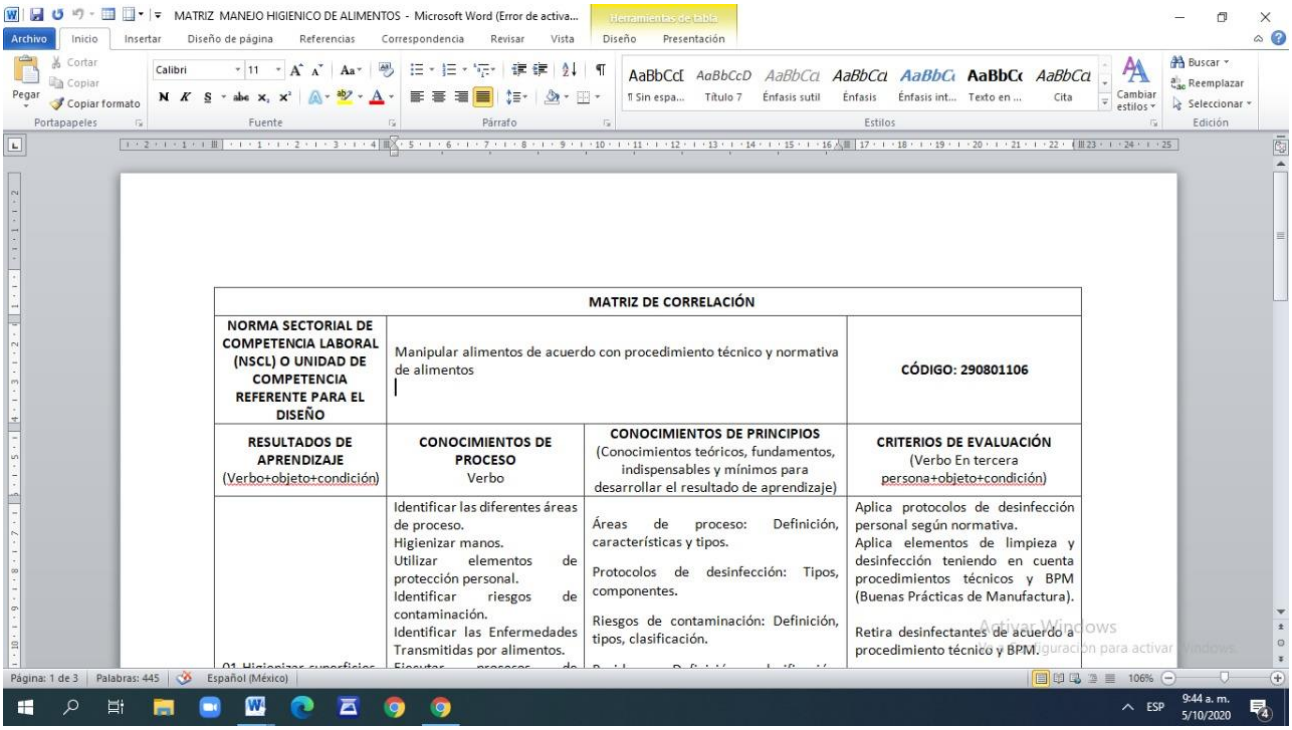
OCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
EVIDENCIAS ACTIVIDADES
Septiembre 2020

Fecha	Evento	Responsable
23/09/2020	Video Conferencia: **Planeaión Estratégica**	**Coordinación académica**
29/09/2020	Video Conferencia Matriz de Correlación	**Coordinación Académica**
2/10/2020	Webinar Italcol: **Cultivo Super Intensivo Biofloc**	**Italcol**
2/10/2020	Webinar Italcol: **MANEJO - Acuicultura sostenible a través de los estándares BAP**	**Italcol**
2/10/2020	Seguimiento a unidades productivad Piscicuolas SER	**SER**
1/08/2021 31/08/2020	**Utilización de las tic como herramienta para socializar con nuestros aprendices (videos talleres - diapositivas enviados por grupos de whats App - correo electrónico)**	**Instructor: JESÚS PUCHE CORRALES** **Drive:** **https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1nw-G0BMPP-Uqz6wcEik-z8Xkd5YUUlRP**

Video Conferencia: Planeaión Estratégica



Video Conferencia: Diseños Curriculares



MATRIZ DE CORRELACIÓN

NORMA SECTORIAL DE COMPETENCIA LABORAL (NSCL) O UNIDAD DE COMPETENCIA REFERENTE PARA EL DISEÑO	Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos		CÓDIGO: 290801106
RESULTADOS DE APRENDIZAJE (Verbo+objeto+condición)	**CONOCIMIENTOS DE PROCESO** Verbo	**CONOCIMIENTOS DE PRINCIPIOS** (Conocimientos teóricos, fundamentos, indispensables y mínimos para desarrollar el resultado de aprendizaje)	**CRITERIOS DE EVALUACIÓN** (Verbo En tercera persona+objeto+condición)
01. Higienizar superficies	Identificar las diferentes áreas de proceso. Higienizar manos. Utilizar elementos de protección personal. Identificar riesgos de contaminación. Identificar las Enfermedades Transmitidas por alimentos. Ejecutar procesos de	Áreas de proceso: Definición, características y tipos. Protocolos de desinfección: Tipos, componentes. Riesgos de contaminación: Definición, tipos, clasificación.	Aplica protocolos de desinfección personal según normativa. Aplica elementos de limpieza y desinfección teniendo en cuenta procedimientos técnicos y BPM (Buenas Prácticas de Manufactura). Retira desinfectantes de acuerdo a procedimiento técnico y BPM.

Webinar Italcol: **Cultivo Super Intensivo Biofloc**



Webinar Italcol: **MANEJO - Acuicultura sostenible a través de los estándares BAP**



Seguimiento a Unidades Productivas Piscicolas SER – POLONUEVO, adecuación de estanque.

