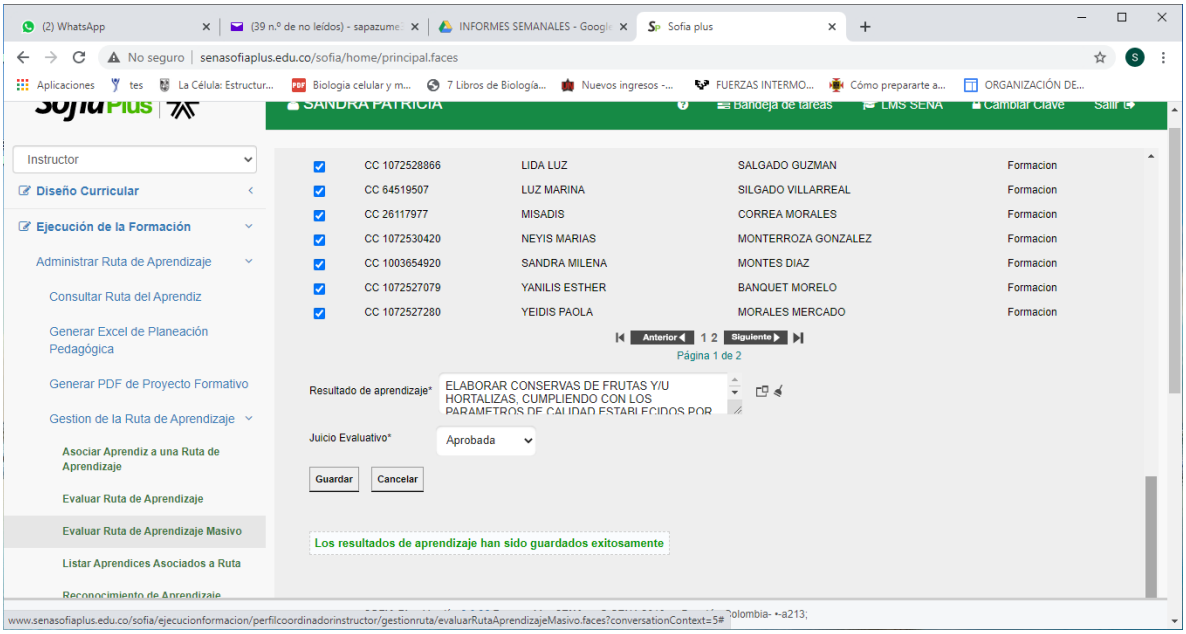
Formaciones orientadas: ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

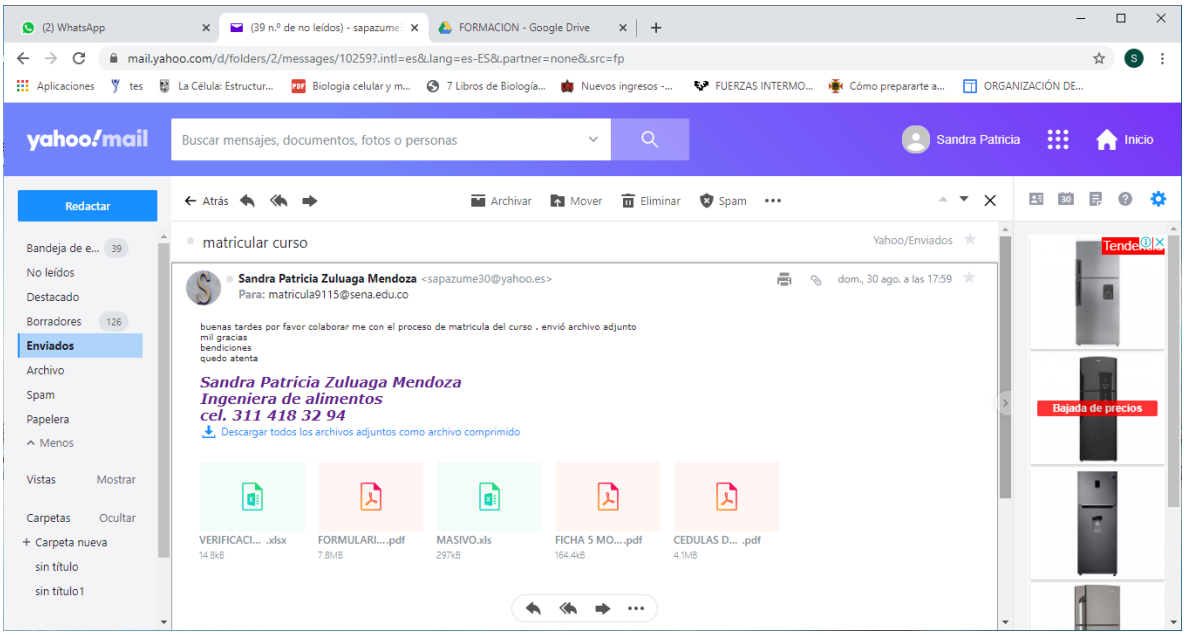
1 Se realiza el proceso de evaluación de la ficha # 2163661 del curso Elaboración de conservas de frutas y hortaliza en la plataforma Sena Sofía plus. ***Se carga la evidencia en el Drive.***

Juicios evaluativos

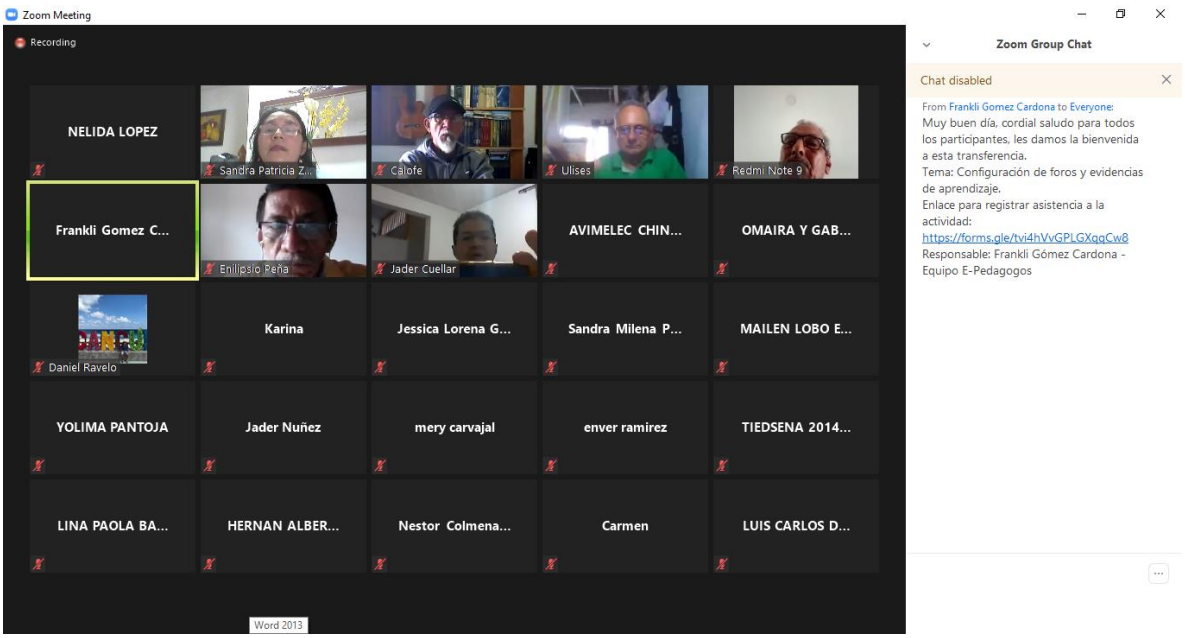




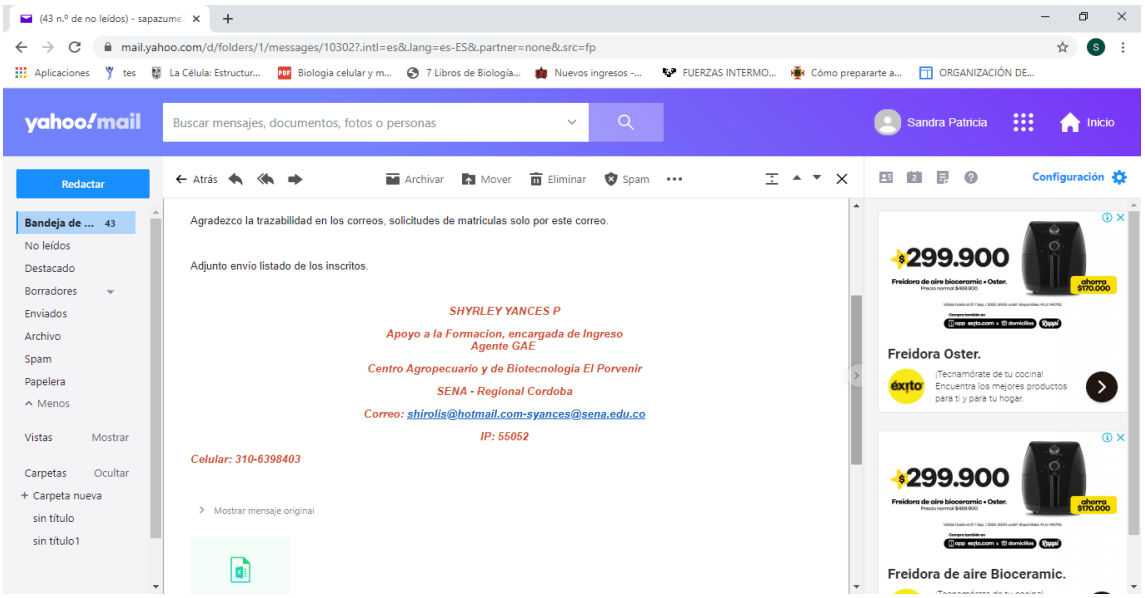
2. Se envía correo a gestión de centro para que se realice el proceso de matrícula de la ficha # 2183992



3. Se participó en la video conferencia por parte de dirección general. En el manejo de la plataforma LMS Territorio



4. se recibe correo por parte de gestión de centro de inscrito de la ficha # 2163661

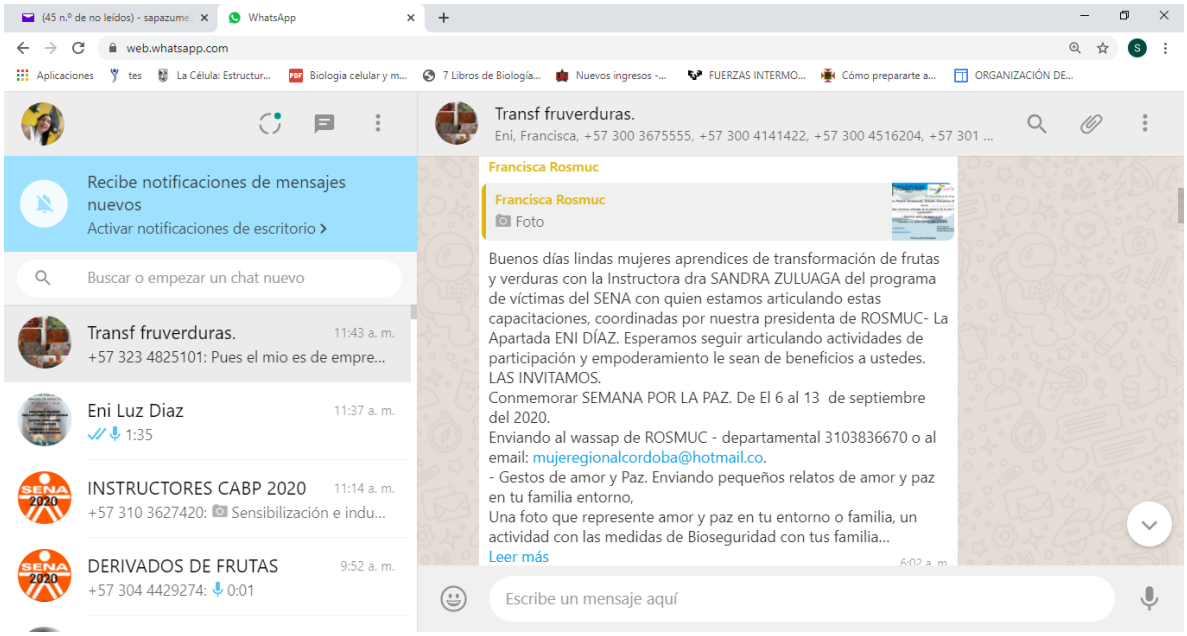


Reporte de Inscripciones	
Código Ficha	2183992
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

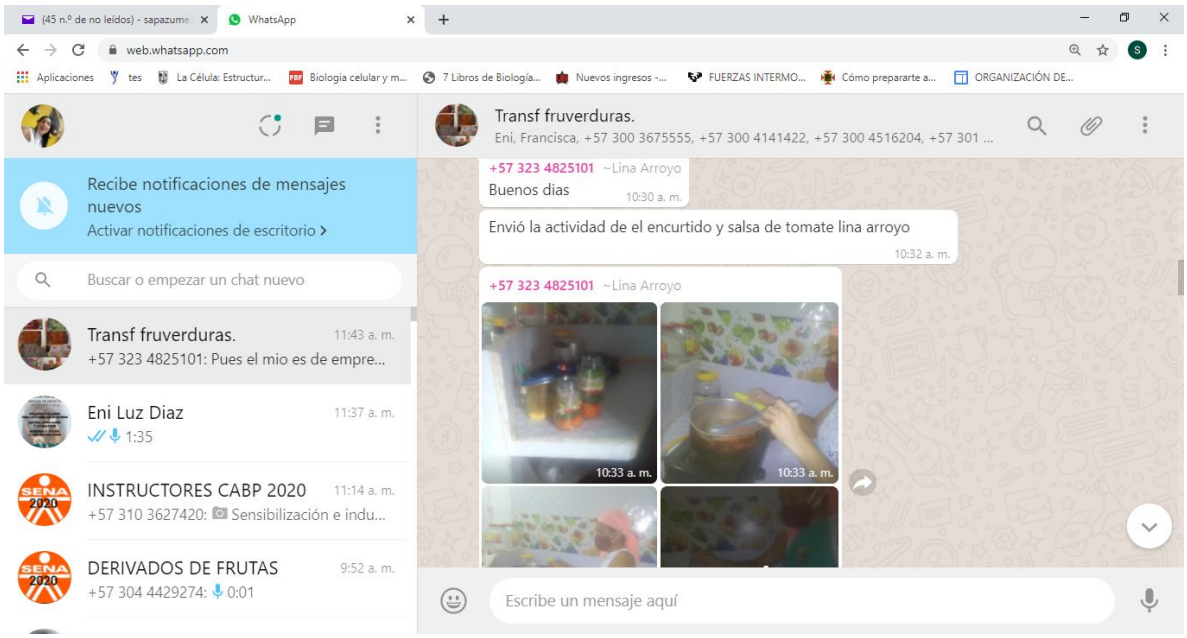
Identificación	Nombre	Estado
CC - 1068817432	ANA MARIA LOPEZ ARTEAGA	Preinscrito
CC - 1003407281	ANYI PAOLA LOPEZ MURILLO	Preinscrito
CC - 50570018	ARGENIDA DEL CARMEN MARMOL CARDENA	Preinscrito
CC - 34977264	CARMEN BELINDA TIRADO GONZALEZ	Preinscrito
CC - 26202692	CARMEN ELENA ORTEGA MENDEZ	Preinscrito
CC - 39157576	CECILIA TORRES MARTINEZ	Preinscrito
CC - 1082951501	DANY LUTH GARCIA CUETO	Preinscrito
CC - 1068810477	DORIS CANDELARIA ESQUIVEL PEREZ	Preinscrito
CC - 34998024	DUHR NELLY GONZALEZ RUIZ	Preinscrito
CC - 50902229	EDELFIRA DEL SOCORRO ACOSTA ARGUELLO	Preinscrito
CC - 50571897	ETILCIA ROSA MESTRA ESPITIA	Preinscrito

CC - 1001805872	GLORIDIS GARCIA LOPEZ	Preinscrito
CC - 50571754	KETY ARTEAGA HOYOS	Preinscrito
CC - 1003044687	LADYS JANITH RANGEL QUIROZ	Preinscrito
CC - 1007357121	LILIBETH DIAZ GUERRA	Preinscrito
CC - 50912466	LINIDA DEL CARMEN FUENTES FERIA	Preinscrito
CC - 1068822600	LUCELLY DEL CARMEN MONTES VELASQUEZ	Preinscrito
CC - 34983607	MARIA ELENA SUAREZ MARTINEZ	Preinscrito
CC - 50921282	MARICELA ACOSTA ARGUELLO	Preinscrito
CC - 50928142	MARICELA DEL CARMEN BERONA CASTRO	Preinscrito
CC - 1067860745	MARTHA STELLA PEREIRA TEHERAN	Preinscrito
CC - 1192776090	MONY SARAY VARGAS RIVERA	Preinscrito
CC - 50861870	NADIS OVITH CORDERO ROMERO	Preinscrito
CC - 1068811241	OLGA PATRICIA PASTRANA NEGRETE	Preinscrito
CC - 1007792752	PAULA ANDREA QUINTANA CORCHO	Preinscrito
CC - 22235996	ROSA MARIA VILLA VERGARA	Preinscrito
CC - 32290598	ROSALBA DURANGO RAMOS	Preinscrito
CC - 34993033	SANDRA INES PEREZ SEÑA	Preinscrito
CC - 50859429	YANETH DEL ROSARIO ORTIZ PASTRANA	Preinscrito
CC - 1003465669	YARLEIDIS YULIETH TUIRAN ROMERO	Preinscrito

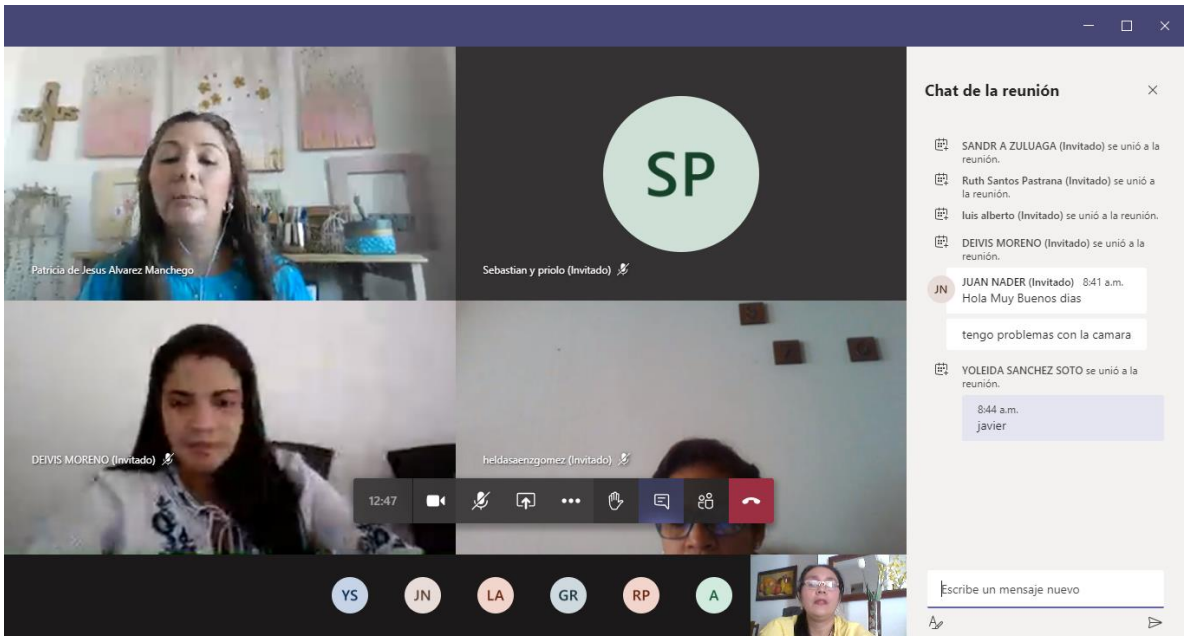
5. Se DA FORMACION EN EL CURSO ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHAS # 2176650. Evidencias en el draive

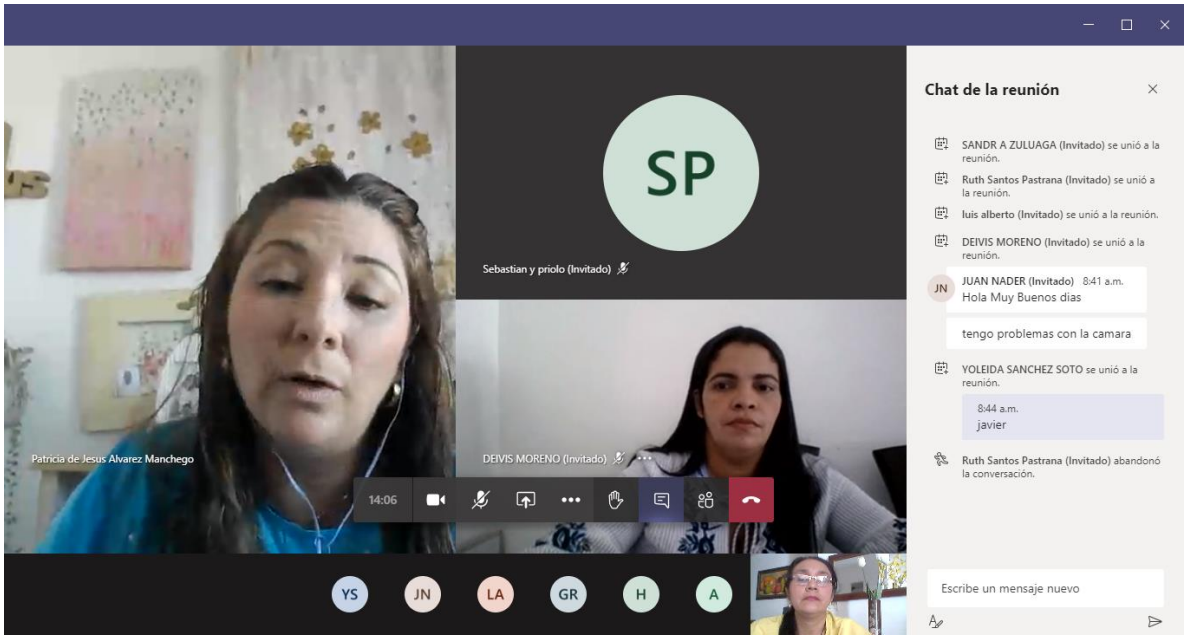


EN FORMACION CON LOS APRENDICES EN MEDIO DE WASSAT

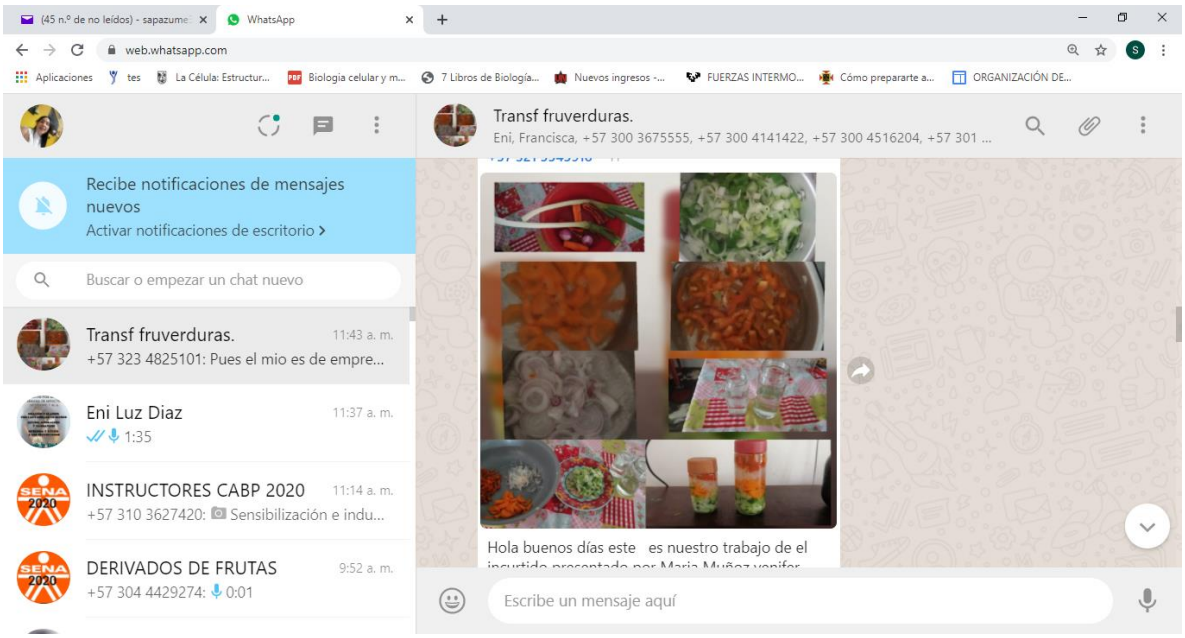


6. SE PARTICIPO EN VIEDO CONFERNCIA CON LIDER DEL ROGRAMA VICTIMA PATRICIA ALVAREZ PARA SOCIALIZAR LO DE LOS MATERIALES DE FORMACION

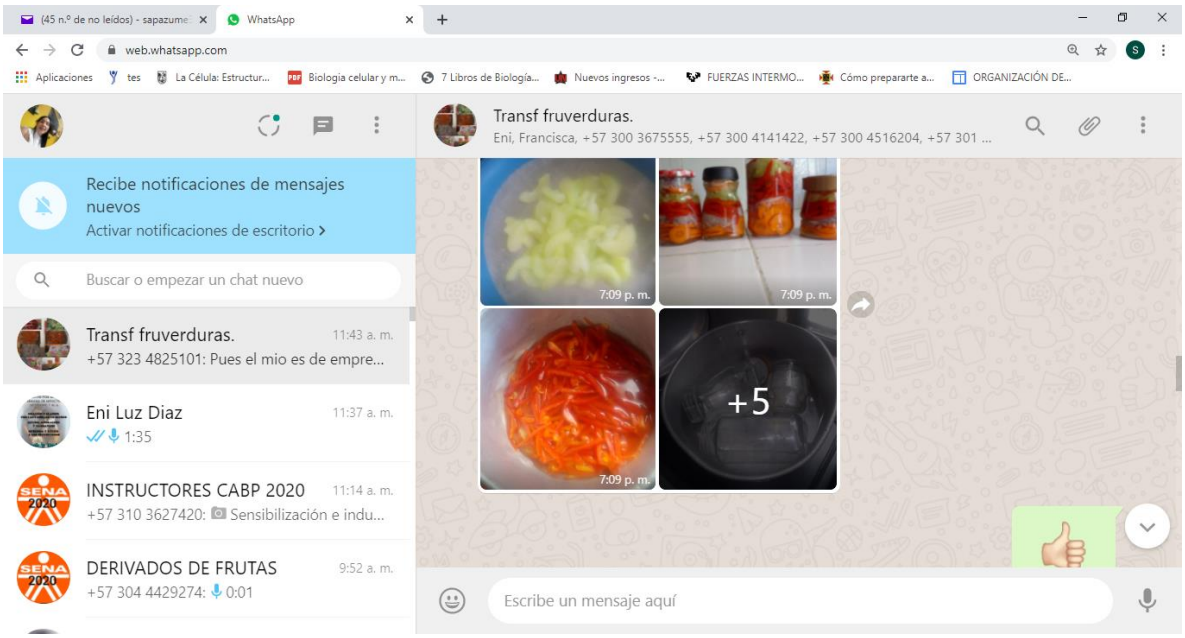




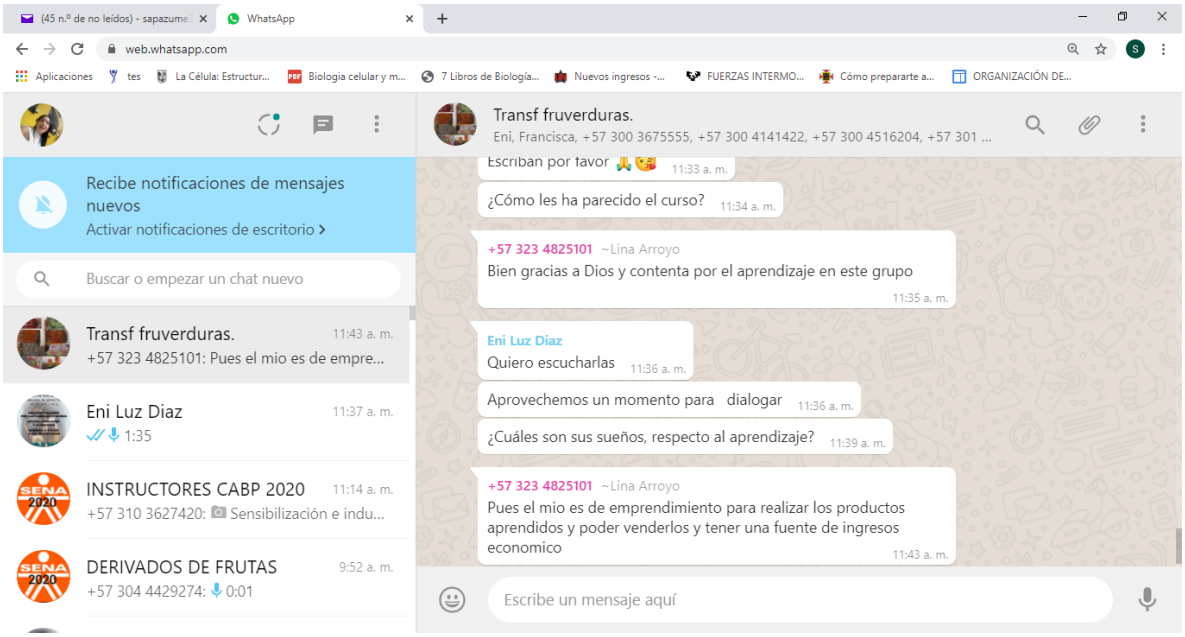
7. EN FORMACION CON LOS APRENDICES EN MEDIO DE WASSAT EN EL CURSO ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS FICHAS # 2176650. Evidencias en el draive



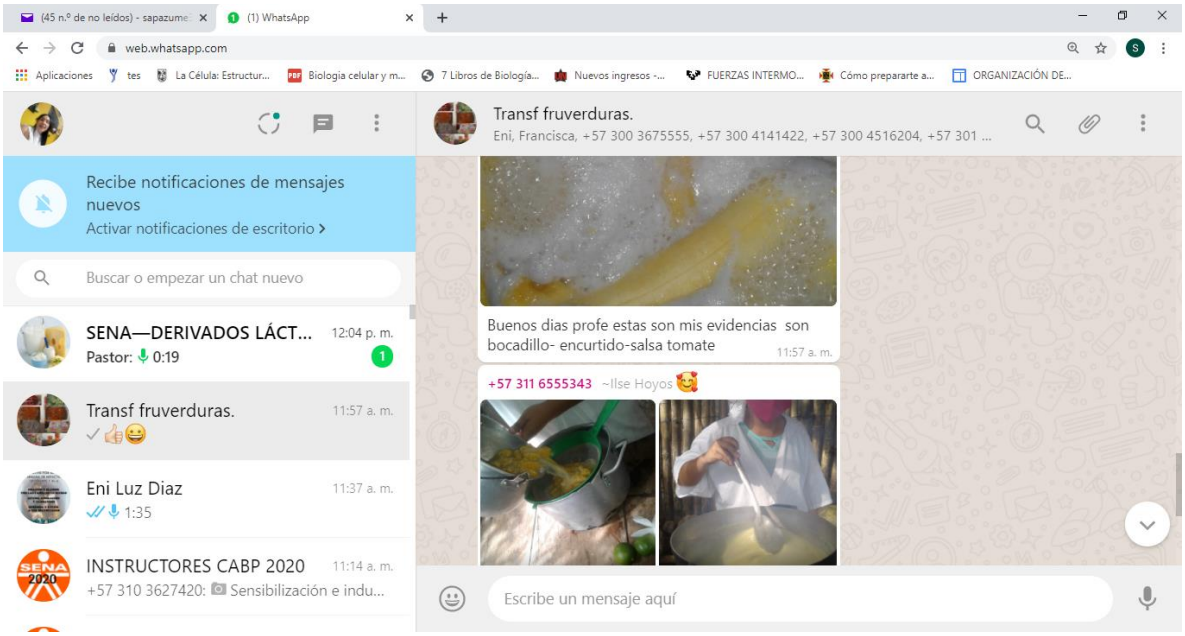
EN FORMACION CON LOS APRENDICES EN MEDIO DE WASSAT



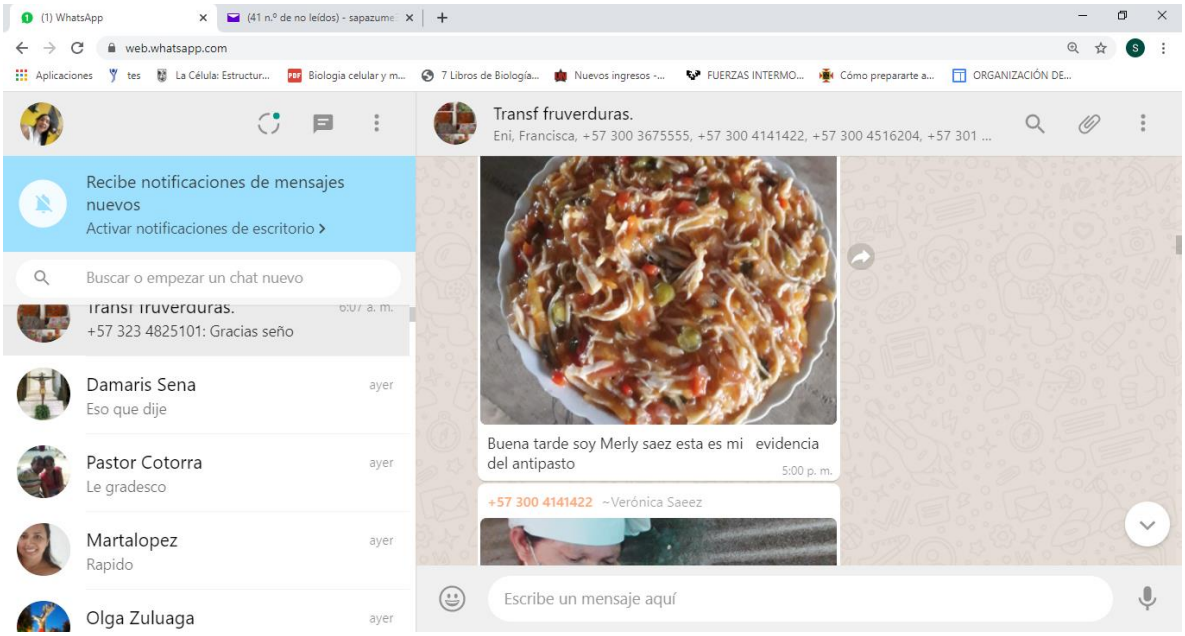
EN FORMACION CON LOS APRENDICES EN MEDIO DE WASSAT



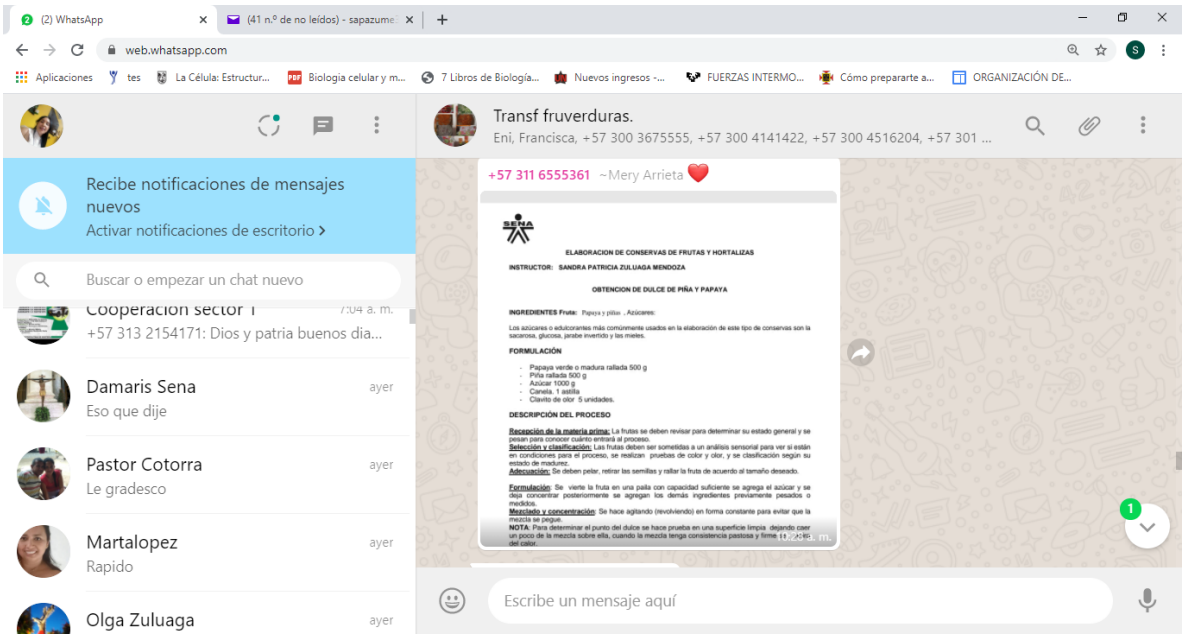
EN FORMACION CON LOS APRENDICES EN MEDIO DE WASSAT



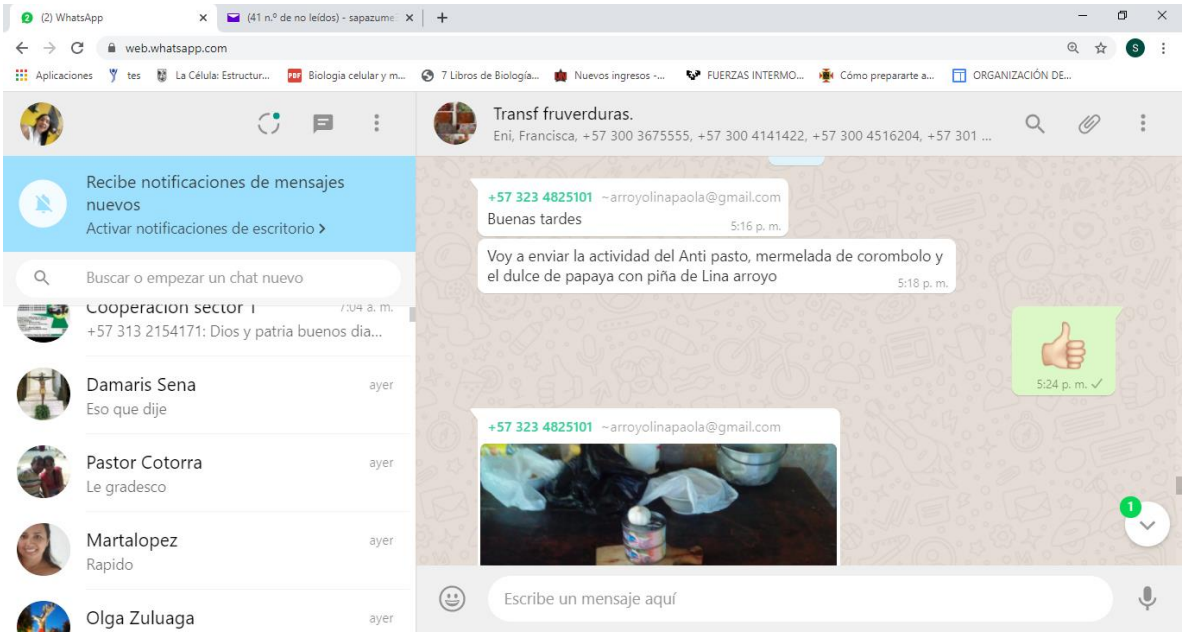
EN FORMACION CON LOS APRENDICES EN MEDIO DE WASSAT



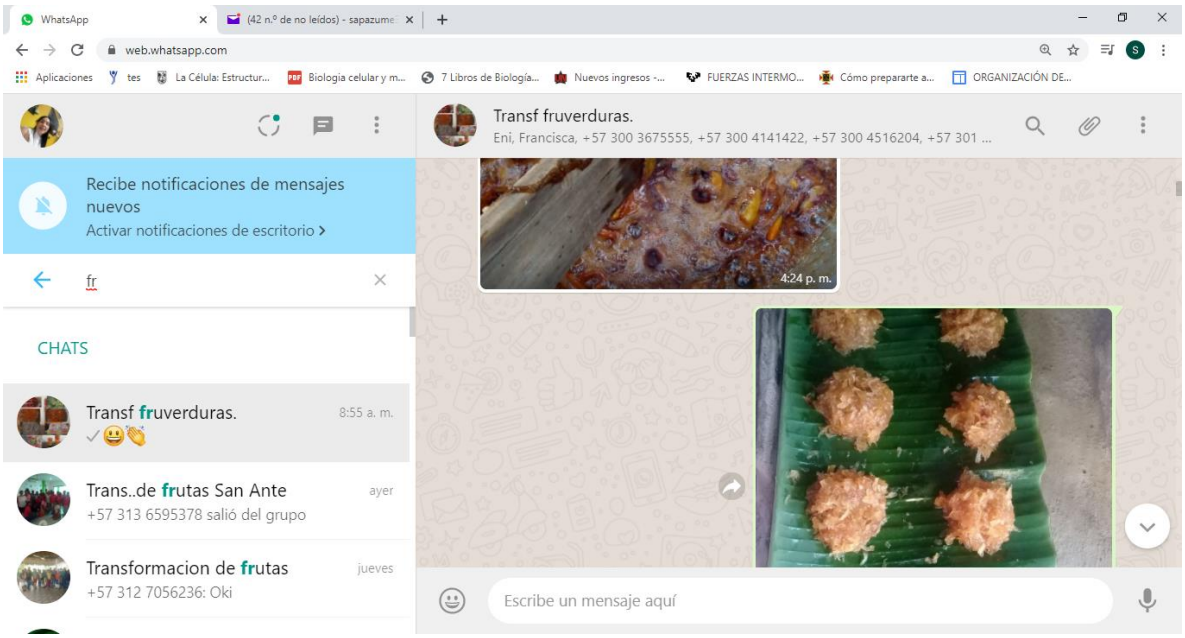
EN FORMACION CON LOS APRENDICES EN MEDIO DE WASSAT



EN FORMACION CON LOS APRENDICES EN MEDIO DE WASSAT



EN FORMACION CON LOS APRENDICES EN MEDIO DE WASSAT

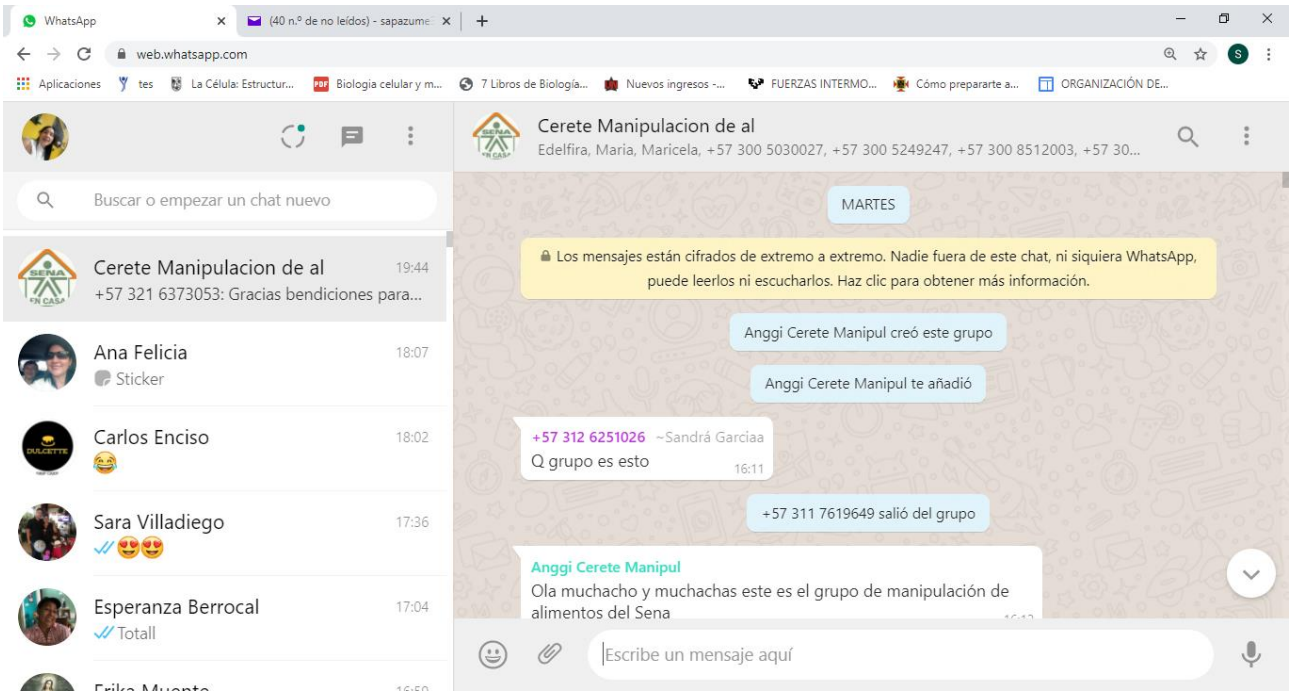


INFORME DE ACTIVIDADES

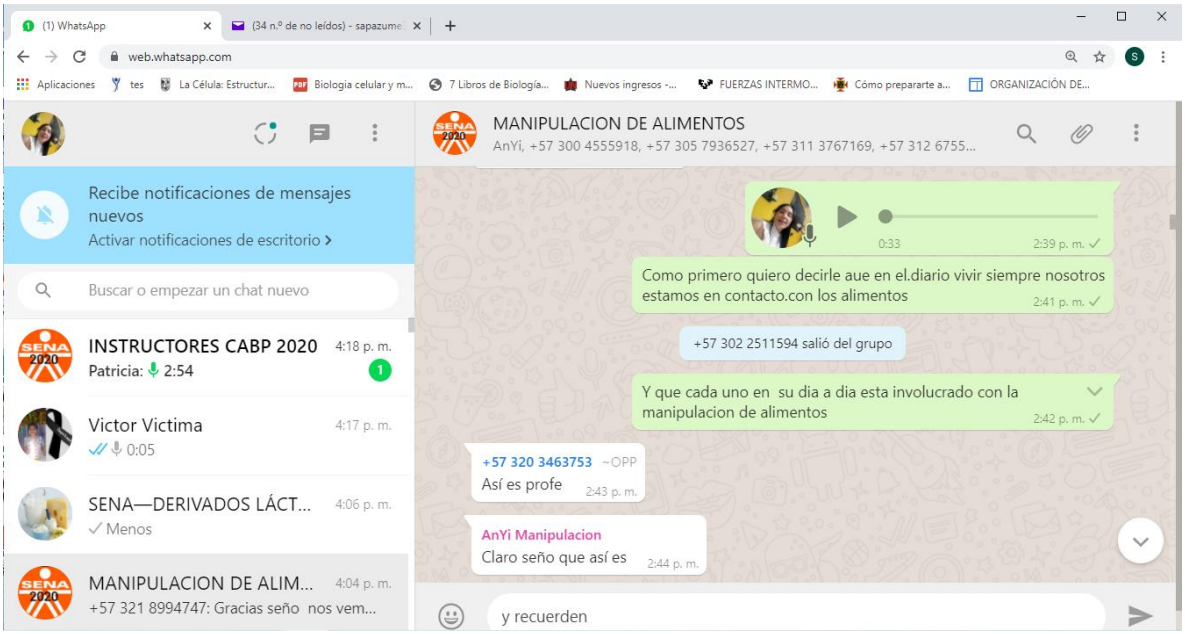
Formaciones orientadas: MANIPULACION DE ALIMENTOS

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

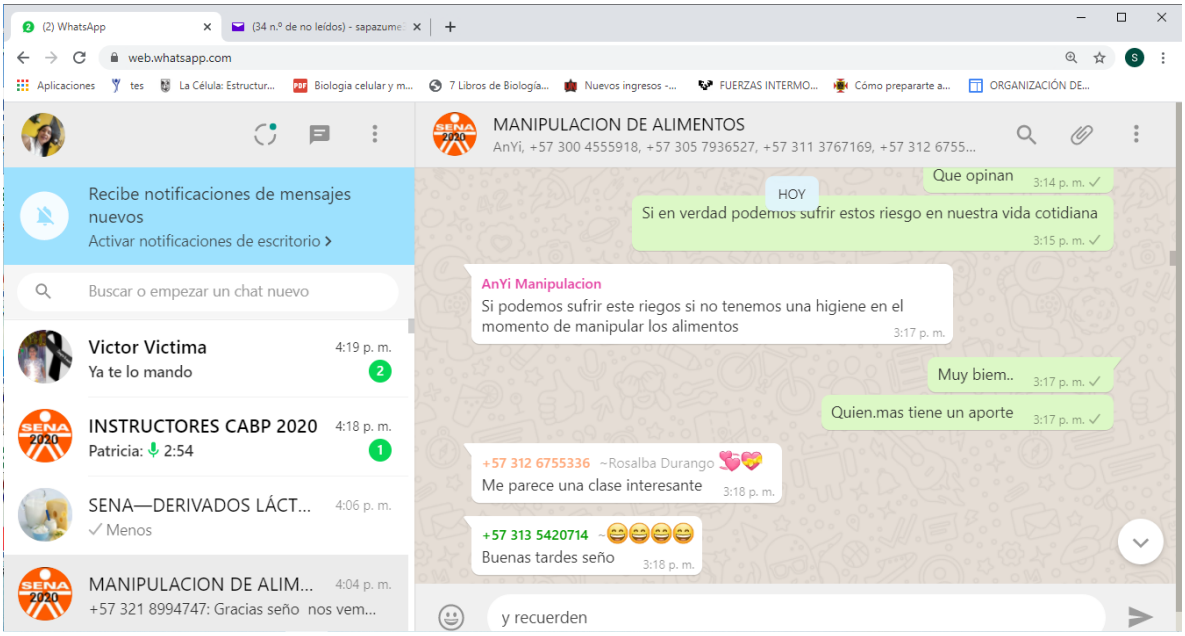
8.Se crea grupo de wasap para la ficha # 2183992 del curso Manipulación de alimentos en la plataforma Sena Sofía plus. ***Se carga la evidencia en el Drive.***



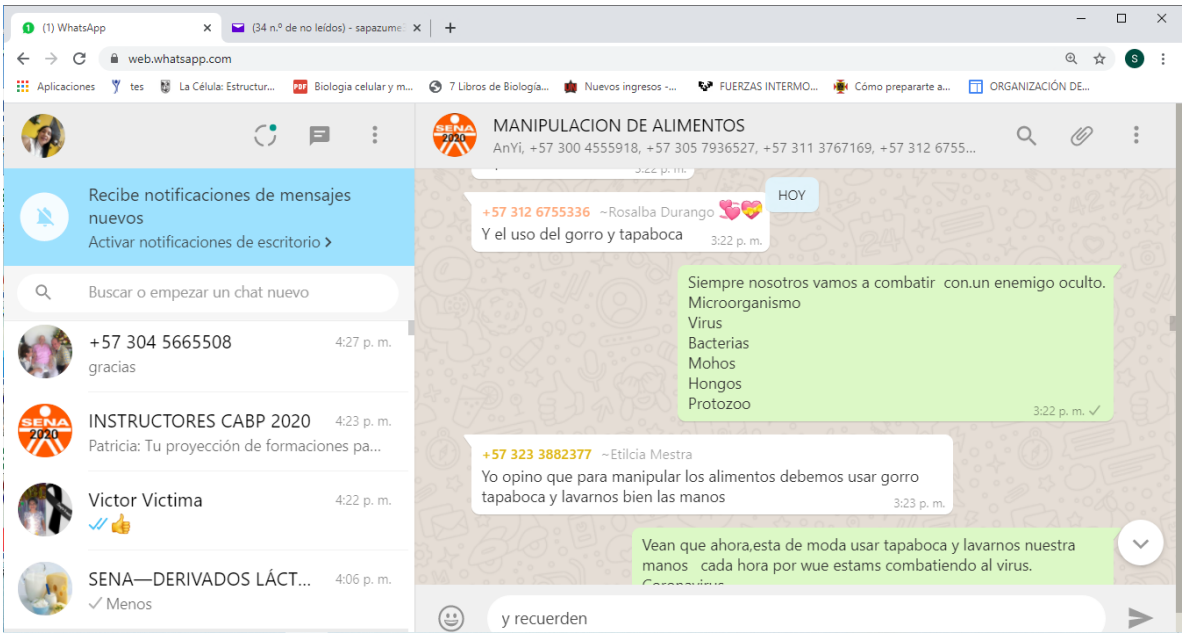
9. Se empieza formación en la ficha # 2183992 en el curso de manipulación de alimentos atreves de wasap, evidencias de formación drive

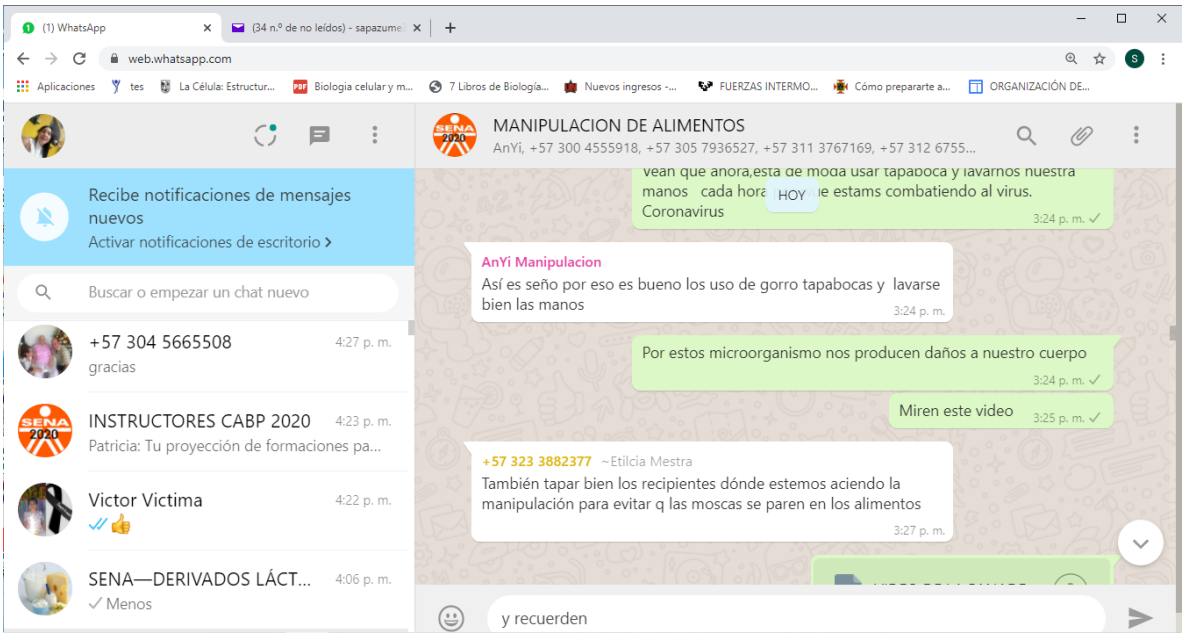


Formacion por medio de wasap formación en la ficha # 2183992 en el curso de manipulación de alimentos atreves de wasap, evidencias de formación drive

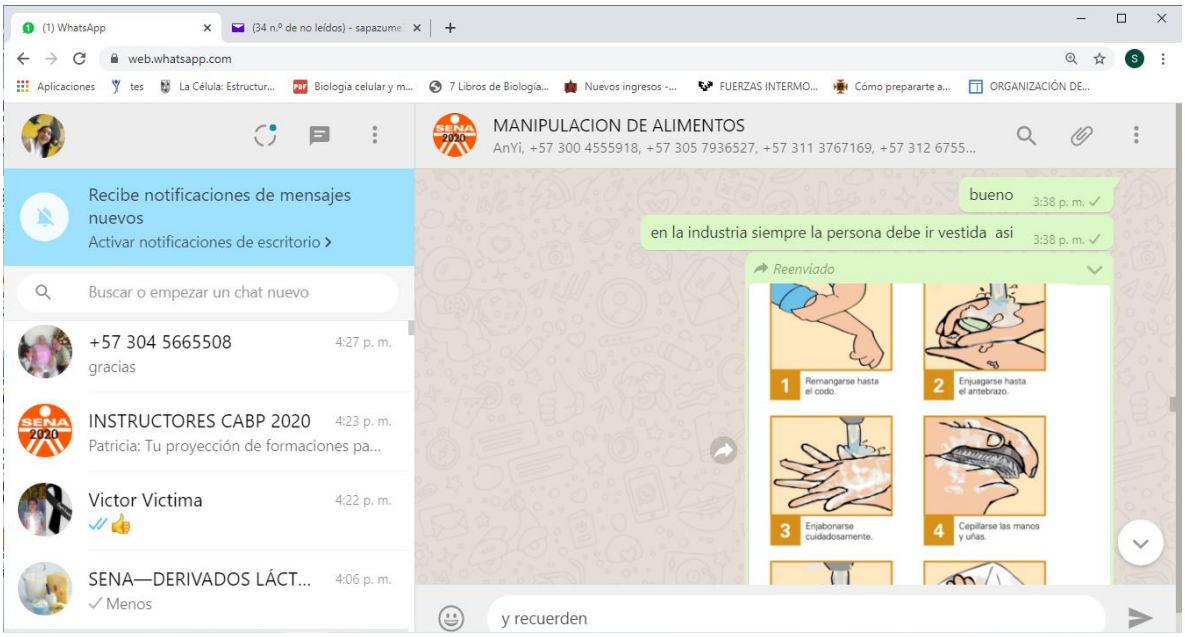


Formacion por medio de wasap formación en la ficha # 2183992 en el curso de manipulación de alimentos atreves de wasap, evidencias de formación drive



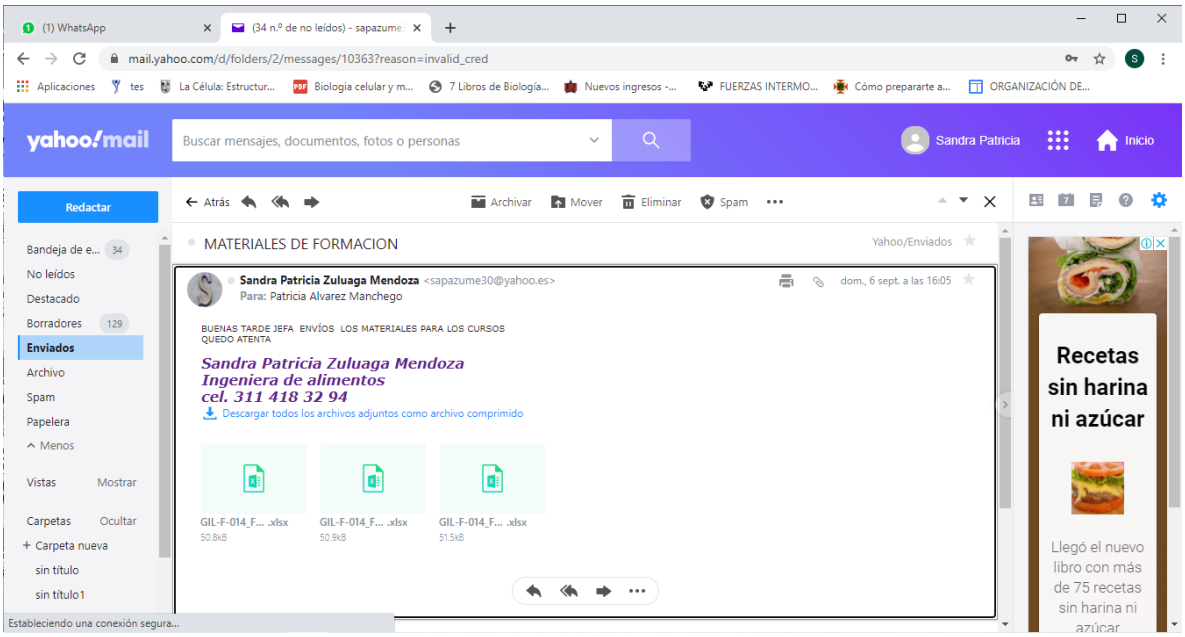


Formacion por medio de wasap formación en la ficha # 2183992 en el curso de manipulación de alimentos atreves de wasap, evidencias de formación drive



10.. Se hizo requerimiento de solicitud material de formación para la ficha # 2075872 del programa de formación producción de derivados lácteos,

Ficha # 2163661 del programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas Ficha # 2176650 del programa de formación elaboración de conservas de frutas y hortalizas a través de correo a al líder del programa.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA
FORMATO DE SOLICITUD DE SALIDA DE BIENES PARA EL USO DE LOS CUENTADANTES QUE TIENEN VINCULO CON LA ENTIDAD

04
Código: GIL-F-014

FECHA SOLICITUD _____ **AREA** **AGROINDUSTRIA**

CODIGO REGIONAL _____ NOMBRE REGIONAL CORDOBA

COD CENTRO DE COSTOS _____ NOMBRE CENTRO DE COSTO CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

NOMBRE DE JEFE DE OFICINA O COORDINADOR DE AREA: IVAN DARIO GUZMAN CEDULA _____

NOMBRE DE SERVIDOR PÚBLICO A QUIEN SE LE ASIGNARA EL BIEN: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA CEDULA 50891088

CÓDIGO DE GRUPO O FICHA DE CARACTERIZACIÓN 2075872

ITEM	CÓDIGO SENA	DESCRIPCION DE BIEN	UNIDA DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIONES
1		Arequipe x 500 gr	Unid	1		
2		Arroz Blanco x 1000 g	Bolsa	2		
3		Avena en hojuelas x 500 gr	Bolsa	1		
4		Avena Molida x 500 g	Bolsa	1		
5		Azúcar blanca refinada x 1000 gr	Kilo	15		
6		Bocadillo x 300 gr	Unidad	1		
7		Canela en polvo x 50 gr	Bolsa	1		
8		Canela entera x 20 gr	Bolsa	1		
9		Cobertura de chocolate x 500 gr	Caja	1		
10		Crema de leche x 1000 ml	Litro	2		
11		Crema de leche X 295 GR	Lata	2		
12		Durazno en lata x 590 gr	lata	2		
13		Esencia de canela x 500 gr	Unid	1		
14		Esencia de coco x 250 cm3	Unid	1		
15		Esencia de vainilla x 250 cm3	Unid	1		

16		Esponjas	Unid	2		
17		Fécula de maíz x 380 gr	unid	3		
18		Fécula de maíz x 90 grs	Caja	1		
19		Galletas saladas X 50 unidades	Paquete	1		
20		Gelatina sin sabor	Caja	2		
21		Kumis	Litro	1		
22		Leche condensada x 100 gr	Lata	2		
23		Leche en polvo x 380 gr	Bolsa	2		
24		Leche entera en bolsa x 1000 cc	Bolsa	15		
25		Maní	Kilo	1		
26		Mantequilla sin sal x 500 gr	Libra	1		
27		Margarina x 500 gr	Und	1		
28		Nuez moscada x 45 gr	Sobre	1		
29		Papel Cocina 200 x 200	Rollo	2		
30		Papel de aluminio x 21 mts	Rollo	1		
31		Paquete de cucharas desechables por 100 unidades	unidad	1		
32		Paquete de tenedores desechables por 100 unidades	unidad	1		
33		Paquete decuchillos desechables por 100 unidades	unidad	1		
34		Película Darnel x 30 metros	Rollo	1		
35		Pelicula vinipel	rollo	1		
36		Pimienta de olor x 15 gr	Bolsa	2		
37		Plato desechable pando blanco 23 cm sin	unidad	2		

		divisiones. Paquete por 20 unidades				
38		Servilleta X 200 UNIDADES	Paquete	2		
39		Uvas Pasa x 250 gr	Caja	1		
40		Vaso de icopor x 20 und	Paquete	2		
41		VASO PLASTICO DE 1 OZ X 25 UN	Paquete	2		
42		VASO PLASTICO DE 7 OZ X 25 UN	Paquete	2		
43		Vasos 4 onzas con tapas (material polipropileno)	Unidad	30		
44		Yogurt natural	Litro	1		
45		Yogurt x 170 gr	Unid	3		
46		Balde plástico x 10 lt	Unidad	2		
47		Bandejas de icopor ref N° 12	unidad	30		
48		Bolsa de polietileno termoencogible de 2 libras (paquete por 100 unidades)	paquete	1		
49		Bolsa plástica transparente con valvula dosificadora tipo cojín con selles planos laterales de 250 ml.	Unidad	1		
50		Bolsas empaque al vacio (plana termoencogible) 16 x 16 cm (paquete por 100 unidades)	paquete	1		
51		Bolsas plástica transparente con valvula dosificadora tipo cojín con selles planos laterales de 500 ml.	Unidad	1		
52		Bolsas Ziploc grande x 100 unid	Caja	1		
53		Cofia desechable caja x 50 unidades	caja	2		
54		COLORANTE ROJO PUNZÓN X 50 GR	SOBRE	1		
55		COLORANTES SURTIDOS X 100 GR	UNID	1		

56		Contenedores de icopor de 10 onzas	unidad	50		
57		Contenedores de vidrio 4 onzas con tapa	unidad	1		
58		CUAJO LIQUIDO X 1000 ML	LITRO	1		
59		CUAJO LIQUIDO X 500 ML	FRASCO	0		
60		CUAJO PASTILLAS	UNIDAD	1		
61		CULTIVO LACTICO KUMIS	SOBRE	1		
62		CULTIVO LACTICO SUERO	unidad	0		
63		CULTIVO LACTICO YOGURT	SOBRE	2		
64		Detergente desengrasante industrial neutro liquido, biodegradable y libre de X GALON	Unidad	1		
65		Envase plástico para yogurt de 1 lt	unidad	50		
66		Envase plástico para yogurt de 2 lt	unidad	50		
67		Escurridores reutilizabes	unidad	3		
68		ESENCIAS VARIADAS X 250 CC	FRASCO	3		
69		Esponjilla lavaplatos	Unidad	5		
70		GEL ANTIBACTERIAL	LITRO	2		
71		GORROS DESECHABLES X 50 UND	CAJA	2		
72		Gramera electronica	unidad	1		
73		GUANTES DE NITRILO X 50 UNIDADES	CAJA	2		
74		HIPOCLORITO DE SODIO (CLORO AL 13%)	GALON	1		
75		HIPOCLORITO DE SODIO (CLORO AL 13%)	LITRO	1		
76		JABON LÍQUIDO INDUSTRIAL	GALON	2		

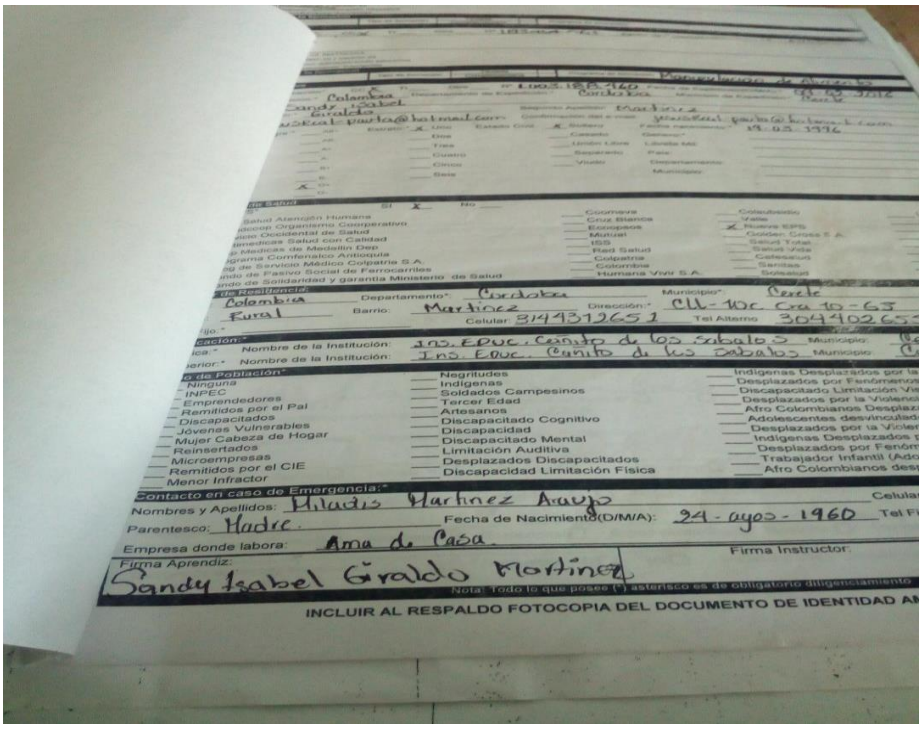
77		Molde de aluminio mediano	unidad	1		
78		Recipiente plástico x 20 lt	Unidad	0		
79		Recogedor de basura plástico	unidad	1		
80		SABORIZANTE AREQUIPE	LITRO	1		
81		SABORIZANTE PARA YOGURT	LITRO	1		
82		SABORIZANTE SURTIDO X 250 CC	FRASCO	1		
83		Tabla para picar plástica 50cmx 25cm	unidad	2		
84		TAPA BOCAS DESECHABLESX 50 UNID	CAJA	3		
85		TARRINA PLASTICA DE 24 ONZAS ROLLO POR 25	ROLLO	1		
86		TARRINA PLASTICA, DE 6 ONZAS ROLLO POR 25	ROLLO	1		
87		Termómetro bimetálico	unidad	1		
88		Toallas absorbentes desechables para cocina	rollo	3		

NOMBRE: _____ **CARGO** _____

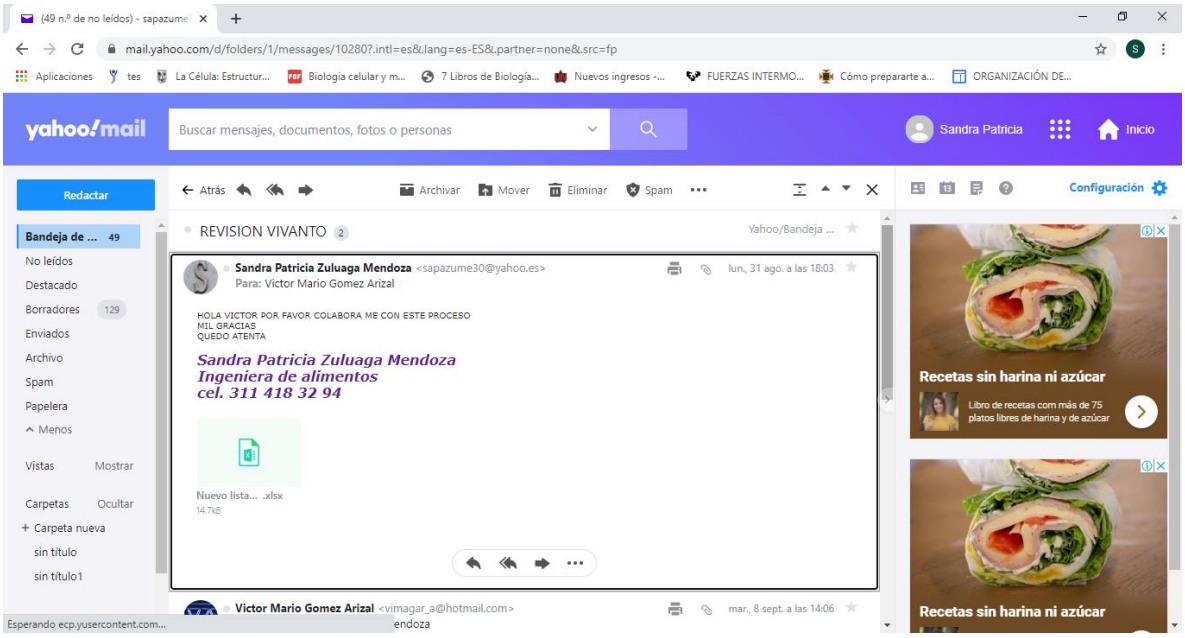
FIRMA: _____

Nota: La cantidad de bienes entregada pueder ser inferior a la cantidad de bienes solicitados toda vez que la solicitud se atiende de acuerdo a las existencias físicas de bienes en cada almacén.

11. Se realiza el proceso de alistamiento de los documentos para el inicio del curso de manipulación de alimentos, formularios, verificación en sofia plus



12. se envio correo para realizar el correo para verificación en plataforma vivanto

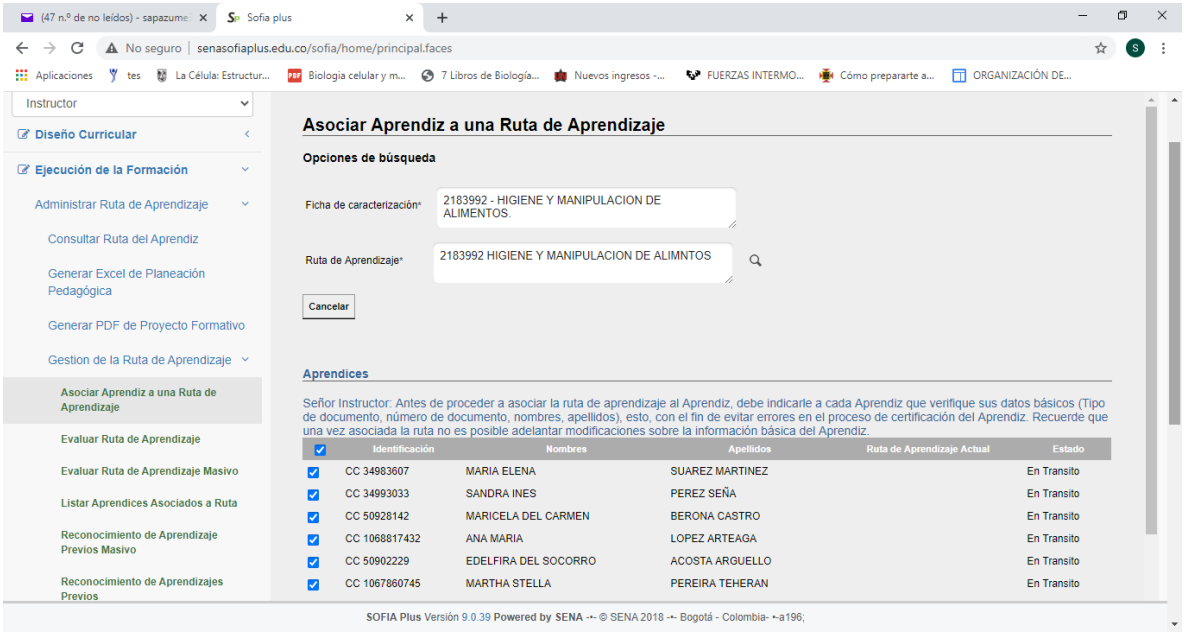


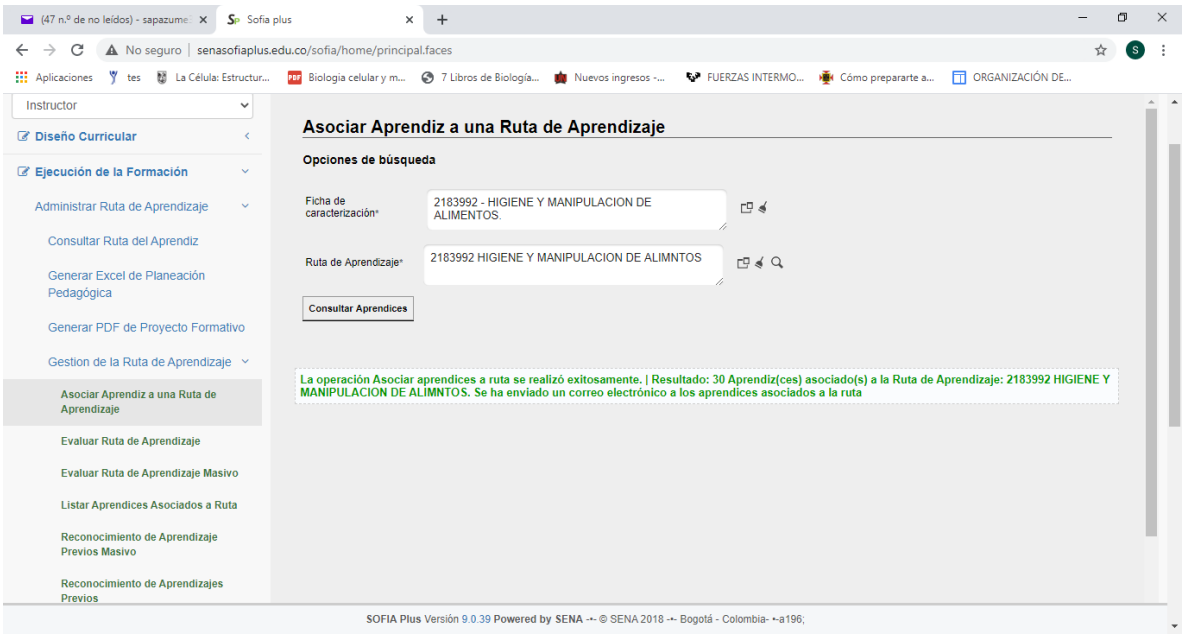
LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO							
LISTADO PARA VERIFICACION VIVANTO							
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR							
PROGRAMA VICTIMAS 2020							
NOMBRE DEL INSTRUCTOR			**SANDRA ZULUAGA MENDOZA**				
DOCUMENTO			**50891088**	**CELULAR**	**3114183294**		
NOMBRE DEL CURSO			**MANIPULACION DE ALIMENTOS**				
MUNICIPIO				**CORREGIMIENTO**	**MONTERIA**	**VEREDA**	

CONS	NOMBRES Y APELLIDOS	TD	DOCUMENTO	CELULAR	FECHA DE NACIMIENTO	LUGAR DE EXPEDICION	VIVANTO
1	NUBIA ESTHER TORRES FRANCO	CC	50927796	3218579224	04-07.1973	MONTERIA	
2	ANGELA GALVAN FERNANDEZ	CC	33068532	3008456128	7/02/1977	MAGANGUE	
3	NATHALIA PAOLA MUÑOZ MURILLO	CC	1003733645	3226350577	14/08/2001	TIERRALTA	x
4	LILIANA CALDERA AMADOR	CC	1033367067	3005030027	18/06/2001	ARBOLETE	x
5	ORLAIDA MARIA OSPINO YANEZ	CC	1.067.920.985	3023821475	21/09/1992	MONTERIA	
6	MARTHA LIGIA ZAPA RAMOS	CC	50922945	3215194886	22/02/1970	MONTERIA	x
7	MARIA CLAUDIA CUADRADO PETRO	CC	50932344	3132445075	25/04/1980	PUERTO ESCONDIDO	x
8	OLGA MARIA JULIO CARMONA	CC	50910457	3216373053	13/02/1962	MONTERIA	
9	DINA PAOLA PARRA QUIÑONEZ	CC	1067919252	3216373053	9/01/1992	CIENEGA DE ORO	
10	DENYS DEL CARMEN CASTILLO NARVAEZ	CC	50891992	3113434995	16/06/1970	MONTERIA	
11	ASTRIS LUCIA CERVANTES LAMBERTINEZ	CC	1067843700	3016467590	13/12/1985	ARBOLETE	x
12	YAMILETH PAOLA CAMPO RAMIREZ	CC	1100547539	3117619649	21/11/2001	MAICAO	
13	DINA LUZ RODRIGUEZ MESTRA	CC	1007909356	3218816693	15/04/1999	MONTERIA	x
14	PAOLA DE LCARMEN RAMOZ CRUZ	CC	1067897111	3106146109	6/08/1990	MONTERIA	
15	DANIELA CASTRO DORIA	CC	1067968914	3126051445	15/06/1999	MONTERIA	x
16	SANDRA MARCELA VILLALOBO GALARCIO	CC	1067877332	3126670934	28/08/1988	MONTERIA	x
17	CARLOS ARTURO VILLALOBO GALARCIO	CC	1067895838	3104394110	25/10/1990	MONTERIA	x
18	LILIBETH DUARTE TORDECILLA	CC	1148141408	3005249247	16/03/1995	MONTERIA	

19	MARIA ANGELICA DUARTE TORDECILLA	CC	1067923762	3103012779	5/10/1992	MONTERIA	x
20	SANDRA MILENA GARCIA SIMANCA	CC	30686676	3126251026	6/12/1979	MONTERIA	x
21	ROCIO DEL SOCORRO VILLALOBO CORREA	CC	39411919	3117075399	15/12/1970	TIERRALTA	
22	YERALDIN ALMANZA DAVILA	CC	1067936328	3225840062	24/11/1994	MONTERIA	x
23	SHIRLEY JOHANA GONZALEZ CARREÑO	CC	1003399917	3116917112	7/07/2001	MONTERIA	x
24	SAUDITH MARIA JIMENEZ SOLIS	CC	22589235	3117118688	29/12/1980	SAN PEDRO DE URABA	
25	ANA REBECA ORTEGA DORIA	CC	34956157	3113844452	21/07/1953	MONTERIA	x
26	EMERITA ESTHER TORRES ACOSTA	CC	50933683	3156991237	20-021966	MONTERIA	
27	NORA CECILIA CANTERO RIVERA	CC	34985430	3114212189	19/09/1954	MONTERIA	
28	CLARA DEL SOCORRO ACOSTA PEREZ	CC	50912424	3205284436	10/07/1974	MONTERIA	x
29	YENIS DEL CARMEN FUNIELES	CC	50966824	3116649178	1/09/1975	CERETE	
30	ANGIE PAOLALOPEZ	CC	1193464061	3007304175	20/10/1996	EL CARMEN DE BOLIVAR	
31	SANDY ISABEL GIRALDO MARTINEZ	CC	1003188460	3144312651	19/03/1996	CERETE	
TOTAL							15

13. SE REALIZA EL PROCESO DE ASOCIAR A LOS APRENDICES A LA FICHA #2183992. DE EL PROGRAMA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. EN LA PLATAFORMA SENA SOFÍA PLUS.

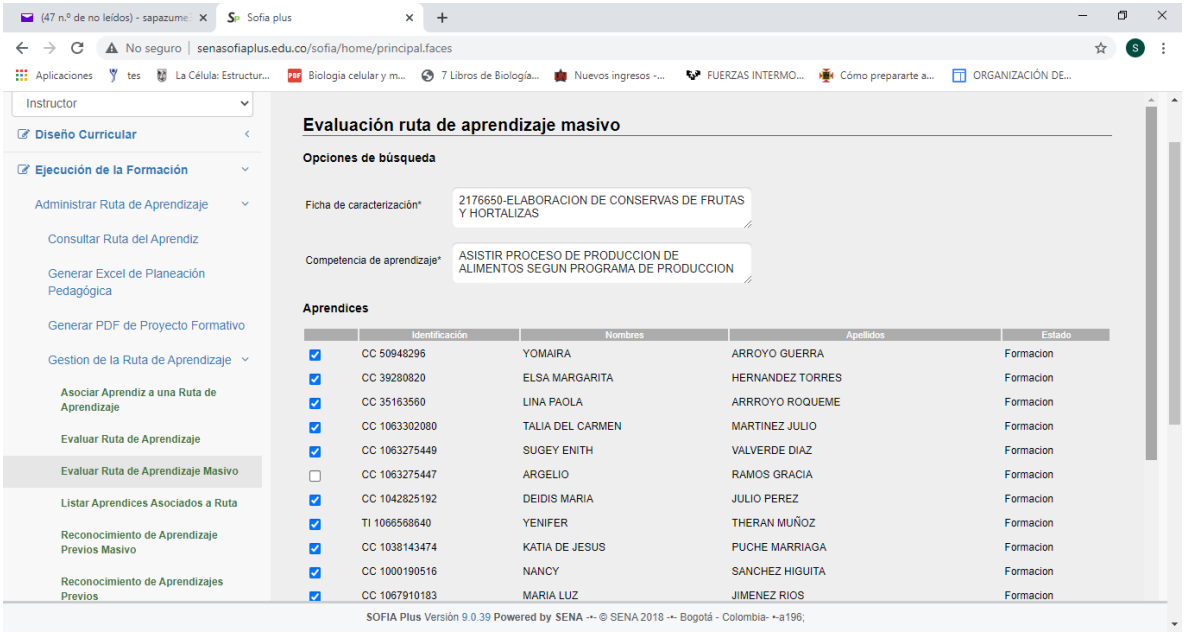


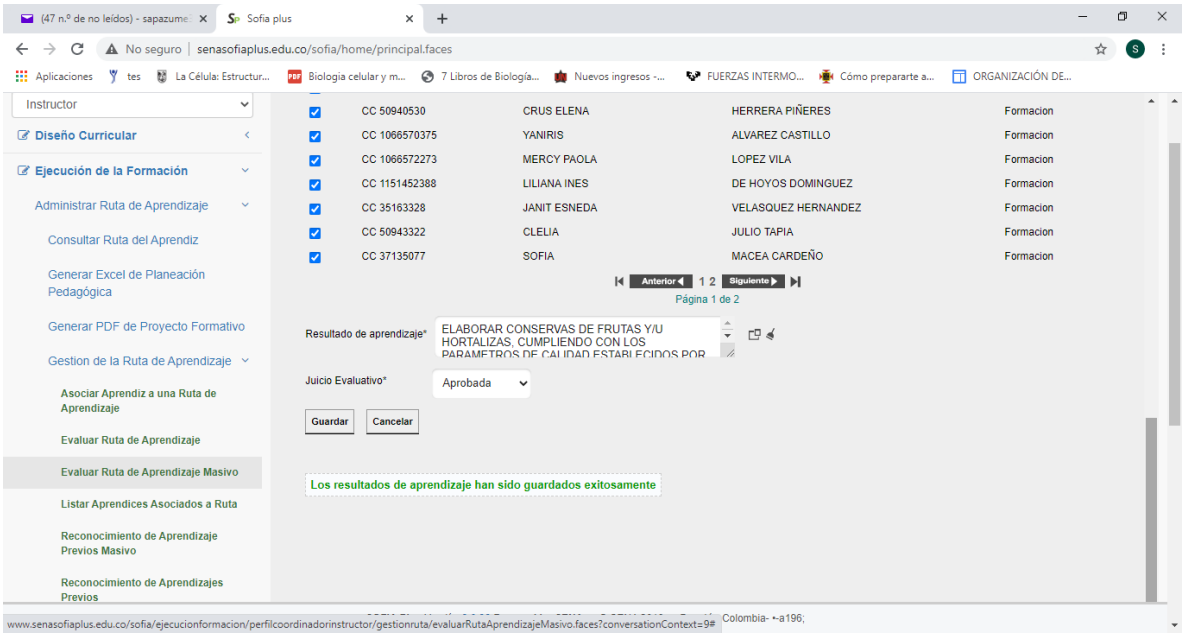


Formaciones orientadas: MANIPULACION DE ALIMENTOS

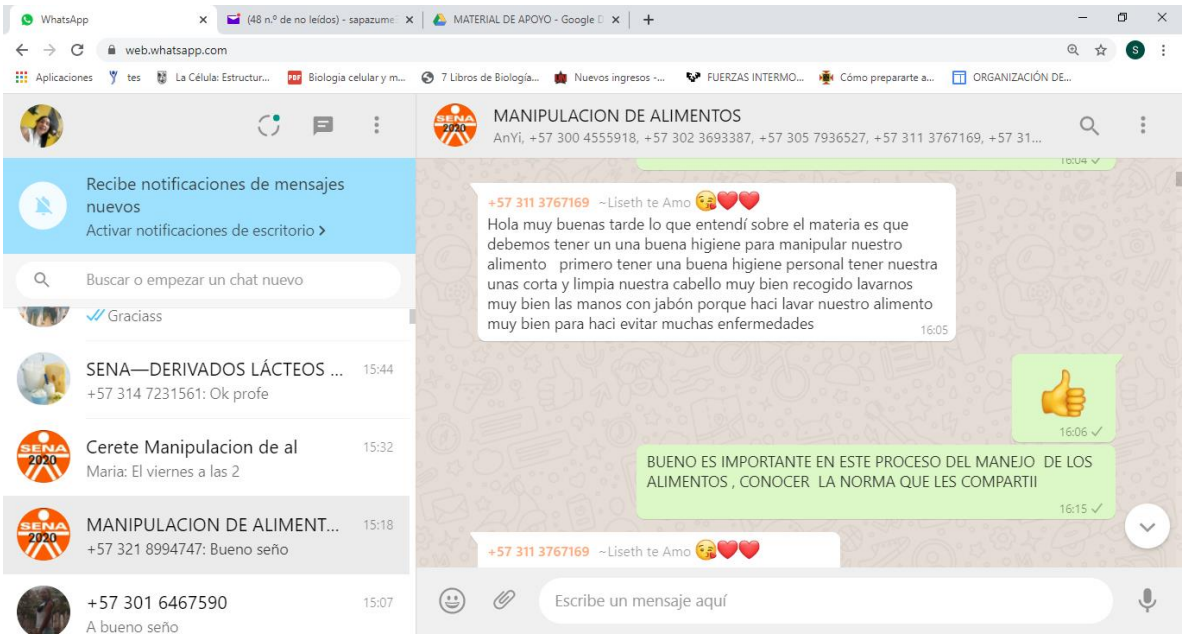
A continuación, reporto las actividades ejecutadas en la semana en mención:

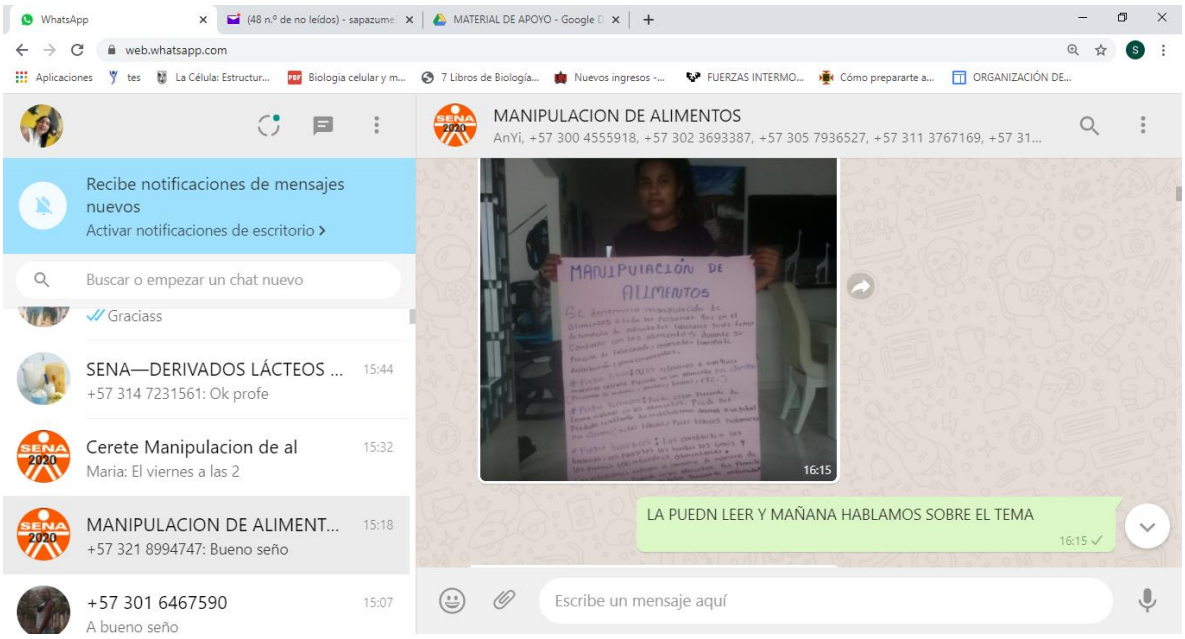
14. Se evalúa ficha #2176650 Del programa elaboración de conservas de frutas y hortalizas en el municipio de la apartada. ***Se carga la evidencia en el Drive.***


(47 n.º de no leídos) - sapazume
Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Aplicaciones
tes
La Célula: Estructur...
Biologia celular y m...
7 Libros de Biología...
Nuevos ingresos -...
FUERZAS INTERMO...
Cómo prepararte a...
ORGANIZACIÓN DE...
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2176650-ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS
Competencia de aprendizaje*
ASISTIR PROCESO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS SEGUN PROGRAMA DE PRODUCCION
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 50948296 YOMAIRA ARROYO GUERRA Formacion
CC 39280820 ELSA MARGARITA HERNANDEZ TORRES Formacion
CC 35163560 LINA PAOLA ARRROYO ROQUEME Formacion
CC 1063302080 TALIA DEL CARMEN MARTINEZ JULIO Formacion
CC 1063275449 SUGEY ENITH VALVERDE DIAZ Formacion
CC 1063275447 ARGELIO RAMOS GRACIA Formacion
CC 1042825192 DEIDIS MARIA JULIO PEREZ Formacion
TI 1066568640 YENIFER THERAN MUÑOZ Formacion
CC 1038143474 KATIA DE JESUS PUCHE MARRIAGA Formacion
CC 1000190516 NANCY SANCHEZ HIGUITA Formacion
CC 1067910183 MARIA LUZ JIMENEZ RIOS Formacion
SOFIA Plus Versión 9.0.39 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a196;

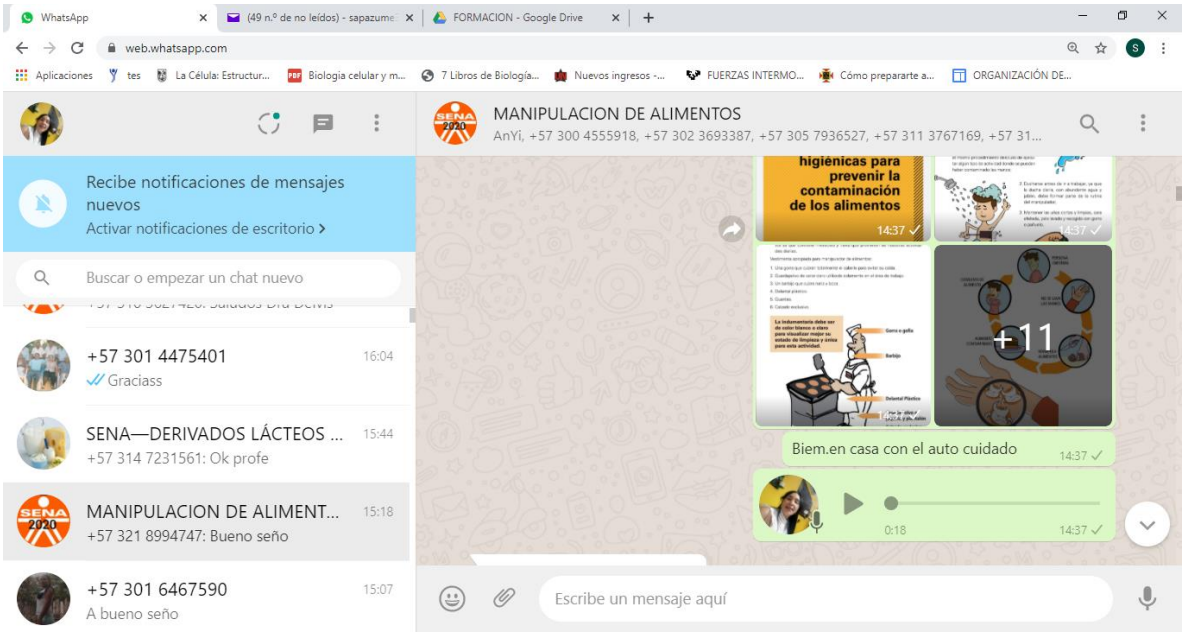

(47 n.º de no leídos) - sapazume
Sofia plus
No seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
CC 50940530 CRUS ELENA HERRERA PIÑERES Formacion
CC 1066570375 YANIRIS ALVAREZ CASTILLO Formacion
CC 1066572273 MERCY PAOLA LOPEZ VILA Formacion
CC 1151452388 LILIANA INES DE HOYOS DOMINGUEZ Formacion
CC 35163328 JANIT ESNEDA VELASQUEZ HERNANDEZ Formacion
CC 50943322 CLELIA JULIO TAPIA Formacion
CC 37135077 SOFIA MACEA CARDEÑO Formacion
Anterior 1 2 Siguiente
Página 1 de 2
Resultado de aprendizaje*
ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARAMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR
Juicio Evaluativo*
Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/ejecucionformacion/perfilcoordinadorinstructor/gestionruta/evaluarRutaAprendizajeMasivo.faces?conversationContext=9#
Colombia- •-a196;

15. Se empieza formación en la ficha # 2183992 en el curso de manipulación de alimentos atreves de wasap, evidencias de formación drive

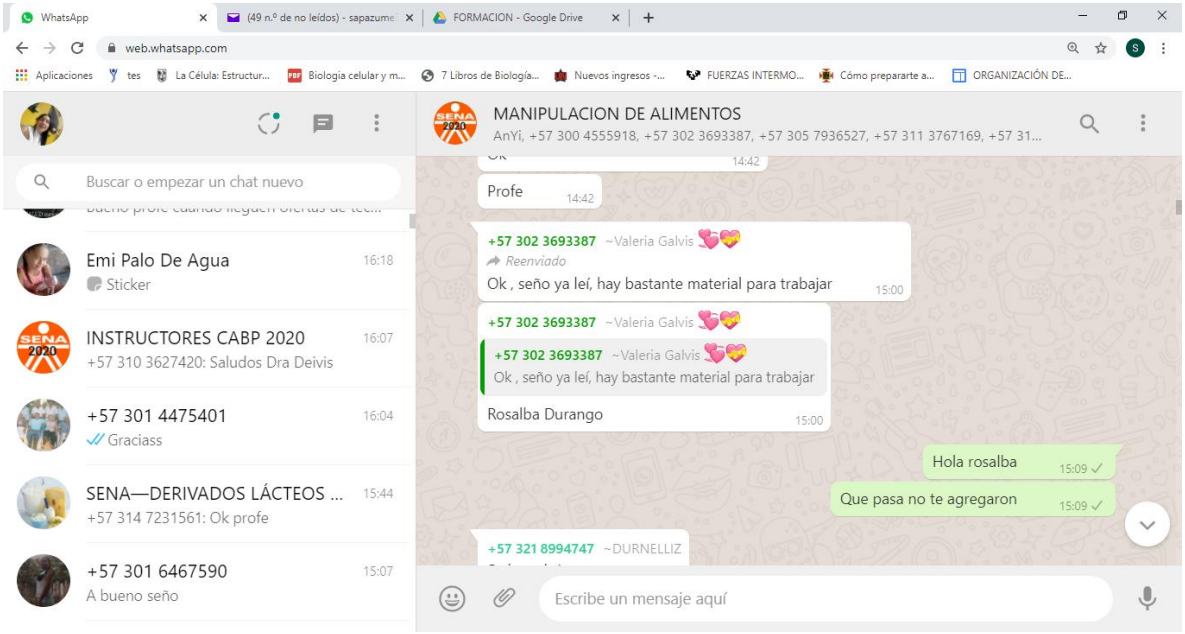




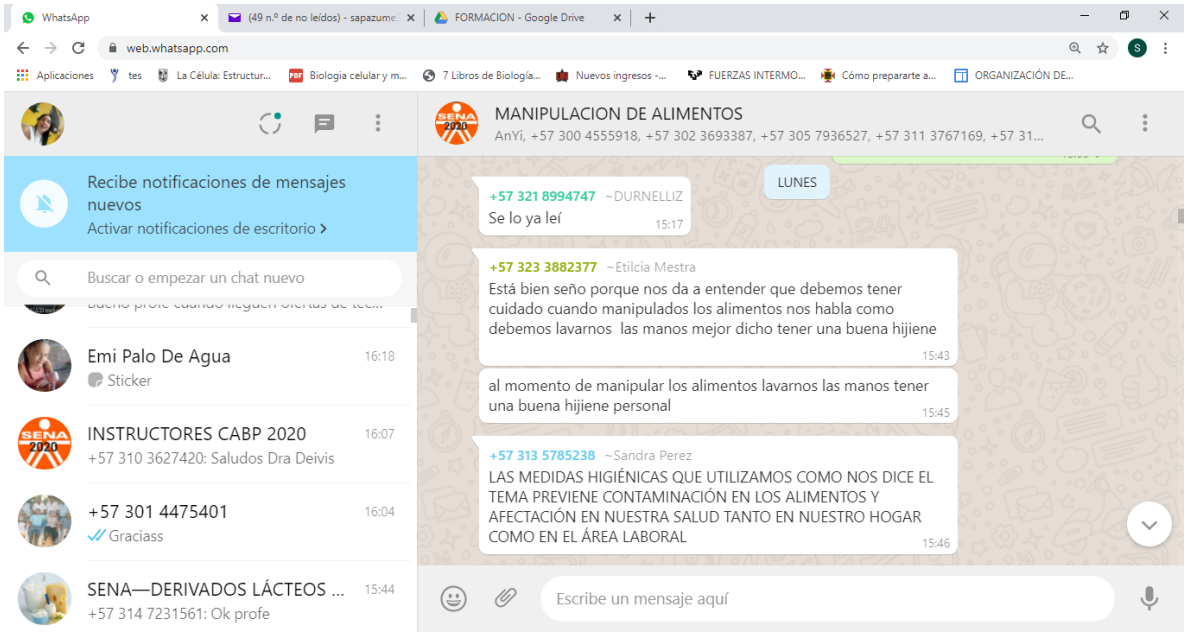
Formacion por medio de wasap formación en la ficha # 2183992 en el curso de manipulación de alimentos atreves de wasap, evidencias de formación drive



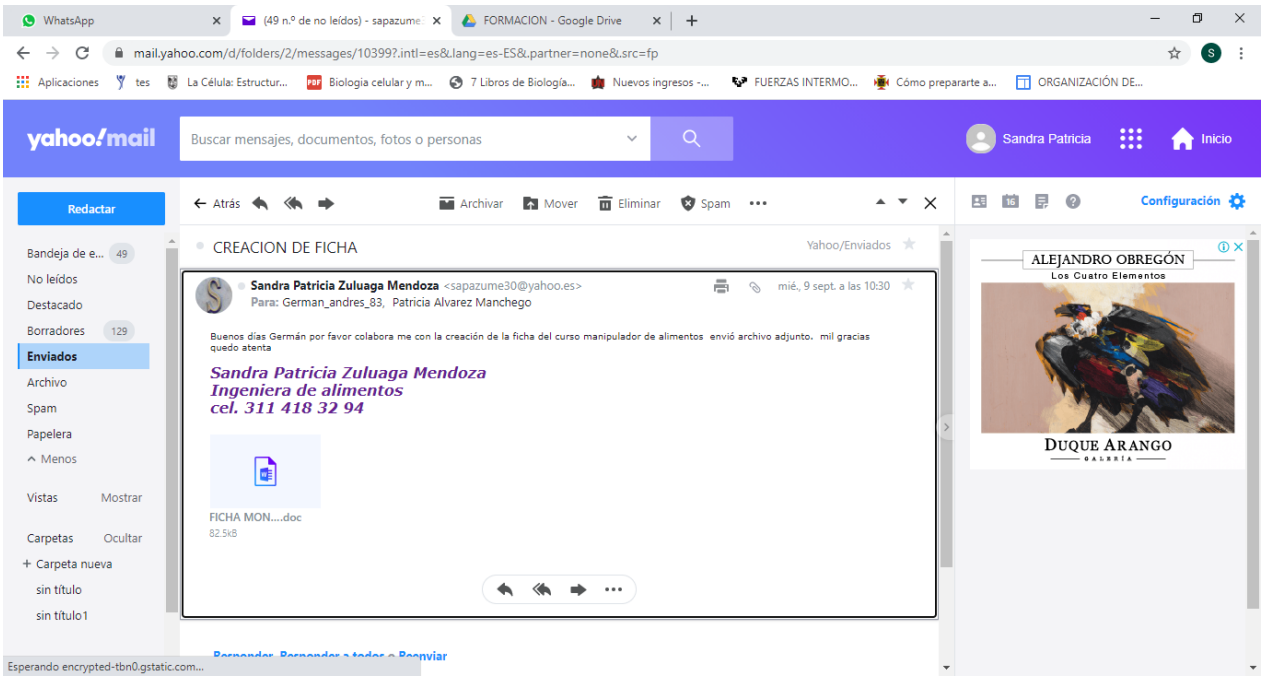
Formacion por medio de wasap formación en la ficha # 2183992 en el curso de manipulación de alimentos atreves de wasap, evidencias de formación drive



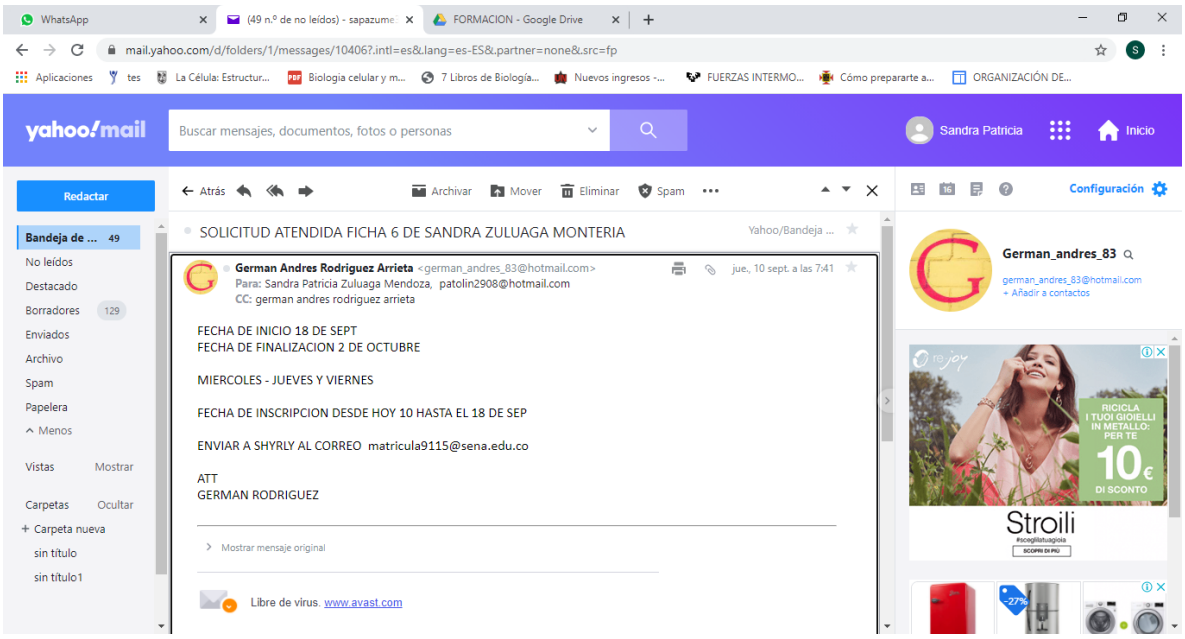
Formacion por medio de wasap formación en la ficha # 2183992 en el curso de manipulación de alimentos atreves de wasap, evidencias de formación drive



16. Se envió correo para la creación de la ficha del programa manipulación de alimentos



17.Se recibe correo con la ficha creada # 2194004 del programa manipulación de alimentos



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

Nº FICHA DE CARACTERIZACION:	2194004	No. SOLICITUD	1510695		
NOMBRE DE LA FORMACIÓN:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO				
TIPO DE FORMACION:	TITULADA:		COMPLEMENTARIA:	X	
CODIGO PROGRAMA:	96151529	VERSION	2	SECTOR:	
CONVENIO					
PROGRAMA ESPECIAL :	VICTIMAS				
FECHA DE INICIO	018/09/2020	TERMINACIÓN:	02/10/2020	TOTAL HORAS	48
Nº APRENDICES:	33	MUNICIPIO:	MONTERIA		
VEREDA		DIRECCIÓN	MPONTERIA		

HORARIO			
DIA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORAS (24 horas) INICIO	FIN
LUNES			
MARTES			
MIERCOLES	MONTERIA	13.00	20.0
JUEVES	MONTERIA	13.00	20-0
VIERNES	MONTERIA	13.00	20.0
SABADO			
DOMINGO			
FESTIVO *	Fecha:		

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

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA** CC. Nº **50.891.088**

TELEFONO **3114183294** EMAIL: sapazume30@yahoo.es

NOMBRE EMPRESA ATENDIDA: _____

NIT Nº_____ TELEFONO: _____ FAX: _____

DIRECCION: _____APARTADO:_____

E-MAIL:_____

NOMBRE DEL GERENTE: _____

No DE EMPLEADOS: _____ACTIVIDAD ECONOMICA:_____

DPTO: **CORDOBA** MUNICIPIO **MONTERIA** GREMIO:_____

TIPO DE EMPRESA

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

SANDRA ZULUAGA

_____ _____ 10/09/2020

INSTRUCTOR COORDINADOR ACADEMICO FECHA DE ENTREGA

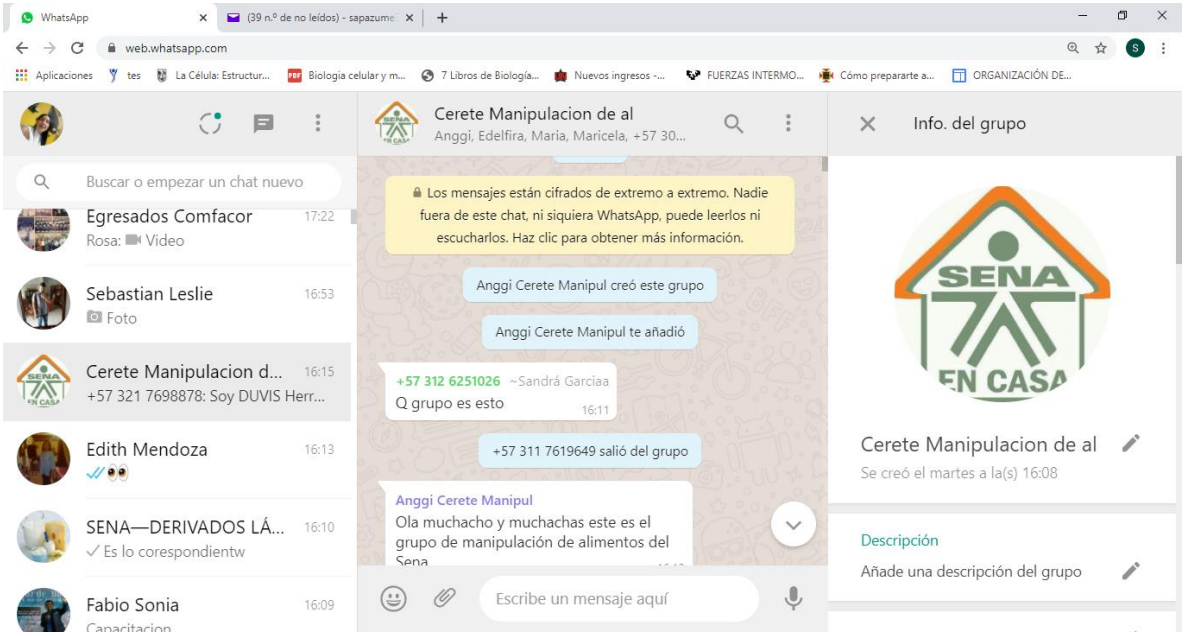
18 Se recibe los inscripto en la ficha # 2194004 en el programa manipulación de alimentos

Reporte de Inscripciones

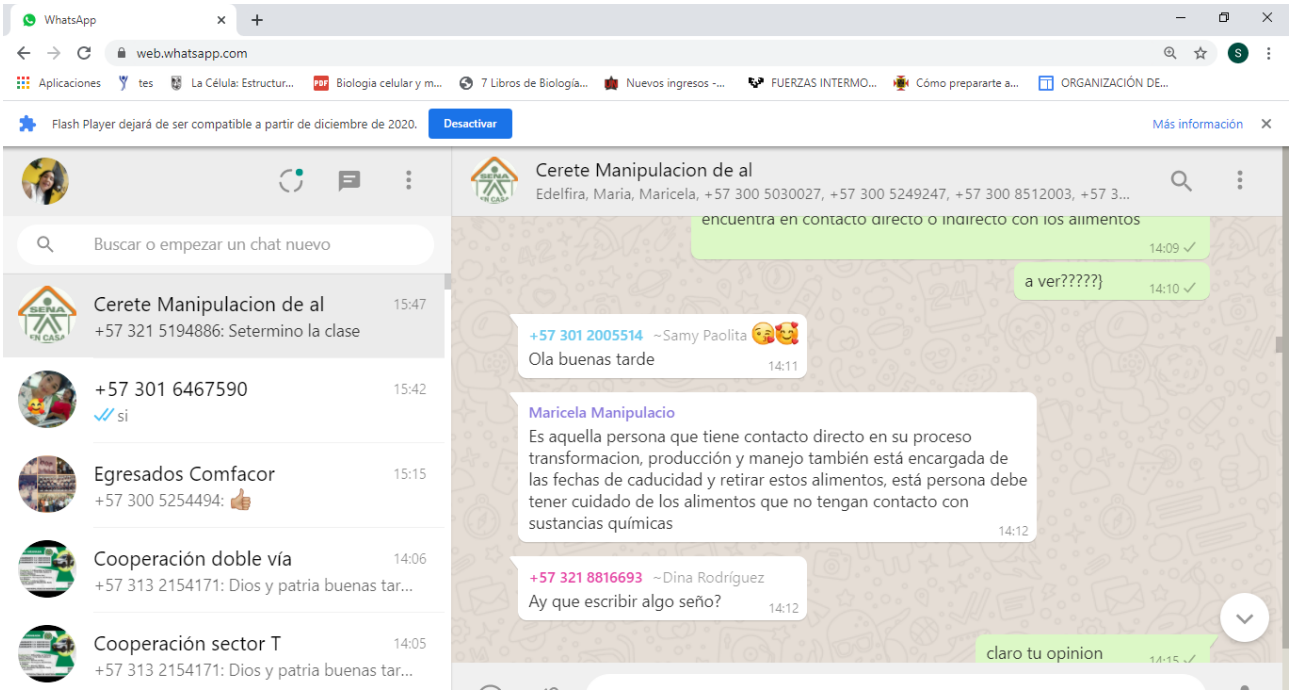
Código Ficha	2194004
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1067876975	ANETT ADID JIMENEZ PERNET	Preinscrito
CC - 1193464061	ANGIE PAOLA LOPEZ FURNIELES	Preinscrito
CC - 1067843700	ATRIS LUCIA CERVANTES LAMBERTINEZ	Preinscrito
CC - 1067895838	CARLOS ARTURO VILLALOBOS GALARCIO	Preinscrito
CC - 50891992	DENYS DEL CARMEN CASTILLO NARVAEZ	Preinscrito
CC - 1007909356	DINA LUZ RODRIGUEZ MESTRA	Preinscrito
CC - 1067919252	DINA PAOLA PARRA QUIÑONEZ	Preinscrito
CC - 6884156	LIBARDO MANUEL RIOS FERNANDEZ	Preinscrito
CC - 1033367067	LILIANA CALDERA AMADOR	Preinscrito
CC - 1148141408	LILIBETH DUARTE TORDECILLA	Preinscrito
CC - 1067923762	MARIA ANGELICA DUARTE TORDECILLA	Preinscrito
CC - 50932344	MARIA CLAUDIA CUADRADO PETRO	Preinscrito
CC - 50922945	MARTHA LIGIA ZAPA RAMOS	Preinscrito
CC - 1003733645	NATHALIA MURILO MUÑOZ MURILLO	Preinscrito
CC - 50910457	OLGA MARIA JULIO CARMONA	Preinscrito
CC - 1067920985	ORLAIDA MARIA OSPINO YANEZ	Preinscrito
CC - 1067897111	PAOLA DEL CARMEN RAMOS CRUZ	Preinscrito
CC - 39411919	ROCIO DEL SOCORRO VILLALOBOS CORREA	Preinscrito
CC - 57412995	RUTH MARIA MOLINA BARRANCO	Preinscrito
CC - 1067877332	SANDRA MARCELA VILLALOBOS GALARCIO	Preinscrito
CC - 30686676	SANDRA MILENA GARCIA SIMANCA	Preinscrito
CC - 22589235	SAUDITH MARIA JIMENEZ SOLIS	Preinscrito
CC - 1003399917	SHIRLEY GONZALEZ CARRENO	Preinscrito
CC - 1067917234	VIUNIS YULIET MENDOZA ALARCON	Preinscrito
CC - 1100547539	YAMILETH PAOLA CAMPO RAMIREZ	Preinscrito
CC - 50966824	YENIS DEL CARMEN FURNIELES ESPITIA	Preinscrito
CC - 1067936328	YERALDIN ALMANZA DAVILA	Preinscrito

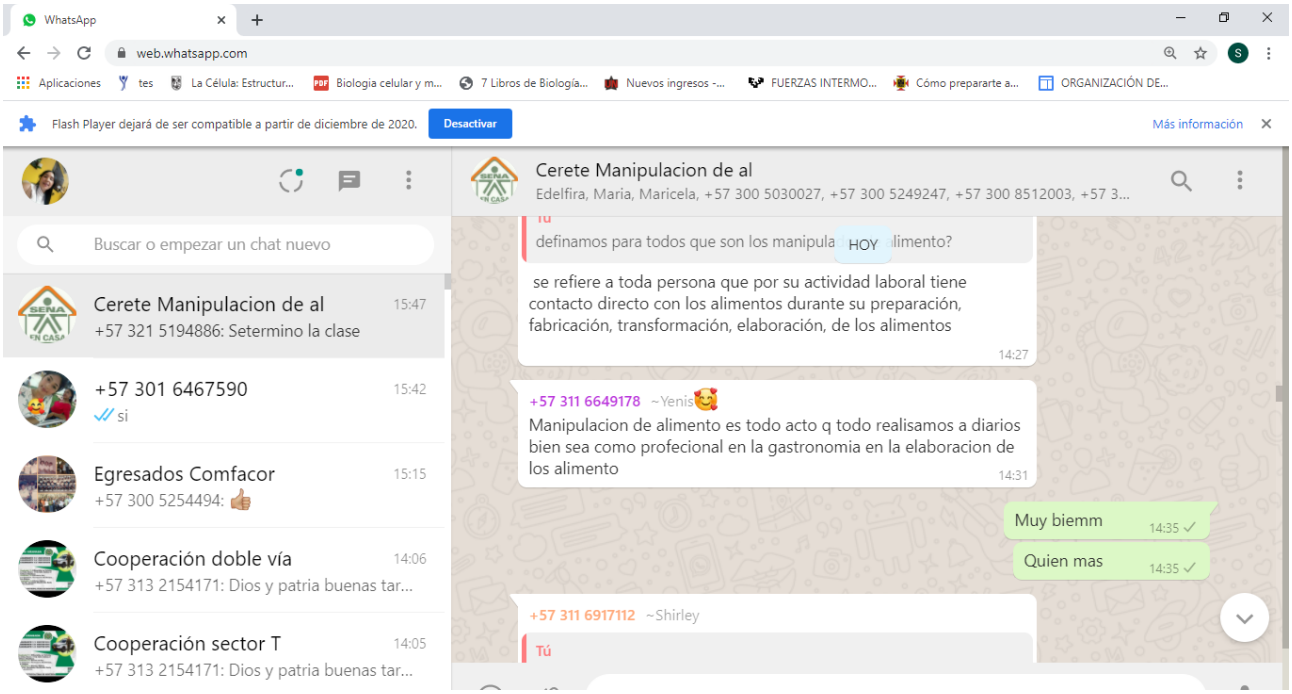
19. crea grupo de wasap para poder realizar el proceso de aprendizaje de la ficha # 2194004 Manipulación de alimentos.



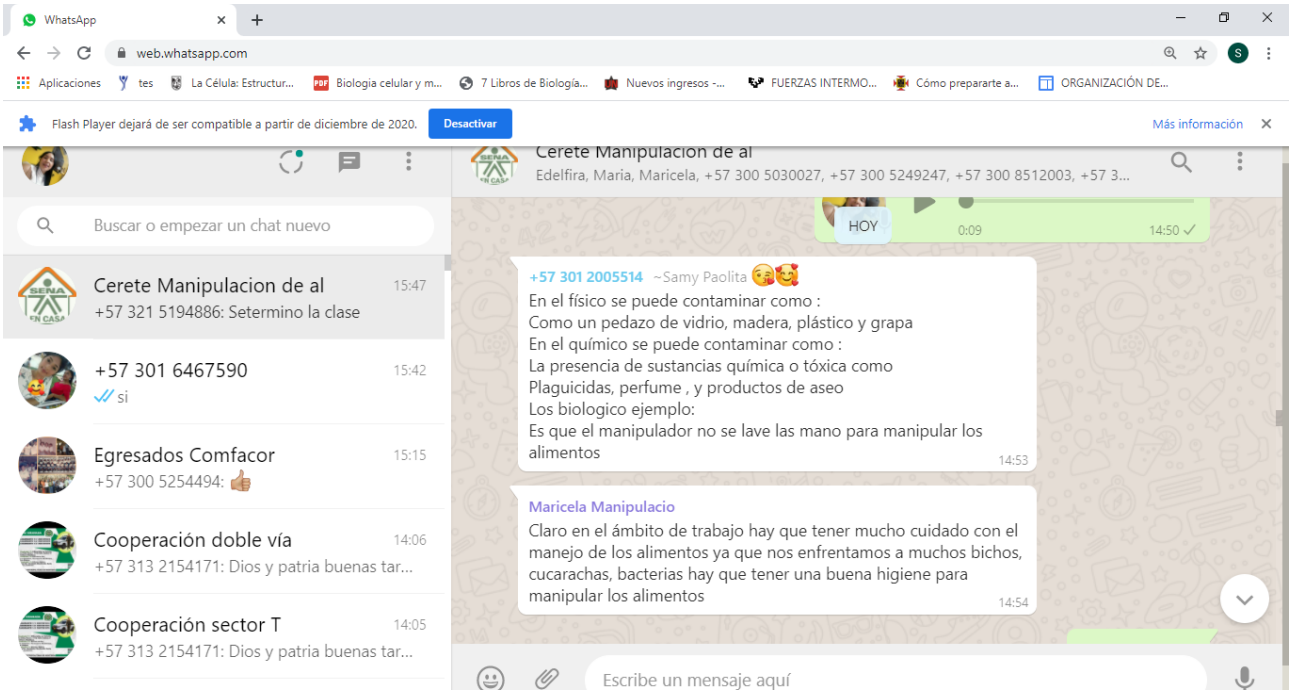
20. se inicia el proceso de formación en la ficha #2194004 en el programa manipulación de alimentos.



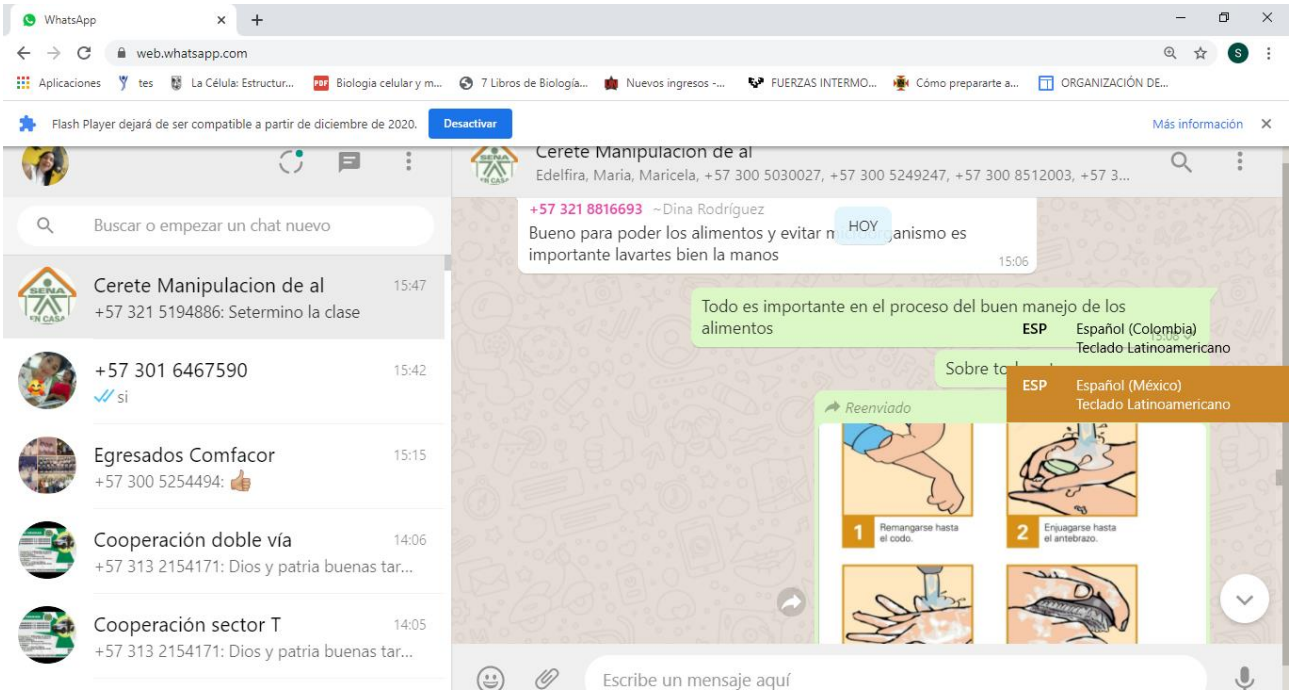
inicia el proceso de formación en la ficha #2194004 en el programa manipulación de alimentos



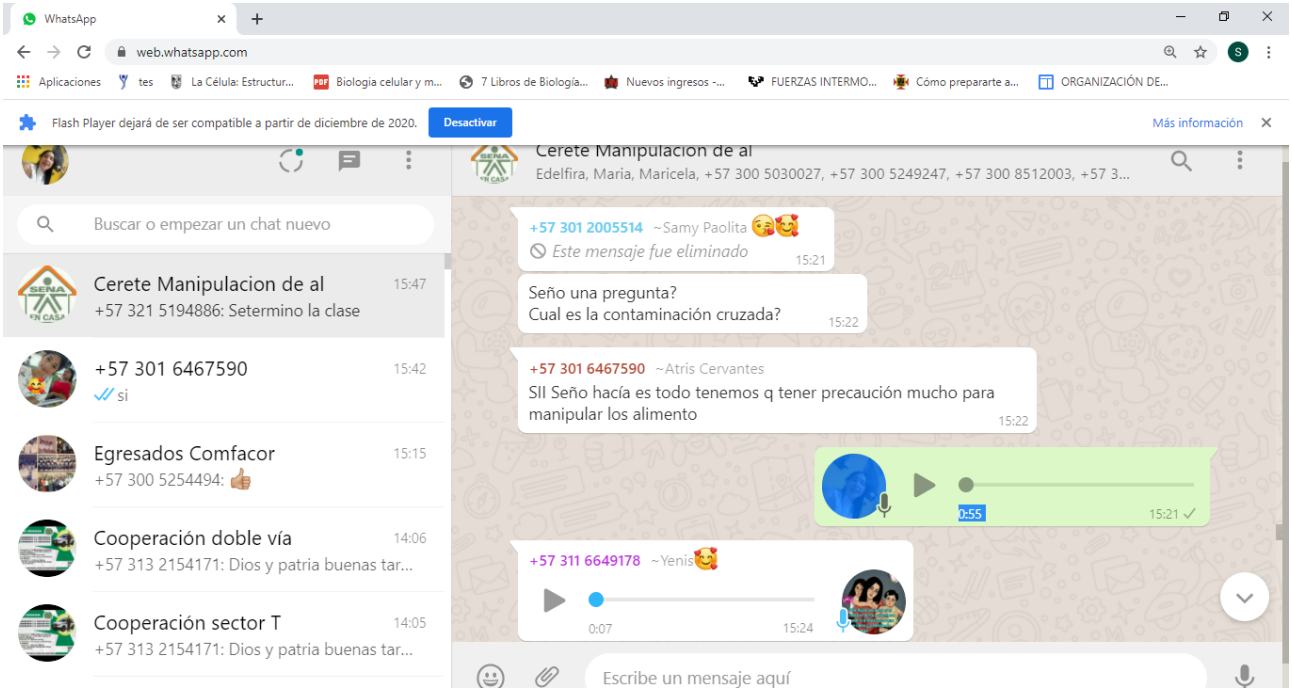
el proceso de formación en la ficha #2194004 en el programa manipulación de alimentos



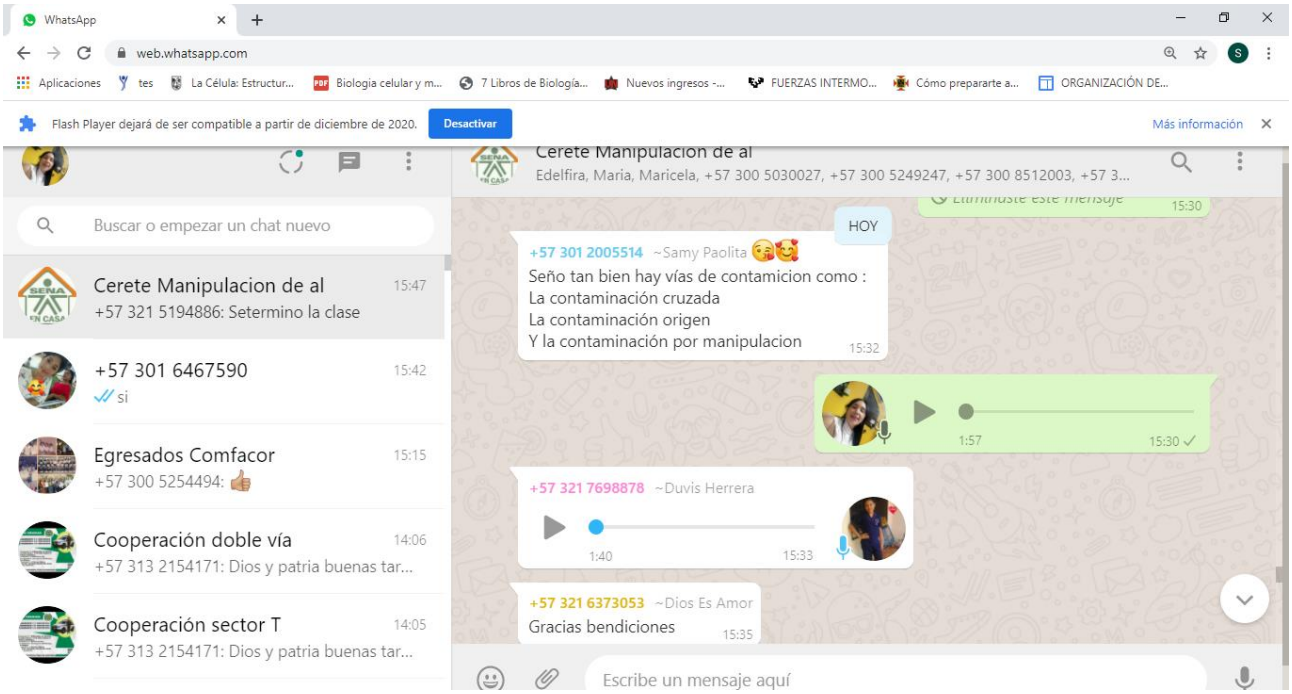
el proceso de formación en la ficha #2194004 en el programa manipulación de alimentos.



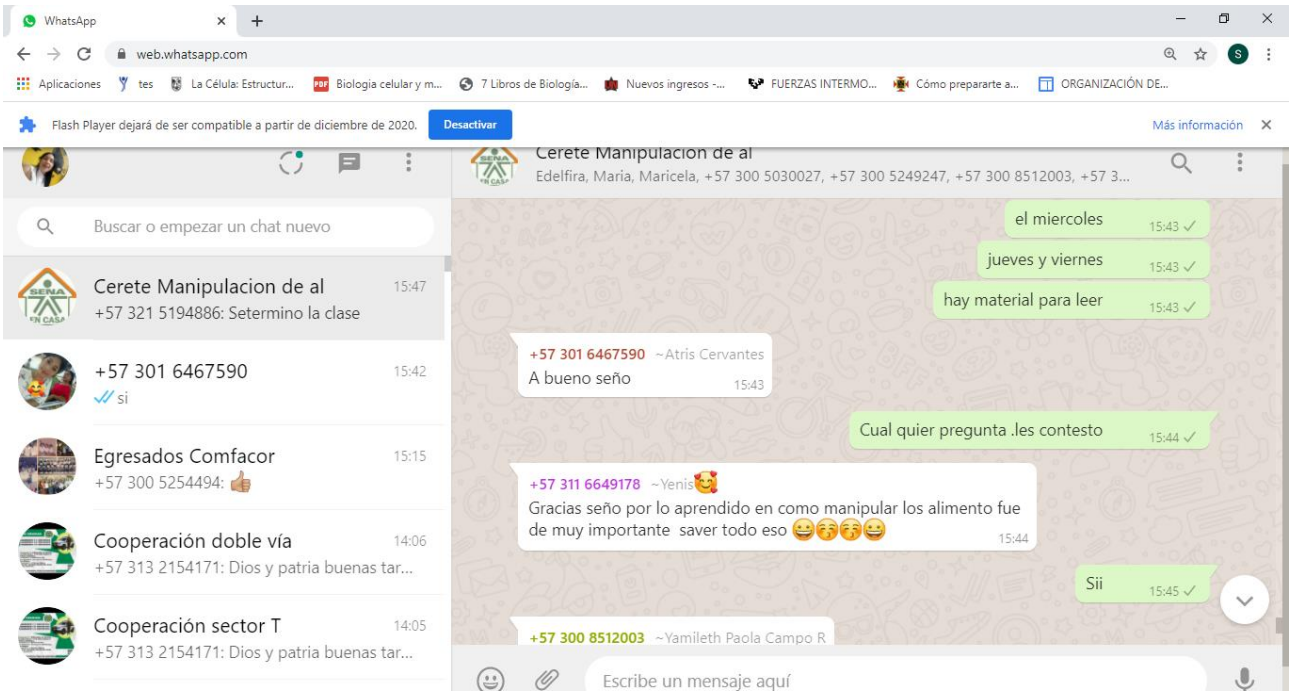
el proceso de formación en la ficha #2194004 en el programa manipulación de alimentos.



a el proceso de formación en la ficha #2194004 en el programa manipulación de alimentos.



el proceso de formación en la ficha #2194004 en el programa manipulación de alimentos.



21 se realizan las guias de aprendizajes de la ficha 2194004 del program manipulación de alimentos

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.

•

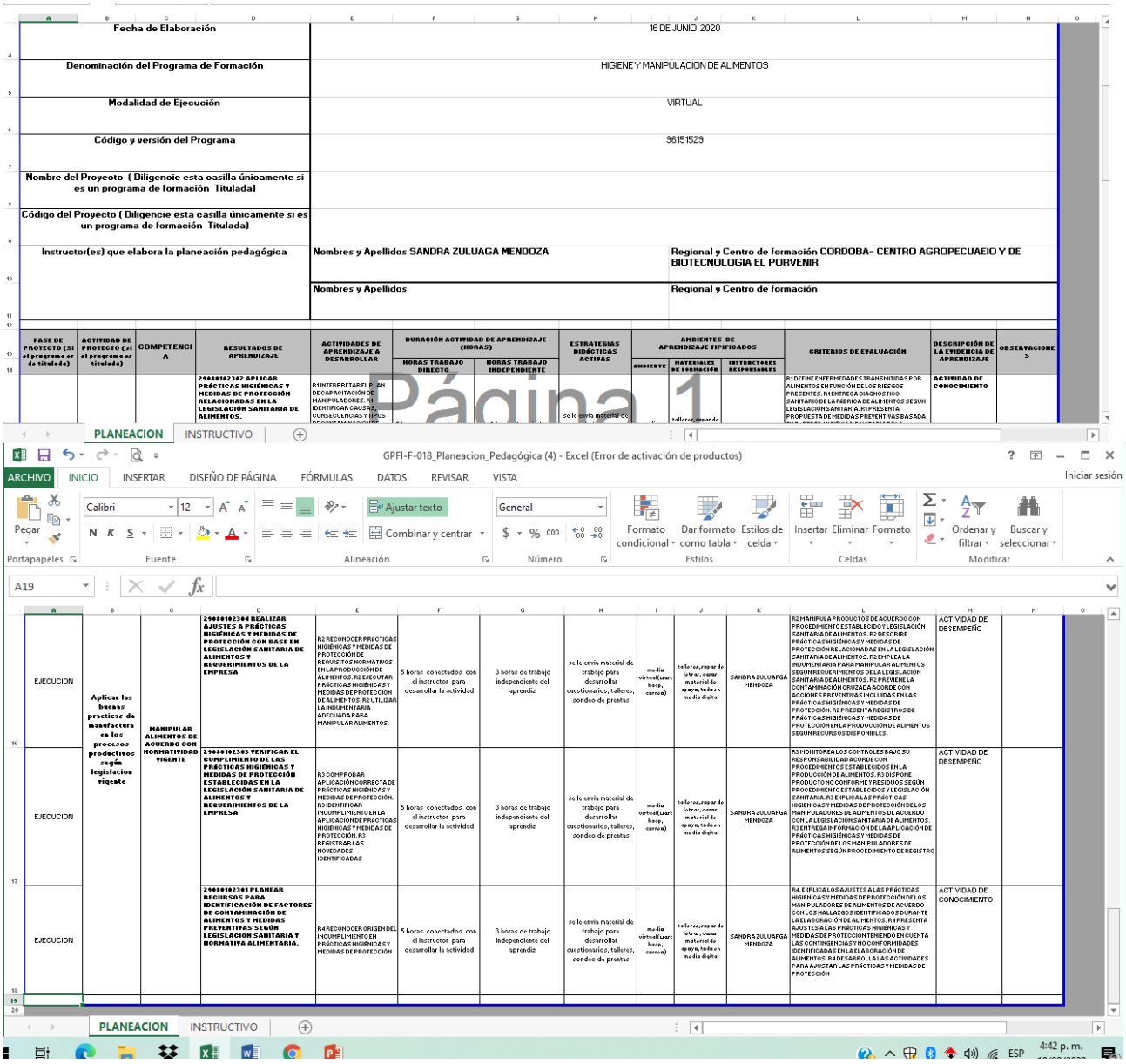
6. REFERENTES BIBLIOGRAFICOS

- 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

22. planeación pedagógica del programa manipulación de alimentos



Fecha de Elaboración	16 DE JUNIO 2020
Denominación del Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Modalidad de Ejecución	VIRTUAL
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			
			290808102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.	R1 INTERPRETAR EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES. R2 IDENTIFICAR CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS			se le envía material de				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	ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTO	

Página 1

PLANEACION INSTRUCTIVO

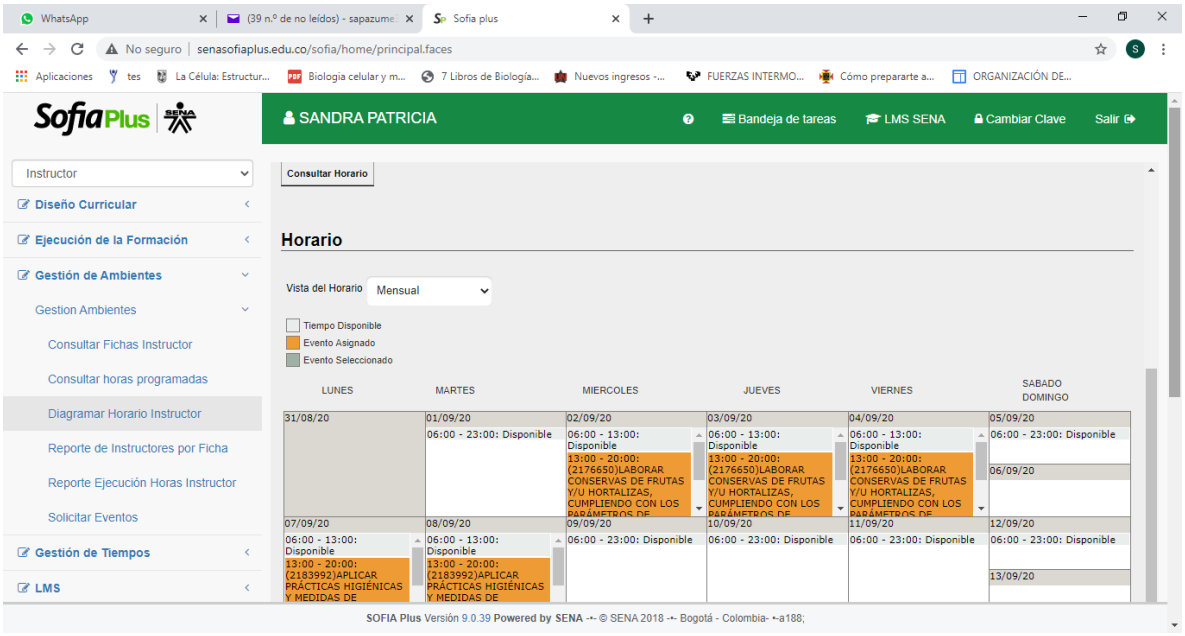
GPFI-F-018_Planeacion_Pedagógica (4) - Excel (Error de activación de productos)

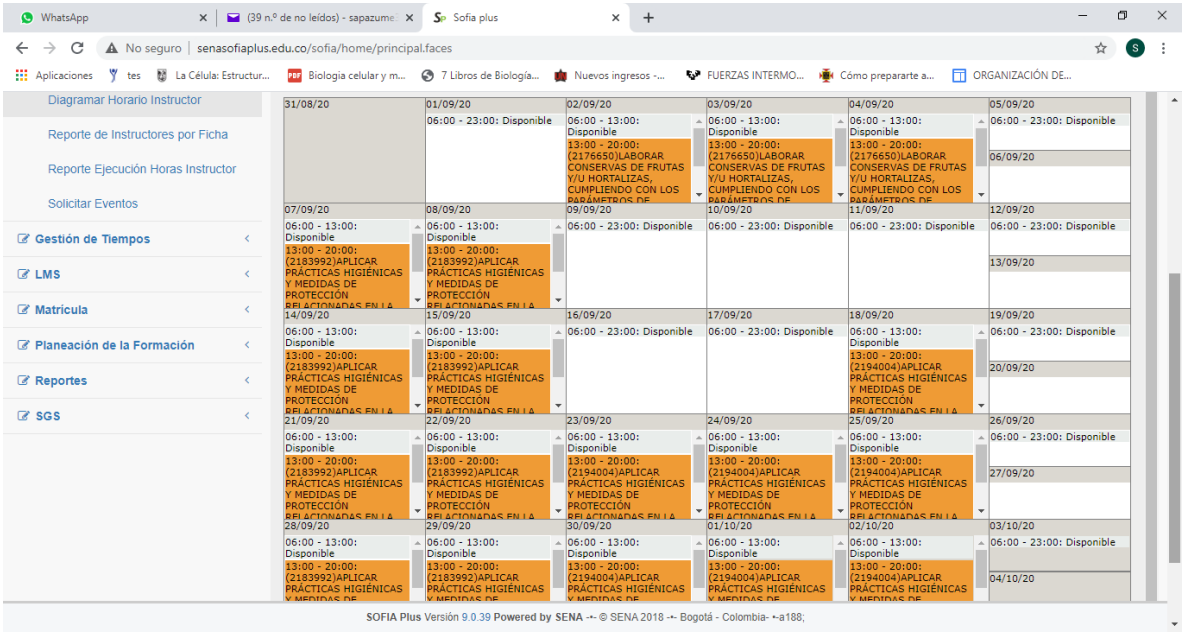
ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

EJECUCION	Aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	290808102304 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 envía material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	media virtual(cuarthosp, correo)	talleres,cuaderno,lapiz,colores, material de apoyo,todo en medio digital	SANDRA ZULUAGA MENDOZA	R2 MANIPULA PRODUCTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS 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			290808102303 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 envía material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	media virtual(cuarthosp, correo)	talleres,cuaderno,lapiz,colores, material de apoyo,todo en medio digital	SANDRA ZULUAGA 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			290808102301 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 envía material de trabajo para desarrollar cuestionarios, talleres, sondeo de prentas	media virtual(cuarthosp, correo)	talleres,cuaderno,lapiz,colores, material de apoyo,todo en medio digital	SANDRA ZULUAGA 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	

PLANEACION INSTRUCTIVO

23. HORARIO DEL INSTRUCTO





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/09/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2194004 - 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 : 35.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2176650 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 21.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2183992 - 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 : 56.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 112.00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0.00

INSTRUCTOR: SANDRA PATRICIA ZULUAGA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL