

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, OCTUBRE 21 de 2020

Señor (a)
GYNA PAOLA CARVAJAL CORREA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1328413 DE 2020
Coordinadora académica

Centro Agro Empresarial y Turístico de los Andes “CATA”
Málaga Sder.

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

Referencia: CO1.PCCNTR. 1328413 de 2020

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Málaga.S, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de cocina, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios N° 1328413 de febrero de 2020, de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante OCTUBRE del año 2020.

Valor y forma de Pago: el valor total del presente contrato es máximo de \$29.712.451. Esta suma será pagado por el SENA al Contratista de la siguiente manera: Pago mensual por valor de \$2.951.568 y el equivalente por la fracción de mes, esto para el primer y/o último pago.

Plazo: 10 meses, 2 días, fecha de inicio: 03 de febrero hasta el 04 de diciembre de 2020

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas de formación de la red COCINA y demás de su competencia, Programa recurso regular en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes SENA, Regional Santander

CLÁUSULA No. 1.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivos con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de	Carpeta de actividades de proyecto, ubicada en el Portafolio del Instructor de la ficha 2066689 Y formación complementaria

	instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	chequeo portafolio del instructor.tanto titulada como complementaria	ficha 2204872 de higiene y manipulación de alimentos correspondiente al mes de octubre
2.	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. Registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 3 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte de horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices en el aplicativo oportunamente.	Diligenciar el formato de programación de las actividades en Sofía plus para cada ficha asignada según la planeación pedagógica y duración de las competencias del programa de formación y del programa. 2. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente en el aplicativo Sofía plus.	Formato de programación de actividades, enviado SOFIA PLUS a FABIAN mes octubre Asistencia. Dificultad Por Falta De las TIC en as zonas rurales de soata para puntualidad de evidencias aunque se han piuestoo al dia poco a poco
3.	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información institucional, para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades y hallazgos en el registro de la información y en el proceso formativo de aprendices.	Realizar seguimiento del estado de los Aprendices en el Aplicativo sofiaplus e informar a la coordinación académica cualquier novedad encontrada.	Reportar mensualmente novedades mediante Acta de seguimiento a la formación TECNICO EN COCINA FICHA 2066689 de municipio de soata
4.	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos de institucionales con el fin de contextualizar a los aprendices en aspectos corporativos, del proceso formativo y del contexto productivo; Orientando la apertura del portafolio de evidencias, realizando el reconocimiento de aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje y necesidades individuales, propiciando el aprendizaje significativo, autónomo y colaborativo.	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria INTRODUCTORIO A LA FPI en formación complementaria adistancia	Carpeta de formación complementaria INTRODUCTORIO A LA FPI ubicada en el portafolio en el DRIVE creado para tal fin
5.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo	Carpeta actividades de proyecto ubicada en el portafolio del

	proyecto formativo y teniendo en cuenta la programación registrada en el aplicativo SOFIA PLUS de los programas del área temática objeto del contrato, según la modalidad, estrategias de enseñanza aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral y la dirección de empleo y trabajo; implementando estrategias que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha evitando la alta deserción de aprendices de la entidad.	curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor.	instructor.
6.	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Fomentar en los aprendices el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el reglamento del Aprendiz SENA para la sana convivencia, y enfocado a esto Los aprendices manifiestan no tener dinero para el uniforme de cocina debido a la pandemia covid 19, lo que se llegó a un acuerdo de comprar delantal y gorro por las prácticas presenciales, con compromiso al hacer la práctica compran su uniforme completo.	Aprendices comprometidos con el proceso de formación. TECNICO EN COCINA FICHA 2066689 de municipio de soata boyaca
7.	Solicitar oportunamente y gestionar el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	Realizar la solicitud de materiales utilizando el formato establecido para tal fin en el momento de requerirlos.	Formato de solicitud no se han pedido todavía estamos a la espera para dar inicio a las prácticas presenciales de la formación técnico en cocina de soata boyaca
8.	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera y documentar según procedimiento de ejecución de la FPI.	Realizar seguimiento de etapa productiva a los aprendices designados por coordinación académica.	Formato de seguimiento a etapa productiva y bitácoras diligenciadas en el momento de realizar y entregadas al profesor encargado de seguimiento red

			de de servicios
9.	Realizar la evaluación del aprendizaje de manera permanente y cualitativa, verificando la suficiencia y calidad de la información que suministran las evidencias de aprendizaje, identificando con el aprendiz sus logros y dificultades durante su proceso formativo. (Etapa lectiva y productiva).	Aplicar los instrumentos de evaluación realizando la respectiva retroalimentación del proceso con el aprendiz.	Instrumentos de evaluación, Carpeta Evidencias de aprendizaje. portafolio instructor realizado la inducción virtual y se da inicio a la AP1 Y AP2 Y la AP3 y iniciamos la AP4 no todos los aprendices entregaron las evidencias por las TIC, pero los comprometidos presentan sus respectivas evidencias .
10.	Emitir los juicios de evaluación de los aprendices, previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación.	Aplicar los instrumentos de evaluación acorde a los lineamientos institucionales y realizar planes de mejoramiento cuando sea necesario.	No se a calificado a la totalidad de aprendices hasta no presentar evidencias en el proceso y hacer la practica presencial y a la espera de los materiales de formación.
11.	Registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz coherentemente con el desempeño en la formación, en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	Registrar los juicios evaluativos en el aplicativo sofia plus, atendiendo los lineamientos institucionales.	Formato de Registro de juicios evaluativos soportados en Sofiaplus, aunque en mes de octubre no se califica hasta no hacer la practica de la formación evidencias de desempeño . juicios evaluativos entregados formación complementaria mes de octubre
12.	Realizar seguimiento a la ejecución de la FPI, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentando en actas la ejecución de la misma, como las novedades que se presenten en la acción de formación.	Asistir cuando sea necesario a los comités de evaluación y seguimientos programados por el centro.	Se envió Correo electrónico con fecha de 7 de octubre de solicitud del comité. de aprendices con faltas en la formación manifiestan retiro voluntario .
13.	Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos que	Documentar los procesos de las acciones de formación que demuestren los resultados de la ejecución contractual.	Carpeta sistematización del portafolio del instructor. Aun que

	demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro.		en el mes de octubre no se documento se realizara mas adelante
14.	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo.	Preparar y Presentar análisis de resultados y pertinencia del programa de formación.	Cuando se requiera, se debe presentar el documento.en el mes de octubre no se presento
15.	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción de las formaciones asignadas.	Elaborar y aplicar las pruebas de calidad de la formación en el 75% del proceso de formación.	Análisis del resultado de pruebas de calidad, se aplicaran mas adelante cuando estemos en el 75% de formación y estemos en presencialidad.
16.	Construir junto con el equipo de instructores de su red tecnológica, el Banco de material didáctico para cada programa con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica y biblioteca digital del Centro.	Elaborar el material didáctico utilizado en el desarrollo de las competencias del programa de formación.	Material didáctico evidenciado en el portafolio del instructor, carpeta - actividades de proyecto. Titulada y complementaria
17.	Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red tecnológica para la planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras.	Elaborar y documentar todo el proceso de la FPI en la ficha 2066689 del programa técnico en cocina municipio de soata boyaca	Lista de chequeo de revisión del Portafolio del Instructor avalado por asesoría pedagógica en el drive
18.	Apoyar la articulación de las acciones del programa de formación con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro.	Participar en la construcción de acciones que articulen el programa de formación con las diferentes estrategias institucionales.	Realizar apoyo de acciones cuando se requiera.
19.	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Participar en la oferta educativa del centro aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación.	Participo en las ofertas educativas de nuestro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas
20.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de	Elaborar y documentar el procedimiento de ingreso de los aprendices a formación	Carpeta que contenga la documentación de

	matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	complementaria y titulada.	los aprendices matriculados a formación complementaria en portafolio de drive de las fichas 2204872 creado para dicha actividad.
21.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar en proyectos de investigación de acuerdo a los lineamientos de la institución y SENNOVA.	No se realizo en el mes de octubre se realizara mas adelante
22.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Asistir a las reuniones de equipo de red con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes	Participar cuando el centro de formación lo requiera.video conferencia por zoom,meet,classroom. con red de servicios y admon viernes 16 de octubre 8:00 am
23.	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Asistir a las jornadas programadas por parte de bienestar del aprendiz.	Brindar Acompañamiento en el momento que se requiera.
24	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.; así como informar oportunamente las novedades frente al no cumplimiento o interrupción de las actividades programadas para la formación.	Enviar comunicación escrita (correo electrónico) en el momento realizar movilizaciones.	Pantallazo de correo electrónico en el momento que se requiera.en octubre no se requirió
25	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Realizar los registros de los Aprendices en la Agencia Pública de Empleo cuando se requiera.	se envio correo electronico a cada uno pero ya que la mayoría de aprendices no cuentan con las TIC del municipio de SOATA BOYACA , formación titulada
26	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro.	Asistencia puntual a formaciones en octubre estamos atentos .

	coordinación del centro o del programa SER de la dirección general, para su implementación en las acciones del mismo.		
27	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Participar en la construcción de la documentación del proceso de registro calificado de los programas de formación.	Participar cuando se requiera realizar este proceso.
28	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y aplicarlos en la ejecución del contrato.	Certificado de Inducción al SST 2020 presentada al inicio del contrato
29	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Participar en los procedimientos de ingreso de Aprendices a la Institución en las diferentes estrategias planteadas.	Participar en el registro de las inscripciones de las ofertas cuando el centro lo requiera.
30	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación cuando se requiera.	Realizar acompañamiento al proceso de autoevaluación del programa.	Participar cuando se requiera.
31	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	Participar y certificarse en la norma de competencias "Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida.
32	En cumplimiento de la circular 059 de 2016, el contratista deberá diligenciarla planilla de cobro de honorarios de los contratistas de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.co	Diligenciar y generar mensualmente la planilla de cobro de honorarios por el aplicativo SI contratistas.	Planilla de cobro correspondiente al mes de OCTUBRE del 2020
33	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II.	Documentos cargados en la plataforma SECOP II. salia con inconsistencias que fueron notificadas a la abogada elizabet guarin y coordinadora y resueltas

34	Hacer entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Diligenciar documentación correspondiente a informe de actividades. Realizar los pagos respectivos de Seguridad social, correspondientes al período de cobro. Informe de actividades desarrolladas	Presentar en la presente cuenta: Formato original de planilla de cobro de contrato de prestación de servicios. Fotocopia de planilla o soporte de pago de seguridad social. Informe mensual de ejecución de contrato del mes de OCTUBRE y en el drive de 2020, los demás documentos.
35	El contratista deberá vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma CompromISO; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad. Los equipos a su cargo se les debe realizar chequeos periódicos para determinar mantenimientos preventivos y correctivos y alimentar los datos en la hoja de vida por el tiempo que el bien se encuentre a su cargo	Bienes entregados en buenas condiciones .
36	El contratista con la firma del presente documento se obliga a no divulgar información directa, indirecta, próxima o remotamente, ni a través de ninguna otra persona o de sus subalternos o funcionarios, asesores o cualquier persona relacionada con ella, así como también a no utilizar dicha información en beneficio propio ni de terceros.	Salvaguardar la información institucional con clientes internos y externos.	Brindar buena imagen institucional.
37	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Formato de legalización de comisión diligenciado en el caso de haber realizado desplazamientos. En el mes de OCTUBRE no se requirio

38	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Acatar las obligaciones necesarias para dar cumplimiento al objeto contractual.	En el momento que sean asignadas presentar las evidencias respectivas.
----	---	---	--

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 Planilla de pago de S. S. No. 7767213971 (SOI) correspondiente al mes de SEPTIEMBRE de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”).

Cordialmente,



Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703

Recibí a satisfacción:

Firma
GYNNA PAOLA CARVAJAL CORREA
Supervisor(a) Contrato 1328413 de 2020
Coordinadora Académica Programas Titulada, Complementaria Regular, Presencial y Virtual



INFORME DE EVIDENCIAS DEL COVID 19

FORMACION TECNICO EN COCINA MUNICIPIO DE SOATA BOYACA

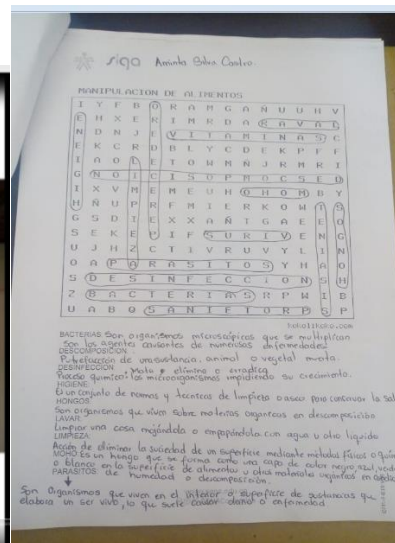
FICHA 2066689

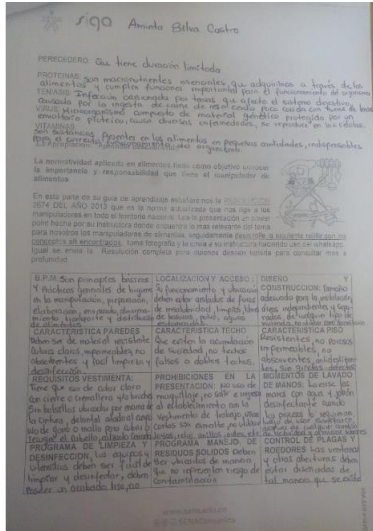
MES DE OCTUBRE 2020

Evidencias de aprendices mes de OCTUBRE 40 horas de formación complementaria de

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 40 HORAS Y 120 HORAS de formación titulada TECNICO EN COCINA

Desarrollo de trabajos de algunos aprendices de la formación complementaria como videos de algún proceso con buenas prácticas de manipulación

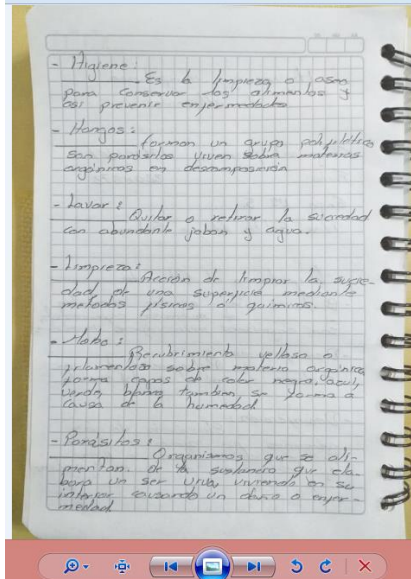




sApp Image 2020-10-05 at 7.33.36 PM - Visualizador de fotos de Wind



sApp Image 2020-10-05 at 7.33.37 PM - Visualizador de fotos de Wind

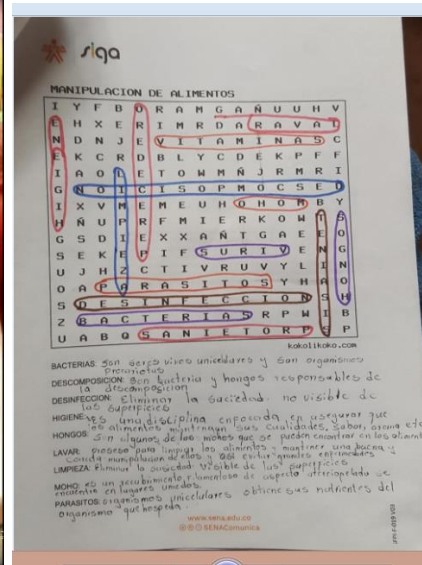


FORMACION COMPLEMENTARIA DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Cordial saludo para todos
Mi nombre es WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO y seré su instructor en esta formación complementaria de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Chef instructor WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

PRESENTACION DE SU INSTRUCTOR

Malagueño de corazón ,
egresado del sena
Creo una cocina inteligente
para la comunidad "Hermanas de la





siqa

- PERECEDERO: Que dura poco, ejm: el queso
- PROTEÍNAS: Sustancias orgánicas de los alimentos
- TEMASIS: enfermedad producida por parásitos presentes en alimentos
- VIRUS: microbios que provocan enfermedades
- VITAMINAS: sustancias benéficas de los alimentos

3.3 Aproximación: "Aprender descubriendo"

La normatividad aplicada en alimentos tiene como objetivo conocer la importancia y responsabilidad que tiene el manipulador de alimentos.

En esta parte de su guía de aprendizaje estudiaremos la **RESOLUCIÓN 2574 DEL AÑO 2013** que es la norma actualizada que nos rige a las manipulaciones en todo el territorio nacional. Lea la presentación en power point hecha por su instructor donde encuentra lo más relevante del tema para revisar las manipulaciones de alimentos, seguramente **observa la siguiente regla con las palabras en negrita**, tome fotografías y la envíe a su instructor haciendo uso del whatsapp, quien en email le responderá completa para quienes desean tenerla para consultar más a profundidad.

B.P.M.	LOCALIZACIÓN Y ACCESO:	DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:
Principales bacterias de higiene en la manipulación de alimentos para consumo humano.	• Ubicadas en lugares fáciles de contaminación • Si acceso debe permanecer limpio.	• Debe impedir la entrada de lluvia, polvo, plagas, contaminantes.
CARACTERÍSTICA PAREDES • Deben ser de materiales resistentes, color claro, no absorbentes, de fácil limpieza.	CARACTERÍSTICA TECHO • De manera que evita la acumulación de suciedad y humedad de hongos.	CARACTERÍSTICA PISO • No poroso • Impermeable • No resquebrajable • No absorbente
REQUISITOS VESTIMENTA: • De color claro, sin botones, sin bolsillos, sin joyas, sin aretes, sin pendientes, sin relojes, sin pulseras, sin anillos, sin tatuajes.	PROHIBICIONES EN LA PRESENTACIÓN: • No usar joyas, anillos, pulseras o otros accesorios, sin pendientes, sin relojes, sin pulseras, sin anillos, sin tatuajes.	MOMENTOS DE LAVADO DE MANOS: • Antes de comenzar el trabajo. • Al salir y regresar al trabajo.

siqa *Regla para el*

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

BACTERIAS: organismos microscópicos unicelulares, que se multiplican por división celular sencilla o por esporas vegetativas móviles.

DESINFECTACIÓN: eliminación de los gérmenes que pueden provocar una infección en un tiempo corto.

HIGIENE: limpieza o esterilización de las superficies de trabajo.

HONGOS: organismos microscópicos que viven en lugares húmedos.

LAVAR: limpiar una cosa cuidadosamente con agua u otro líquido.

LIEMPEZA: estado de limpieza.

NOVO: involucramiento y uso de material orgánico el cual provoca su descomposición.

PARÁSITOS: se alimentan de material que elabora un tipo de vida de distinta especie.

siqa



siqa

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

BACTERIAS: Son seres vivos unicelulares y son organismos procariotas.

DESINFECTACIÓN: Son ácidos y hongos responsables de la descomposición.

HIGIENE: es una disciplina enfocada en asegurar que los alimentos mantengan sus cualidades, para evitar la contaminación.

HONGOS: Son organismos que viven en lugares húmedos.

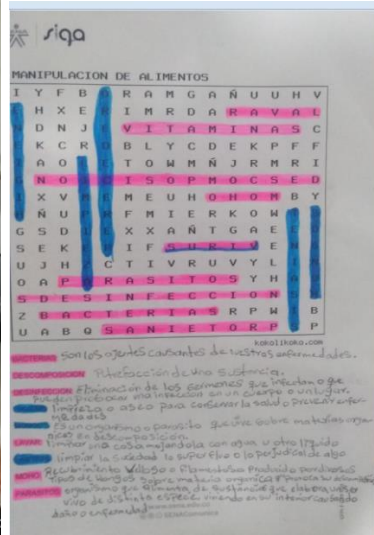
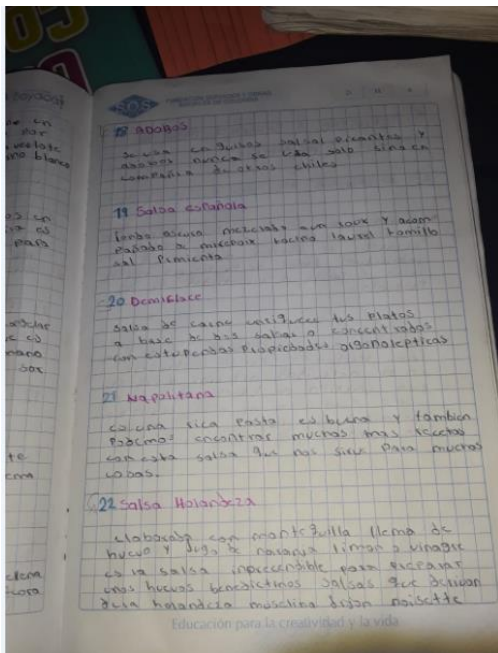
LAVAR: lavar los alimentos y mantener una correcta manipulación de ellos evita riesgos alimentarios.

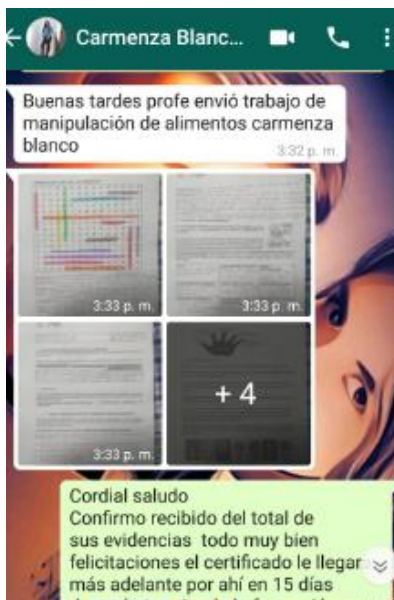
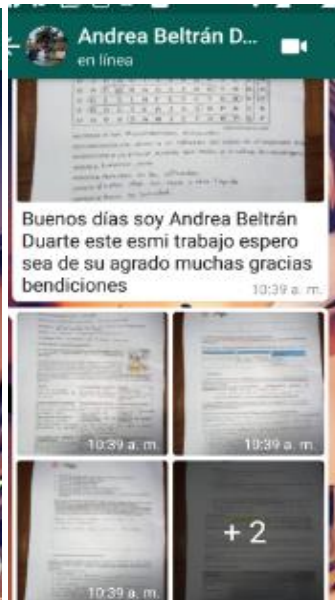
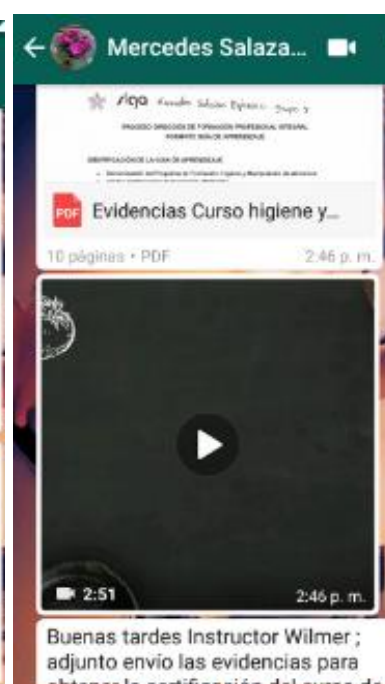
LIEMPEZA: Eliminar la suciedad visible de las superficies.

NOVO: es un tratamiento físico-químico de acuerdo a las necesidades, producido por el uso de la tecnología.

PARÁSITOS: Son organismos que viven en los alimentos, pero que no causan daño a la salud humana.

siqa







Formación TITULADA TECNICO EN COCINA ficha 2066689 soata Boyacá

Desarrollos de actividad de competencia de MEDIO AMBIENTE Y SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO

S.O.S. FUNDACIÓN SERVICIOS Y OBRAS SOCIALES DE COLOMBIA

D M A

Actividad 1 Semana 10

Proceso Dirección de formación Profesional Integral

Formato Guía de aprendizaje

Identificación de la guía de aprendizaje

denominación del Programa de Formación Técnico en cocina

código del Programa de Formación 635583 Versión 103

Nombre del Proyecto

aplicación de técnicas del procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos

Fase del Proyecto

ejecución

Actividad de Proyecto

AP3 aplicar en alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboraciones de preparaciones según recetas están derivadas flujos lógicos

Competencia

medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo

FUNDOS MAYORES

D M A

Boyacá

al video y 3 ideas que pongan en duda la veracidad del tema central texto

Desarrollo

Ideas apoyando la idea principal

① evitar el impacto a la explotación minera conservar las reservas hídricas

② evitar los combustibles en las vertederos de agua y aprender a separar nuestros residuos y evitar las quemaduras controladas

③ evitar la fumigación con químicos tener controlados los desechos de la minería cuidar nuestra fauna y flora

Ideas que pongan en duda la veracidad

① como los gobiernos nos obligaban a proteger nuestros recursos hídricos y a evitar la minería ilegal

② como los beneficios hacían un buen aprovechamiento de los recursos ambientales

Yanb Cristian Rodríguez López

Competencia: Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo.

IDEAS DE APOYO



1. El ser humano no se preocupa por el daño sustancial que le está causando al medio ambiente, sino que únicamente busca satisfacer sus propias necesidades y sus propios intereses.
2. En los últimos años los individuos han buscado compensar su felicidad a partir de una tendencia consumista, donde lo más importante es estar a la vanguardia de las cosas materiales, dejando a un lado la interacción social con las personas que lo rodean.
3. Los gobiernos en los diferentes países no se preocupan por el daño medio ambiental que generan las grandes empresas, ya que durante del proceso de extracción y producción están

acabando con los recursos naturales, por lo que lo único que les importa a los gobiernos es la generación de utilidades y riqueza.

IDEAS DE DUDA

- a. A partir de la posición de las empresas en su búsqueda de obtener riqueza, con el fin de reducir costos no les importa la destrucción que le están causando al planeta ni el trabajo tan indignante que le ofrecen a los trabajadores, desde que se cumpla su objetivo central de generar rentabilidad.
- b. El ser humano al estar sujeto a tendencias, con el fin de estar a la moda no le importa si las cosas que aun posee no son viejas ni obsoletas, sino que se deja guiar por falsas propagandas que hacen que pongan en duda felicidad con las cosas que ya tiene.
- c. El Estado debe implementar medidas y políticas que vayan guiadas a la protección de los recursos que quedan, ya que se debe garantizar el desarrollo de las generaciones futuras.



Actividad 2 seguridad y salud en el trabajo

Autocuidado y promoción de la salud en el ambiente laboral

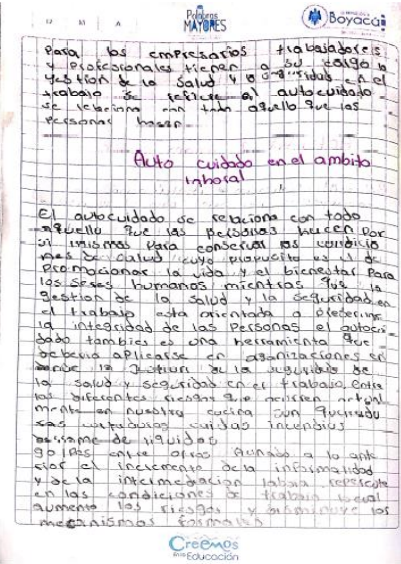
El autocuidado es una herramienta muy importante en el trabajo, de nosotros mismos depende el resultado final.

Se hizo una búsqueda de los últimos 10 años y se seleccionaron documentos que incluían 3 grandes temáticas: instrumentos para evaluar el autocuidado, algunos basados en la teoría de Orem, promoción de la salud en el trabajo y autocuidado. Con base a esto se sugirió que es importante establecer cambios que logren un cambio real en la actitud para concientizarse de la importancia de cuidar su propia salud y su vida.

Se construyó un instrumento que mide la frecuencia de conductas de autocuidado por psicólogos clínicos basan en la teoría de Orem. Se analizaron e identificaron los instrumentos de medición de autocuidado y se encontró un acentuado énfasis teórico-conceptual poca claridad en sus diferentes dimensiones, que las normas de aplicabilidad son prácticamente inexistentes y las pruebas siccosométricas son insuficientes en la utilización de algunos instrumentos analizados.

Referente a la promoción de la salud en ambientes laborales este depende del compromiso del líder de la organización, la cultura y el clima organizacional, la participación de los trabajadores, la disponibilidad del recurso, las responsabilidades jurídicas del empleador y los empleados y el uso de tecnologías de información para el análisis de datos.

Es la importante la interiorización de la vida sana para mejorar el estilo de vida y el trabajo saludable, tener en cuenta la dieta y el ejercicio



Actividad 3 seguridad y salud en el trabajo

Infograma introducción a la gestión ambiental

ACTIVIDAD 2 SEMANA 10

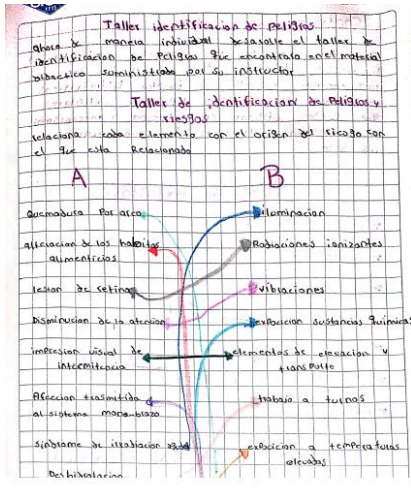
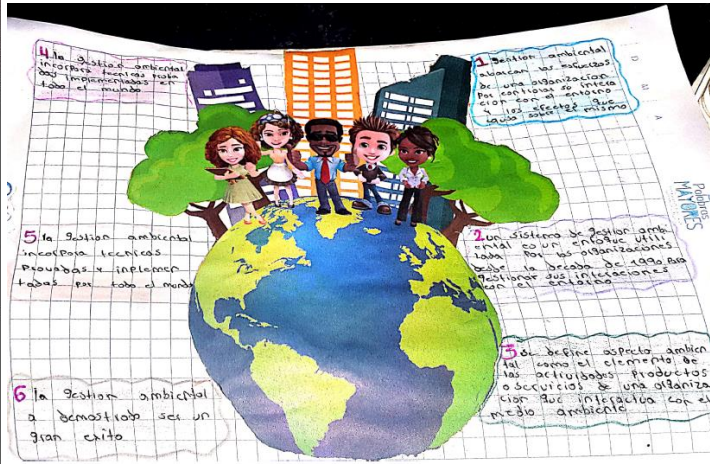
Yanh Cristian Rodríguez López

Competencia: Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo.

AUTOCUIDADO EN EL TRABAJO

El autocuidado en el trabajo es responsabilidad no solamente del trabajador, sino que es un trabajo conjunto entre el trabajador y el empleador, en donde se debe velar por la seguridad en el puesto de trabajo garantizando el cumplimiento de los derechos humanos y laborales de las personas. Para lograr que el trabajador desarrolle a cabalidad sus capacidades y habilidades, se le debe brindar un ambiente laboral saludable con el fin de aumentar su productividad y efectividad, sin embargo, en muchos países no se cumple porque las organizaciones buscan reducir costos sin importar las consecuencias que esto pueda traer consigo, ya que están sacrificando las condiciones laborales dignas de las personas por aumentar su rendimiento económico. Además, los trabajadores deben ser conscientes que el autocuidado también depende de su responsabilidad, porque deben buscar un nivel de vida digno, en donde se equilibre sus horas de trabajo y su tiempo de ocio, teniendo en cuenta que el individuo es un ser racional. De ahí que, el trabajador en la cocina tiene que identificar los potenciales riesgos que pongan en peligro su vida, asimismo el individuo debe buscar medidas preventivas para contrarrestar los riesgos que dañen su salud. Finalmente, al ser un trabajo de la mano entre trabajador y directivo, ambos debe poner de su parte para que se genere un ambiente laboral eficaz en donde cada trabajador se sienta a gusto con su lugar de trabajo, logrando su integridad física, laboral y familiar, además el empleador no solamente debe guiarse por satisfacer su rentabilidad financiera sino que debe destinar una parte de sus utilidades, para promover todas las condiciones y practicas suficientes para el puesto de trabajo, para fomentar en el trabajador un espíritu de liderazgo y compromiso con las organizaciones para lograr un mejor desempeño por parte de todos los miembros del equipo de trabajo.





ACTIVIDAD 3 SEMANA 10

Yanib Cristian Rodríguez López

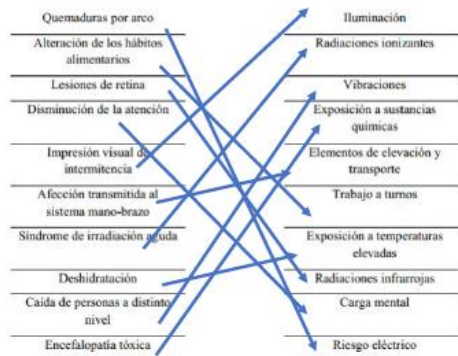
1. Infografía:



2. Taller evaluación del riesgo



1. Relaciona cada elemento con el origen del riesgo con el que está relacionado:



ELEMENTO	ORIGEN DEL RIESGO
Quemaduras por arco	Riesgo eléctrico
Alteración de los hábitos alimentarios	Trabajo a turnos
Lesiones de retina	Radiaciones infrarrojas
Disminución de la atención	Carga mental
Impresión visual de intermitencia	Iluminación
Afección transmitida al sistema mano-brazo	Elementos de elevación y transporte
Síndrome de irradiación aguda	Radiaciones ionizantes
Deshidratación	Exposición a temperaturas elevadas
Caída de personas a distinto nivel	Vibraciones
Encefalopatía tóxica	Exposición a sustancias químicas



Actividad 4 seguridad y salud en trabajo

Peligros y riesgos en una cocina

1.- Cortes y pinchazos

Se trata de unos de los principales riesgos de trabajos en cocinas debido a la manipulación de utensilios manuales (cuchillos, ganchos, tijeras...), máquinas auxiliares (cortadora, picadoras, sierras...), latas de conserva, etc.

Medidas preventivas:

- Mantener las herramientas de corte bien afiladas con mangos antideslizantes.
- Utilizar siempre los empujadores en la utilización de máquinas auxiliares.
- Desconectar de la corriente las máquinas en caso de ataque o procesos de limpieza.
- Usar Equipos de protección Individual (Epi) adecuados para cada operación como: guantes y mandiles de malla metálica, gafas de seguridad en operaciones de corte de piezas cónicas y corte/limpieza de pescado, etc.

2.- Caídas o resbalones.

Este es otro de los accidentes más frecuentes en las cocinas:

Caídas al mismo nivel: debido principalmente a suelos en mal estado, sucios con restos de comida, grasientos o recién fregados.

Medidas preventivas:

- Reparar inmediatamente los suelos en mal estado.
- Proceder a la limpieza inmediata ante derrames o salpicaduras.
- Colocar carteles de "suelo mojado" en procesos de limpieza.

Caídas a distinto nivel: debido principalmente a la no utilización de los medios adecuados para alcanzar objetos de las alturas o la utilización de escaleras.

Medidas preventivas:

- Para acceder a zonas altas: utilizar escaleras de mano en buen estado y colocarlas de forma segura que impida el deslizamiento. (Nunca subir a cajas, sillas, etc.)
- Cuando se utilicen escaleras fijas no circular con prisas y utilizar todos los peldaños.

En ambos casos se debe usar calzado de seguridad con suela antideslizante, resistente a la penetración y repelente al agua Bota «Alborán» y zapato «Adriático».

3.- Golpes y caída de objetos

Este factor de riesgo viene originado fundamentalmente por la falta de orden y organización de los trabajos en cocinas.

Medidas preventivas:

- Mantener el puesto de trabajo limpio y en orden.

- Almacenar correctamente los utensilios de trabajo.
- Colocar los objetos más pesados en las partes inferiores de las estanterías.
- Para evitar golpes, mantener las vías de circulación libres de obstáculos, cerrar cajones y puertas de armarios, hornos, lavavajillas, etc.
- Usar calzado de seguridad con puntera reforzada para proteger de posibles caídas de objetos.

En los trabajos de cocinas relacionados con cargas y descargas para almacenamiento o en cámaras frigoríficas se deben utilizar las gorras **antigolpes** para proteger la cabeza contra objetos duros e inmóviles.

4.- Contacto término y quemaduras

En la cocinas las superficies calientes, el contenido de los recipientes y la misma fuente de calor (fogones, hornos, freidoras...) son factores de riesgo que provocan accidentes graves provocando quemaduras.

Medidas preventivas:

- Orientar los mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones.
- No echar agua en sartenes calientes o en llamas.
- Introducir progresivamente los alimentos en los recipientes con líquido calientes o aceites para freír.
- Utilizar guantes, chaquetas, mandiles, etc. para proteger frente a quemaduras por contacto directo o por salpicaduras.
- Utilizar gafas de seguridad como protección frente a salpicaduras de líquidos.

5.- Contaminación acústica

El ruido es otro de los riesgos más comunes en las cocinas profesiones, a consecuencia del funcionamiento simultáneo de varios aparatos, el ruido de loza y pequeño menaje en general, el tono de voz de los mismo trabajadores, etc.

Por este motivo es de vital importancia la Prevención y evaluación de la exposición al Ruido en el puesto de trabajo.

Medidas preventivas:

- Utilizar Protectores auditivos (Tapones desechable y Tapones **reutilizables**)

6.- Estrés térmico

En los trabajos en cocinas es muy frecuente estar expuestos a temperaturas extremas:

Temperaturas altas, cuando se cocina cerca de las fuentes de calor es conveniente llevar ropa ligera y transpirable para que no suponga un aumento del calor corporal.

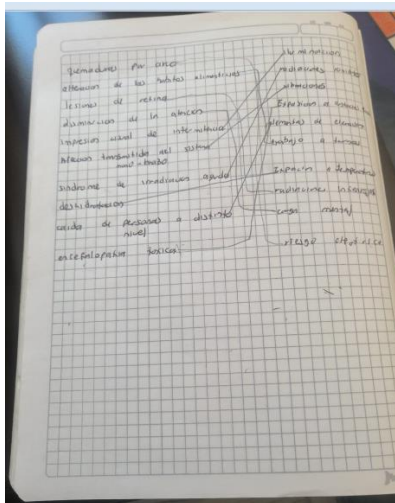
Temperaturas bajas, cuando se penetra en cámaras frigoríficas y de congelación es conveniente llevar prendas de abrigo y guantes adecuadas para que no suponga pérdidas del calor corporal.

Medidas preventivas:

ACTIVIDAD 4 SEMANA 10

Yanh Cristian Rodríguez López

Competencia: Medio ambiente, seguridad y salud en el trabajo.



RIESGOS	MEDIDAS PREVENTIVAS
Cortes y pinchazos: Riesgos de trabajos en cocinas debido a la manipulación de utensilios manuales (cuchillos, ganchos, tijeras...), máquinas auxiliares (cortadora, picadoras, sierras...), latas de conserva, etc.	<ul style="list-style-type: none">Mantener las herramientas de corte bien afiladas con mangos antideslizantes.Utilizar siempre los empujadores en la utilización de máquinas auxiliares.Desconectar de la corriente las máquinas en caso de ataque o procesos de limpieza.Usar equipos de protección Individual (Epi) adecuados para cada operación como: guantes y mandiles de malla metálica, gafas de seguridad en operaciones de corte de piezas cónicas y corte/limpieza de pescado, etc.
Caídas al mismo nivel: debido principalmente a suelos en mal estado, sucios con restos de comida, grasientos o recién fregados.	<ul style="list-style-type: none">Reparar inmediatamente los suelos en mal estado.Proceder a la limpieza inmediata ante derrames o salpicaduras.Colocar carteles de "suelo mojado" en procesos de limpieza.
Caídas a distinto nivel: debido principalmente a la no utilización de los medios adecuados para alcanzar objetos de las alturas o la utilización de escaleras.	<ul style="list-style-type: none">Para acceder a zonas altas utilizar escaleras de mano en buen estado y colocarlas de forma segura que impida el deslizamiento. (Nunca subir a cajas, sillas, etc.)Cuando se utilicen escaleras fijas no circular con prisas y utilizar todos los peldaños.
Golpes y caída de objetos: Este factor de riesgo viene originado fundamentalmente por la falta de orden y organización de los trabajos en cocinas.	<ul style="list-style-type: none">Mantener el puesto de trabajo limpio y en orden.Almacenar correctamente los utensilios de trabajo.Colocar los objetos más pesados en las partes inferiores de las estanterías.Para evitar golpes, mantener las vías de circulación libres de obstáculos, cerrar cajones y puertas de armarios, hornos, lavavajillas, etc.Usar calzado de seguridad con puntera reforzada para proteger de posibles caídas de objetos.

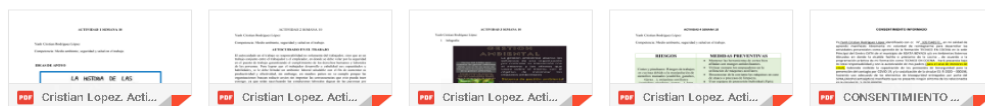
Buenas tardes.

Envío actividades semana 10.

Gracias.

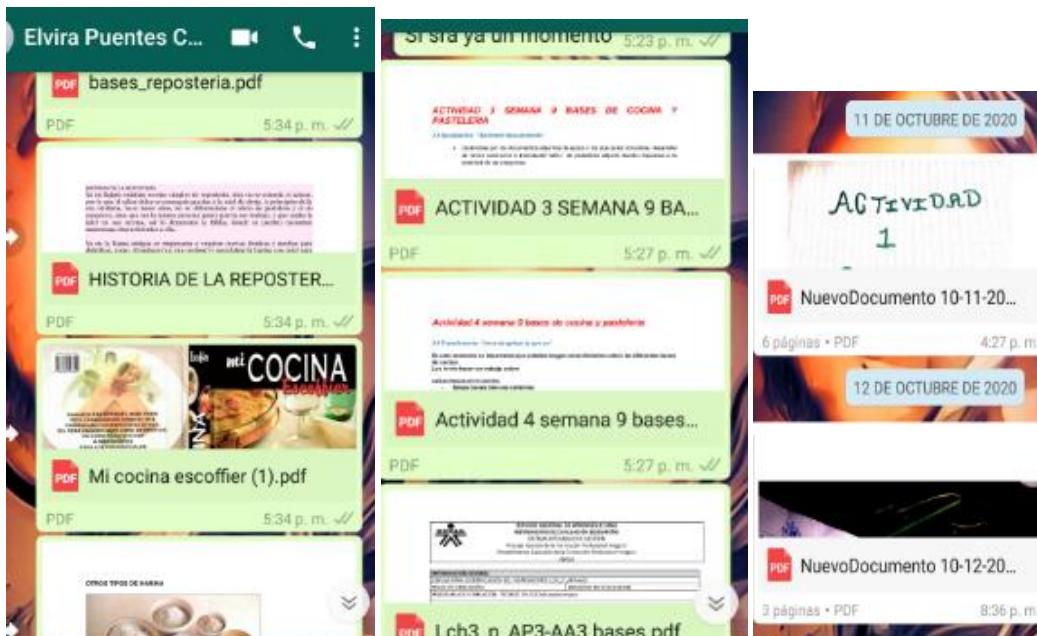
Yanh Cristian Rodríguez López

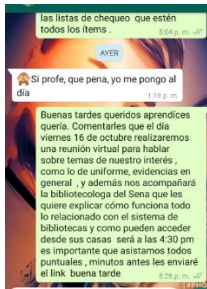
5 archivos adjuntos





COMPETENCIA : preparar alimentos de acuerdo a la normatividad vigente en bases panadería y repostería





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/10/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2204872 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. VALORAR LA IMPORTANCIA DE LA CIUDADANÍA LABORAL CON BASE EN EL ESTUDIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO.
2. PRACTICAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO DE ACUERDO CON LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.
3. RECONOCER EL TRABAJO COMO UNO DE LOS ELEMENTOS PRIMORDIALES PARA LA MOVILIDAD SOCIAL Y LA TRANSFORMACIÓN VITAL.
4. PARTICIPAR EN ACCIONES SOLIDARIAS ORIENTADAS AL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS, DE LOS PUEBLOS Y DE LA NATURALEZA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.
3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 120,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: OCTUBRE 2020

CONTRATO CO1.PCCNTR. – 1328413 – WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

EVIDENCIA 1: Plan de trabajo COVID-19- FICHA-2066689 SOATA BOYACA y formación complementaria de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

PRODUCTOS A ENTREGAR	OBJETIVO o ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FECHA	MEDIO	RESPONSABLES
FORMACION COMPLEMENTARIA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS -Desarrollar la sopa de letras sobre la importancia de la manipulación , -regilla de conceptos sobre temas importantes para manipulador -tipos de contaminacion -temperaturas -enfermedades trasmitidas por los alimentos -control de residuos -limpieza y desinfeccion	Ø Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de contaminación en los alimentos. Ø Relaciona alimentos de mayor, medio y bajo riesgo con los posibles factores de Contaminación endógenos y exógenos. Ø Prepara soluciones de limpieza y desinfección según tipo de agente y procedimientos establecidos Ø Higieniza áreas de producción, equipos y utensilios.	ficha : 2204872 de 1 al 07 de OCTUBRE 2020	correo electrónico y WhatsApp	APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION COMPLEMENTARIA MUNICIPIO DE GARCIA ROVIRA NORTE Y GUTIERRES



<p>FORMACION TECNICO EN COCINA</p> <p>COMPETENCIA: MEDIO</p> <p>AMBIENTE, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO</p> <p>ENTREGABLES</p> <p>- importancia de conocer el contexto ambiental de las organizaciones punto de vista Autocuidado y Promoción de la salud en el ámbito Laboral”</p> <p>-riesgos laborales en la cocina v Infografías sobre Gestión ambiental</p> <p>- Taller identificación de Peligros extintores en la cocina</p>	<p>-Determina los procesos de SIG, y sus niveles de clasificación, según los productos y servicios de la organización</p> <p>-Reconoce las entradas, salidas, proveedores y clientes de un proceso, de acuerdo con el enfoque sistémico y la naturaleza de la organización.</p> <p>-Representa de manera gráfica los procesos del SIG, teniendo en cuenta las interacciones de los procesos</p>	<p>ficha : 2066689 de 08 al 16 de OCTUBRE 2020</p>	<p>correo electrónico y WhatsApp</p>	<p>APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION TECNICO EN COCINA SOATA BOYACA</p>
---	---	--	--------------------------------------	--



<p>FORMACION TECNICO EN COCINA COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO ENTREGABLES:</p> <ul style="list-style-type: none"> - REFLEXION SOBRE ¿SERA IMORTANTE LA FERMENTACION EN EL PAN ?. - ESCRITO SOBRE EXPERIENCIAS VIVIDADS ELAVORACION DE PAN - Resumen de capitulos del libro MANUAL DE PANADERIA Y MAS - fichas técnicas o recetas estándar de las preparaciones que vamos a elaborar elaboración de 30 recetas a elaborar en clase 	<p>Elabora diferentes bases de masas en K10</p> <p>Describe las características de los ingredientes base de la panadería</p> <ul style="list-style-type: none"> - obtiene pastas hojaldradas y sami hojaldradas según tipo, procedimiento de preparación, receta estándar y normatividad sanitaria. - Obtiene panes dulces de acuerdo con tipo, procedimiento de elaboración y normativa sanitaria. - Obtiene masas y/o panes de corteza empleando técnicas de preparación, receta estándar y normativa sanitaria. 	<p>ficha : 218962 7 de 19al 23de OCTUB RE 2020</p>	<p>correo electrónico y WhatsApp</p>	<p>APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION TECNICO EN COCINA SOATA BOYACA</p>
--	---	---	--------------------------------------	--



<p>FORMACION TECNICO EN COCINA</p> <p>COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO</p> <p>ENTREGABLES:</p> <ul style="list-style-type: none"> -respuestas tradiciones sabores y saberes ¿Cuál cree que es el plato de la Cocina Colombiana que más la representa nacional e internacional? -mapa de colombia con división de regiones investigación sobre regiones de Colombia, -receta estándar de plato típico de Colombia entrada fuerte y postre 	<p>1. Reconoce las principales características de las principales cocinas de Colombia.</p> <p>2. Elabora de forma técnica, las preparaciones más representativas de las principales culturas gastronómicas de Colombia (cocina del pacífico, cocina del atlántico, cocina de Cundiboyacá, cocina de Antioquia y viejo caldas, cocina de los Santander es, cocina del Tolima grande, cocina de la Orinoquia).</p>	<p>ficha :20666 89 de 26 al 30de octubre 2020</p>	<p>correo electrónico y WhatsApp</p>	<p>APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION TECNICO EN COCINA SOATA BOYACA</p>
--	--	---	--------------------------------------	--



<p>FORMACION TECNICO EN COCINA</p> <p>COMPETENCIA: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO</p> <p>ENTREGABLES:</p> <p>respuestas tradiciones culturas continentes del mundo</p> <p>investigación sobre regiones y culturas del mundo</p> <p>reseta estándar de platos a elaborar de cada uno de los continentes</p>	<p>1. Reconoce las principales características de las principales cocinas de Colombia.</p> <p>2. Elabora de forma técnica, las preparaciones más representativas de las principales culturas gastronómicas de Colombia (cocina del pacífico, cocina del atlántico, cocina de Cundiboyacá, cocina de Antioquia y viejo caldas, cocina de los Santander es, cocina del Tolima grande, cocina de la Orinoquia).</p>	<p>ficha :20666 89 de 26 al 30de octubre 2020</p>	<p>correo electrónico y WhatsApp</p>	<p>APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION TECNICO EN COCINA SOATA BOYACA</p>
--	--	---	--------------------------------------	--



ACTA No.

**SEGUIMIENTO A LA ACCIÓN DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA MUNICIPIO DE SOATA BOYACA
FICHA 2066689 y formación complementaria mes de OCTUBRE**

CIUDAD Y FECHA:
**MALAGA 14-OCTUBRE
2020**

HORA DE INICIO: 8:00 PM

HORA FIN: 10:00 PM

LUGAR: SENA SEDE SOATA
pandemia malaga
santander

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

TEMAS: - Seguimiento a la acción de formación Técnico en cocina, ficha 2066689 por parte del instructor WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO y formación complementaria mes de OCTUBRE

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Seguimiento y terminación de la AP2: Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos. AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas, flujos lógicos AP4 PRODUCIR ALIMENTOS DE COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

Del programa de formación Técnico en cocina Municipio de SOATA BOYACA ficha 2066689, por parte del instructor Wilmer yadir González y con el fin de Revisar, novedades de la Formación de los aprendices. Y Realización de formación complementarias DE 40 HORAS para el mes de OCTUBRE

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

ORDEN DE LA REUNIÓN:

ORDEN DE LA REUNIÓN:

1. Verificación de quórum
2. Seguimiento a Competencias Cumplidas.
3. Seguimiento a Asistencia de Aprendices.
4. Llamados de Atención académicos y/o disciplinarios

DESARROLLO

1. Verificación de quórum
WILMER YADIR GONZALEZ Instructor SENA
SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO Vocero aprendices
Total 13 Aprendices

FORMACION TITULADA

Los siguientes aprendices aprobaron la AP2: Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos. de la ficha 2066689 del municipio de SOATA BOYACA los demás resultados de aprendizaje están pendientes por evaluar y AP 3 Y AP 4 BASES DE COCINA Y DEMAS hasta no hacer la practica y mirar el desempeño del aprendiz en un ambiente real y para ello esperamos los materiales de formación.ya que solo contamos con el mes de NOVIEMBRE y parte de diciembre hasta el 11

para hacer las practicas presenciales

COMPETENCIAS:

DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

1. Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad
2. Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.
3. Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.
4. Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.

APRENDIZ			
1	AMALIA BOSSA RUIZ	A	
2	ANA BERTILDA LOPEZ DE CORONADO	A	
3	ANGELICA MARCELA CETINA HERNANDEZ		
4	DANIEL RICARDO VASQUEZ GARCIA	A	
5	DIANA MARCELA AVILA LOPEZ	A	
6	FABIAN LEONARDO MISSE RINCON		
7	HARVEY LEANDRO HURTADO SEQUEDA		
8	HECTOR LEONARDO SOTELO 14CORDERO P.E		
9	JENIFER 15KARINA ALFONSO CARREÑO		
10	KENNY PAOLA PRIETO RODRIGUEZ		
11	LINA YOHANA GOMEZ VELA		
12	LUZ MARINA SALCEDO MEDINA		
13	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ GOMEZ	A	
14	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL		
15	MILENA ANDREA MELGAREJO VANEGAS	A	
16	MONICA ASTRID HURTADO CIFUENTES		

17	NIDIA ANGELICA GUZMAN RUIZ	A
18	OMAR STIVEN GUZMAN RUIZ	A
19	SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO	
20	YANH CRISTIAN RODRIGUEZ LOPEZ	A
21	YAZMIN PAULINA MANCHEGO CASTRO	A
22	IVAN ANTONIO CORDERO REYES	A
23	ELVIRA PUENTES-CABALLERO	A

COMPETENCIAS:

CONTROLAR EL MANEJO DE LS MATERIAS PRIAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

2 .Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha Técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

3. Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de Conservación y procedimientos establecidos.

APRENDIZ		
1	AMALIA BOSSA RUIZ	A
2	ANA BERTILDA LOPEZ DE CORONADO	A
3	ANGELICA MARCELA CETINA HERNANDEZ	
4	DANIEL RICARDO VASQUEZ GARCIA	A
5	DIANA MARCELA AVILA LOPEZ	A
6	FABIAN LEONARDO MISSE RINCON	
7	HARVEY LEANDRO HURTADO SEQUEDA	
8	HECTOR LEONARDO SOTELO 14CORDERO P.E	
9	JENIFER 15KARINA ALFONSO CARREÑO	
10	KENNY PAOLA PRIETO RODRIGUEZ	
11	LINA YOHANA GOMEZ VELA	
12	LUZ MARINA SALCEDO MEDINA	
13	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ GOMEZ	
14	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL	

		15	MILENA ANDREA MELGAREJO VANEGAS	A			
		16	MONICA ASTRID HURTADO CIFUENTES				
		17	NIDIA ANGELICA GUZMAN RUIZ				
		18	OMAR STIVEN GUZMAN RUIZ				
		19	SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO				
		20	YANH CRISTIAN RODRIGUEZ LOPEZ	A			
		21	YAZMIN PAULINA MANCHEGO CASTRO				
		22	IVAN ANTONIO CORDERO REYES	A			
		23	ELVIRA PUENTES-CABALLERO	A			

COMPETENCIAS:

MATEMATICAS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

1. Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando Procedimientos matemáticos.
2. Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.
3. Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos
4. Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.

APRENDIZ							
		1	AMALIA BOSSA RUIZ	A			
		2	ANA BERTILDA LOPEZ DE CORONADO	A			
		3	ANGELICA MARCELA CETINA HERNANDEZ				
		4	DANIEL RICARDO VASQUEZ GARCIA	A			
		5	DIANA MARCELA AVILA LOPEZ	A			
		6	FABIAN LEONARDO MISSE RINCON				
		7	HARVEY LEANDRO HURTADO SEQUEDA				
		8	HECTOR LEONARDO SOTELO 14CORDERO P.E				
		9	JENIFER 15KARINA ALFONSO CARREÑO				
		10	KENNY PAOLA PRIETO RODRIGUEZ				
		11	LINA YOHANA GOMEZ VELA				
		12	LUZ MARINA SALCEDO MEDINA				

	13	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ GOMEZ			
	14	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL			
	15	MILENA ANDREA MELGAREJO VANEGAS	A		
	16	MONICA ASTRID HURTADO CIFUENTES			
	17	NIDIA ANGELICA GUZMAN RUIZ			
	18	OMAR STIVEN GUZMAN RUIZ			
	19	SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO			
	20	YANH CRISTIAN RODRIGUEZ LOPEZ	A		
	21	YAZMIN PAULINA MANCHEGO CASTRO			
	22	IVAN ANTONIO CORDERO REYES	A		
	23	ELVIRA PUENTES-CABALLERO	A		

Los siguientes aprendices algunos no asistieron al proceso de inducción ni a la AP1, ni a la AP2 y AP3 Y AP4 se llamaron a cada uno y se habló dejando claro los compromisos del manual el aprendiz por lo que se recomienda tomar las acciones pertinentes para la deserciones de los aprendices de la FICHA 2066689 DE SOATA BOYACA .donde ya fue pasado el caso al comité de evaluación y seguimiento por medio de correo electrónico a la coordinadora académica

NOMBRES Y APELLIDOS
ANA GUIOMAR ESTUPIÑAN MALAGON CC – 24080629
ANGY YULIET VIVAS SUAREZ CC – 1057547485
CARMEN AMPARO HERNANDEZ MURILLO CC – 52289637
DAYAN DAMARI VIVAS SUAREZ CC – 1057546035
FLOR ESPERANZA MANRIQUE BONILLA CC – 24079791
JOSE ARMANDO ACUÑA FUENTES CC – 74170472
LUIS EDUARDO SUAREZ CC – 74170493
NELSY ETTY PACHECO APARICIO CC – 63396215
OSCAR ALEJANDRO MANRIQUE VELANDIA CC – 1002462161
SANDRA PATRICIA RINCON SANCHEZ CC – 23351092
WILLIAM HERNANDO APONTE ACOSTA CC – 74170470
JOSE BENEDO SANDOVAL-SIZA CC- 4252636

FORMACIONES COMPLEMENTARIAS

FICHA: 2204872 municipio de Málaga Santander del 01 al 06 de octubre 40 horas

COMPETENCIA: manipular alimentos de acuerdo a la normatividad legal vigente

RA. Reconocer los factores que pueden ocasionar contaminación. Reportar los síntomas de

enfermedades. Utilizar los elementos de trabajo, dotación y vestuario necesarios.

AP: Aplicar técnicas de manipulación, conservación, higiene de alimentos e inocuidad teniendo en cuenta normas de seguridad industrial y BPM.

CONCLUSIONES

Se dio por terminada dicha actividad de proyecto relacionada con las competencias según el programa de formación, los aprendices que han Enviado Sus Evidencias puntualmente a la formación, presentan las respectivas calificaciones .

Hay algunas calificaciones que están pendientes ya que muchos aprendices tienen dificultad de acceder a las TIC y se encuentran en la parte rural y otros resultados de aprendizaje y AP que faltan por calificar hasta no estar en clases presenciales ya que son importantes para el buen desempeño del aprendiz en el mundo laboral y para ello esperamos los materiales de formación ya que solo contamos con el mes de NOVIEMBRE y parte de diciembre hasta el 11 para hacer las practicas presenciales de la formación.

Se solicita a los aprendices el uniforme de cocina para la realización de las practicas presenciales como pantalón, chaqueta de chef gorro, delantal y zapatos antideslizantes todo con un valor de 165.000 para cada uno todo como protección y indumentaria para manipular alimentos. Donde todos manifestaron no tener dinero por motivo de la pandemia muchos están sin trabajo y en este momento no tiene como económicamente, ante esta situación el instructor les propuso de poder comprar cada uno un delantal de pecho completo y un gorro de cocina, con el compromiso de cuando inicien sus practicas en alguna empresa adquieran un uniforme profesional y completo, a lo que todos estuvieron de acuerdo con la compra del delantal y el gorro y el compromiso de adquirir un nuevo uniforme mas adelante.

ASISTENTES		
NOMBRE	CARGO/DEPENDENCIA/ENTIDAD	FIRMA
WILMER YADIR GONZALEZ	Instructor	
	Vocero de los aprendices	
ASISTENTES		