

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería 18 de Noviembre de 2020

Señor (a)
NASLY LOPEZ CASTELLAR
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1763818/2020
Profesional G-03
Coordinación Académica
Centro de Comercio, Industria y Turismo
Montería

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

Referencia: No 1763818 del año 2020

Edinson José Ayazo Berrocal, identificado con la cédula de ciudadanía No. 10774544 de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio, Industria y Turismo, Regional Córdoba, 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 Estas sumas serán pagada por el SENA a cada uno de los contratistas de la siguiente manera: Un (1) primer pago correspondiente a la fracción del mes de agosto por valor de \$2.026.667, Tres (3) pagos iguales por los meses de septiembre a noviembre por la suma de (\$3.200.000) cada uno y Un (1) pago final correspondiente a la fracción del mes de diciembre de 2020 por valor de \$1.173.333.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
<i>CONTRATAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR CONTRATISTA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA OFERTA REGULAR, TITULADA Y COMPLEMENTARIA PRESENCIAL Y VIRTUAL EN EL CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO DEL SENA REGIONAL CÓRDOBA EN EL AREA DE MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.</i>

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear procesos formativos que respondan a la modalidad de atención, los niveles de formación, el programa y el perfil de los sujetos en formación de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática correspondiente.	Formación complementaria en: <ul style="list-style-type: none"> <i>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Código 96151461 V:2</i> <i>DETERMINACIÓN DE PCC EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. Código 92130091 V:1</i> 	Se realizan seguimiento a los aprendices por medio de WhatsApp, correo electrónico
2	Ejecutar los procesos de enseñanza y aprendizaje para el logro de los resultados de aprendizaje definidos en los programas de formación relacionados con el área temática correspondiente.	Alistamiento del proceso de matrículas e inicio para el programa complementario en el área de alimentos: <i>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Código 96151461V:2 fichas: 2211917; 2211921; 2211923</i> <i>DETERMINACIÓN DE PCC EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. Código 92130091 V:1 ficha:2213128</i>	Ficha de matrícula y listado de aprendices
3	Evaluar los aprendizajes de los sujetos en formación y los procesos formativos, correspondientes a los programas de formación relacionados con el área temática correspondiente.	Se realizó el juicio evaluativo de la formación en <i>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Código 96151461 V:2 fichas : 2211917; 2211921; 2211923</i> Se realizó el juicio evaluativo de la formación en <i>DETERMINACIÓN DE PCC EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. Código 92130091 V:1 ficha:2213128</i>	Se registraron los juicios evaluativos de la fichas: <i>2211917; 2211921; 2211923; 2213128</i>

4	Reportar en el sistema SOFÍA PLUS en un plazo máximo de tres (03) días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: el registro de juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizaje previos.	<p>Creación de rutas y asociación de aprendices del curso complementario <i>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</i>. Código 96151461 V:2 fichas: 2211917; 2211921; 2211923</p> <p>Creación de ruta y asociación de aprendices del curso complementario DETERMINACIÓN DE PCC EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. Código 92130091 V:1 ficha:2213128</p>	<p>Sofía plus asociado a la Creación de rutas de aprendizajes y asociación de aprendices del curso complementario <i>HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</i>. Código 96151461 V:2 fichas: 2211917; 2211921; 2211923</p> <p>Sofía plus asociado a la Creación de rutas de aprendizajes y asociación de aprendices del curso complementario DETERMINACIÓN DE PCC EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. Código 92130091 V:1 ficha:2213128</p>
5	Aplicar durante el periodo de duración del contrato, al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que apliquen a la función instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores de contrato y planta.	Matrícula y toma del curso “Desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor SENA” Ficha: 2180954.	El curso ha finalizado por lo que se adjunta como evidencia el correo de confirmación de matrícula. Pantallazo de la última clase.
6	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	<p>1. Se presenta el informe mensual contractual correspondiente al mes de septiembre.</p> <p>2. Se presenta la planilla de cobro correspondiente al mes de septiembre.</p>	Informe correspondiente al mes de septiembre. Planilla de cobro

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.

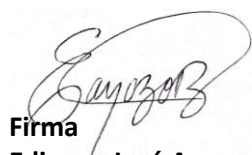
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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 fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL (No. de la planilla 4364780700), expedido por SOI correspondiente al mes de Octubre del año 2020.(Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (42) folios

Cordialmente,



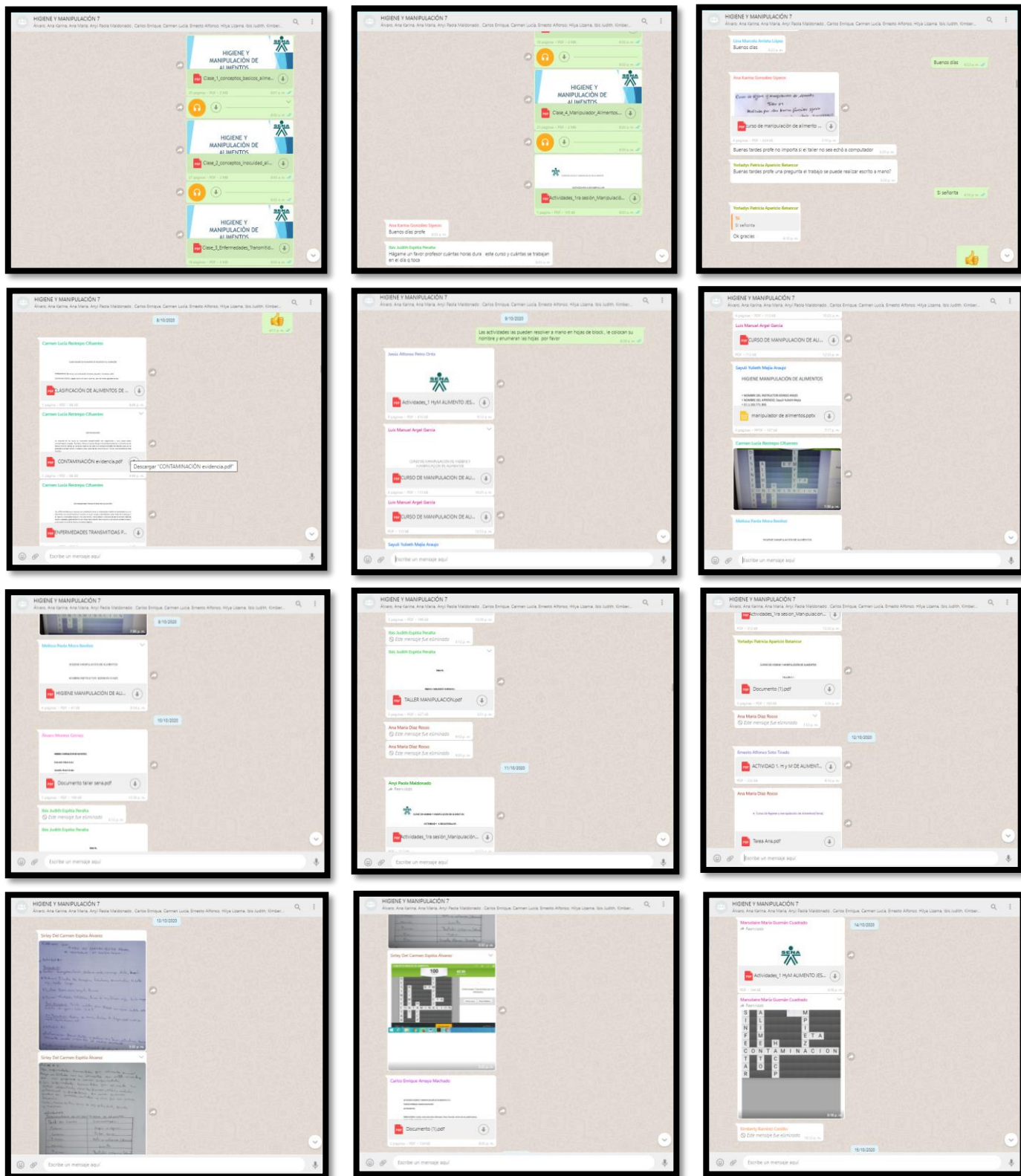
Firma
Edinson José Ayazo Berrocal
Contratista
C.C. No. 10774544

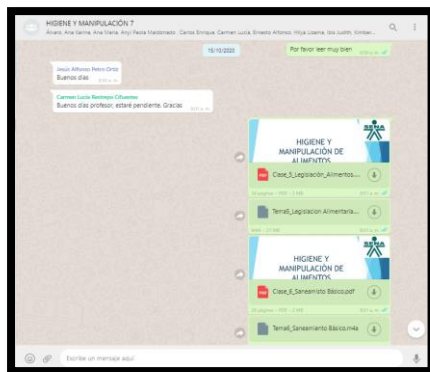
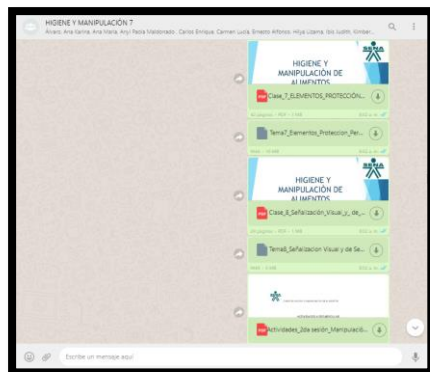
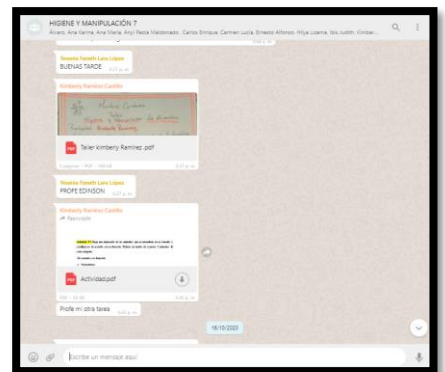
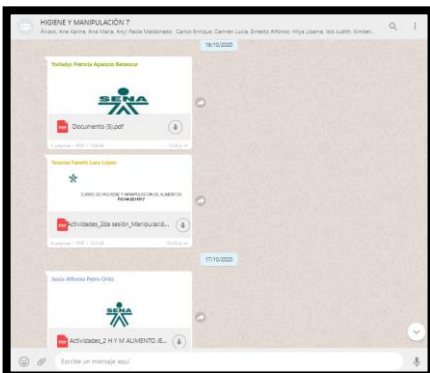
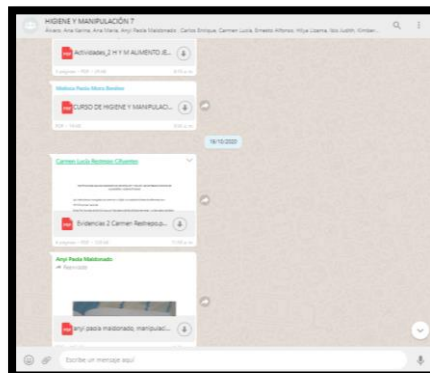
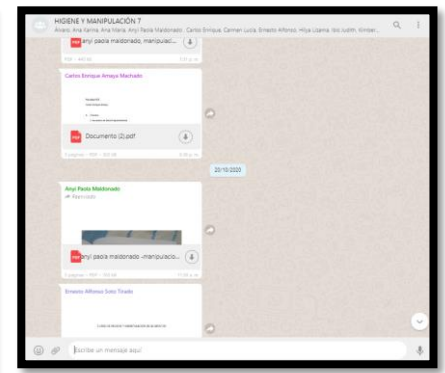
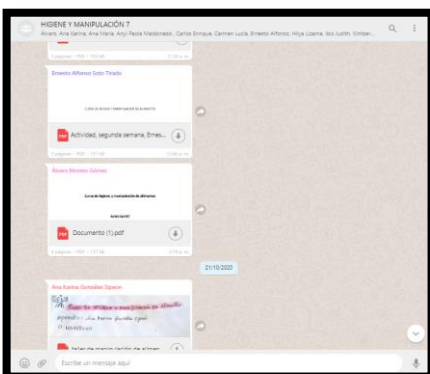
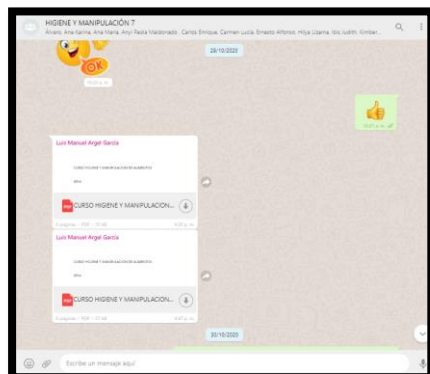
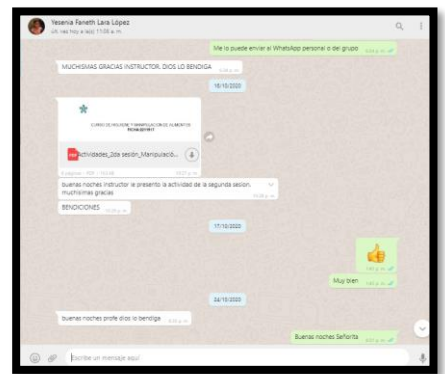
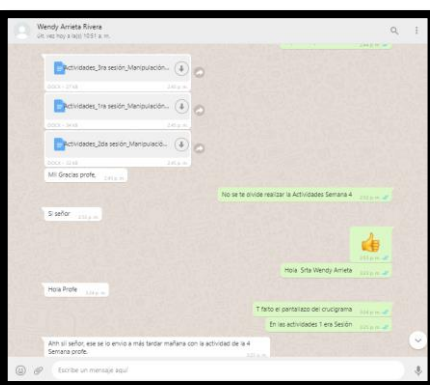
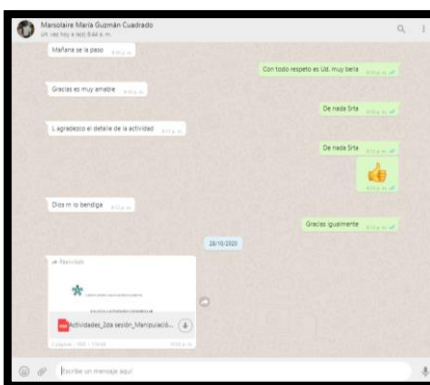
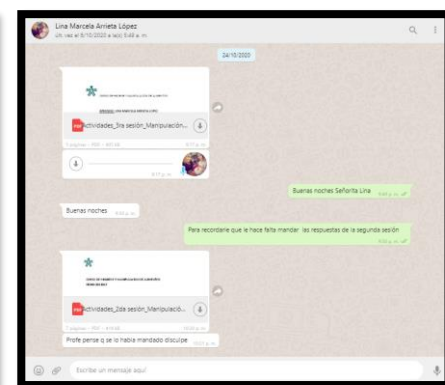
Recibí a satisfacción:

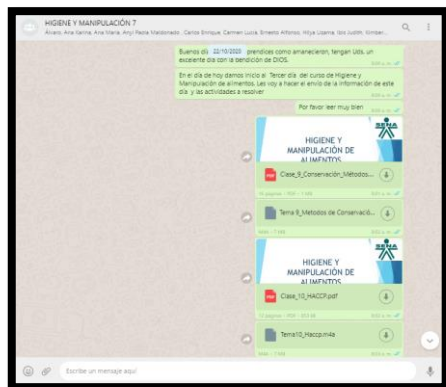
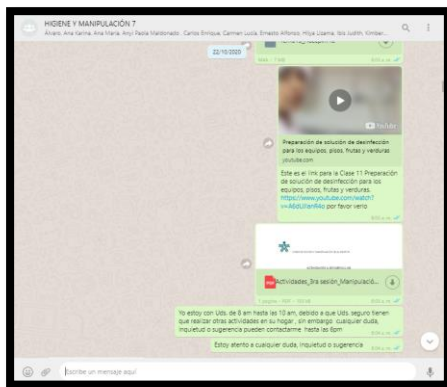
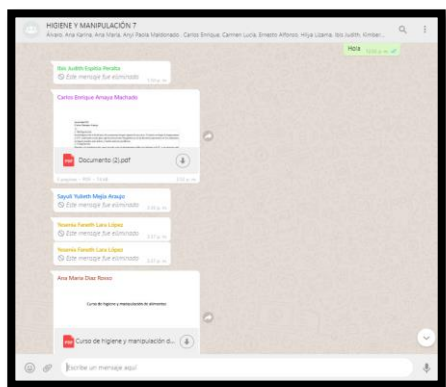
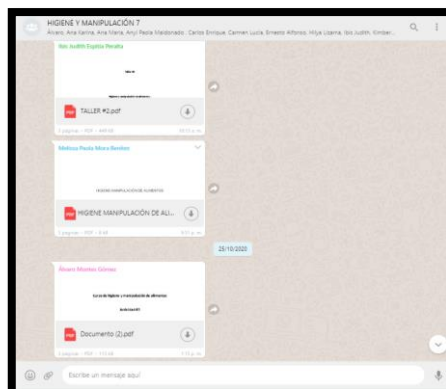
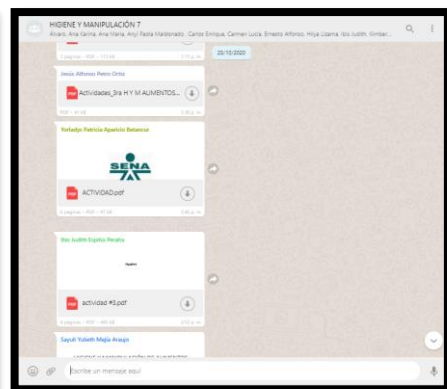
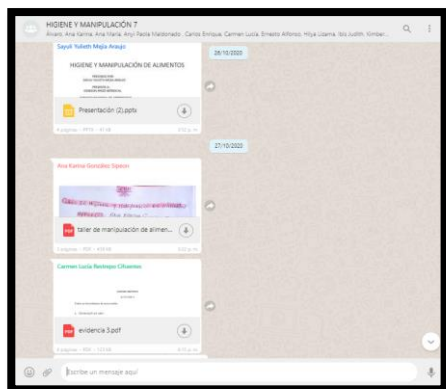
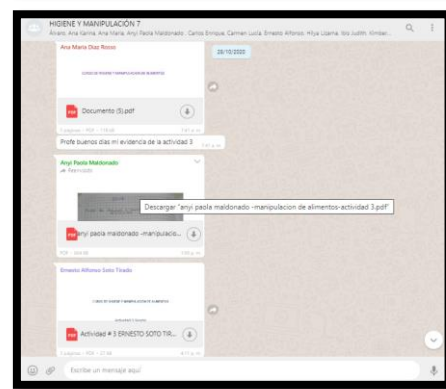
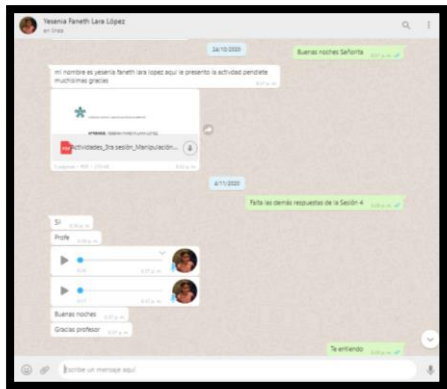
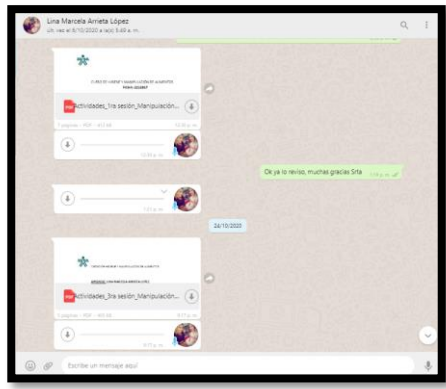
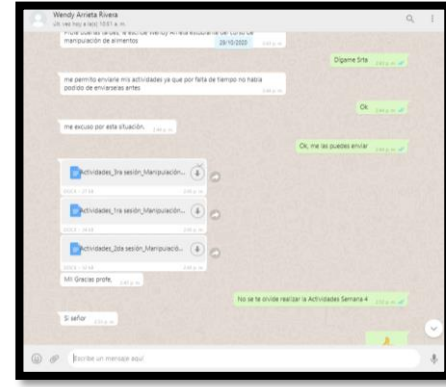
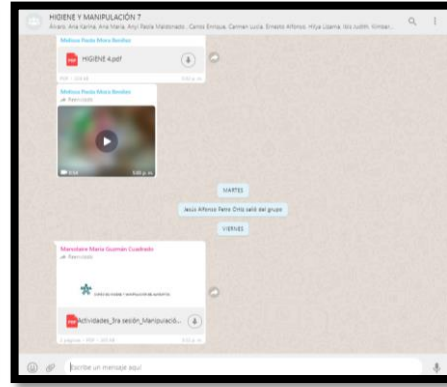
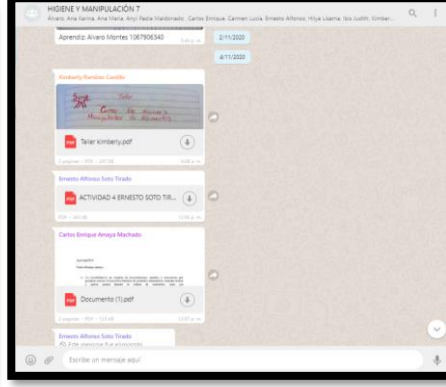
Firma

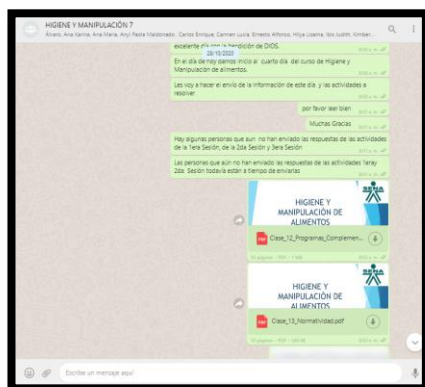
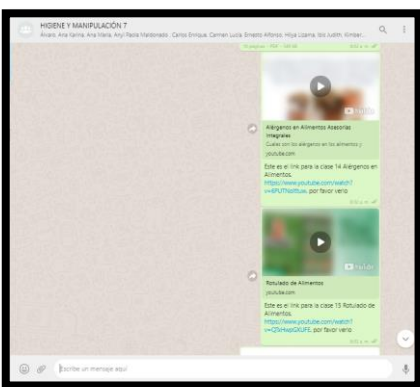
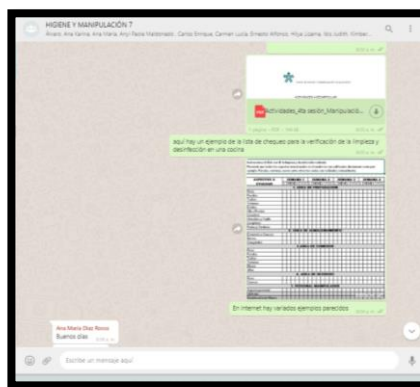
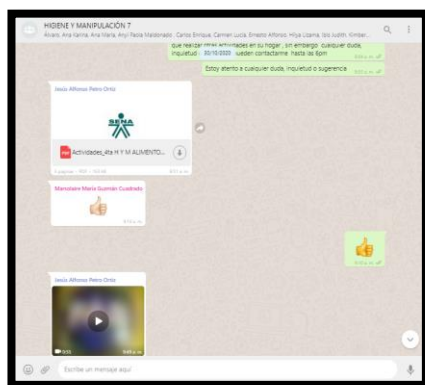
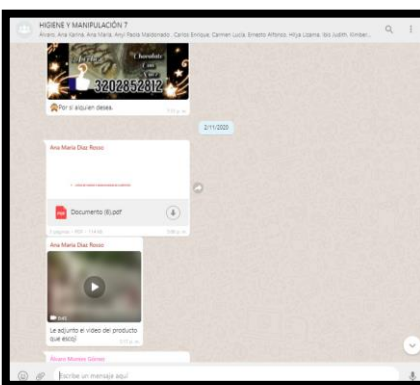
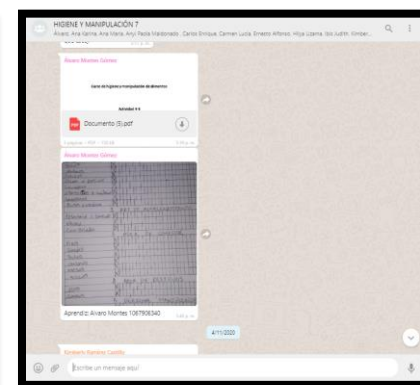
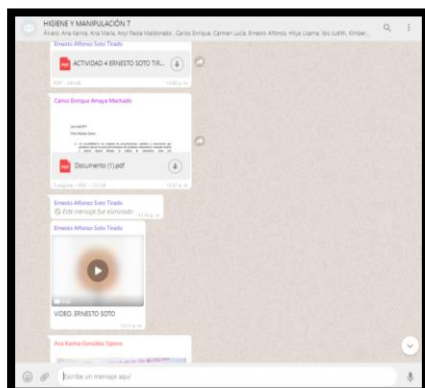
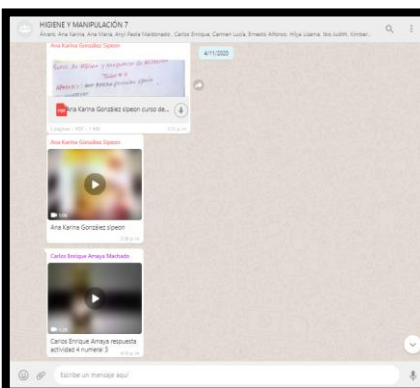
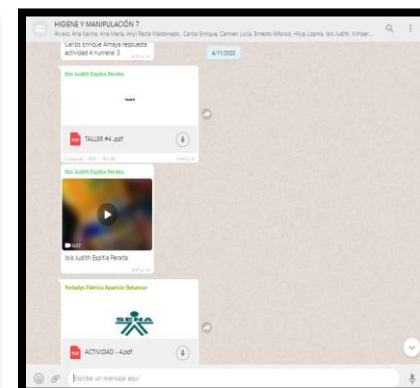
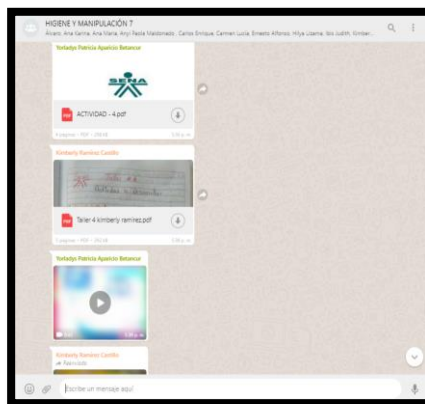
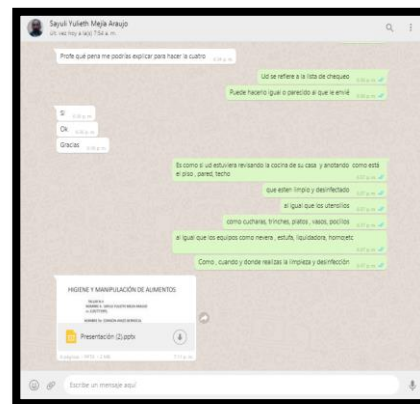
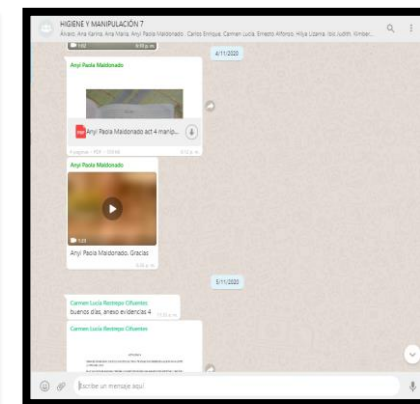
Nasly Lopez Castellar
Supervisor(a) Contrato 1763818 de 2020
Profesional G-03

FICHA 2211917.

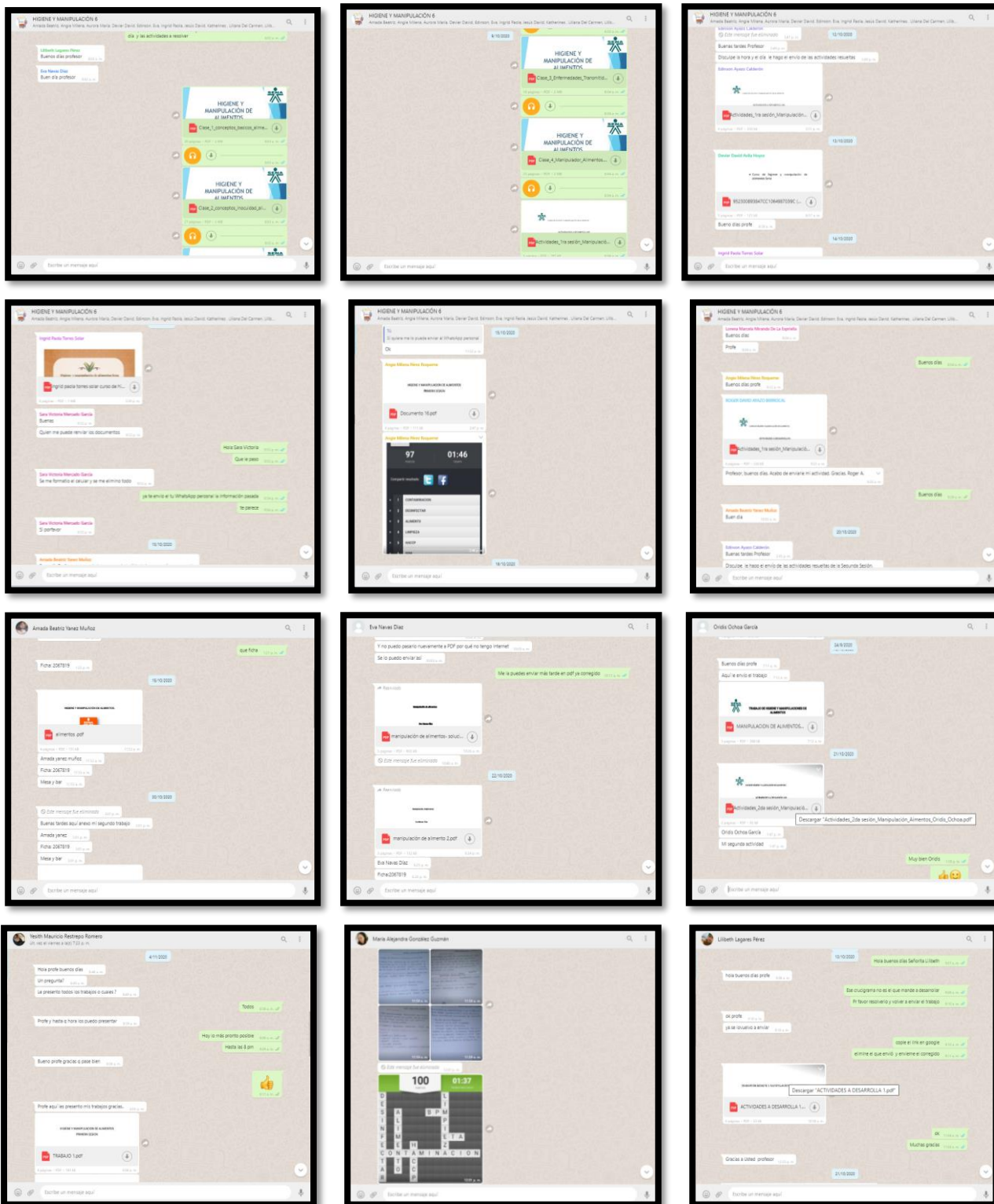


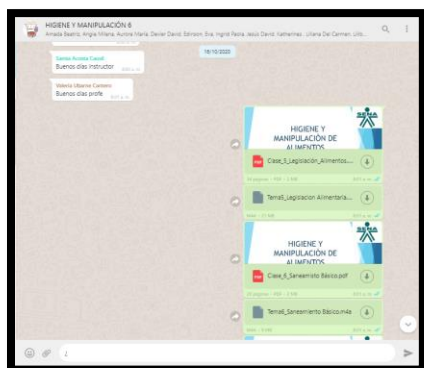
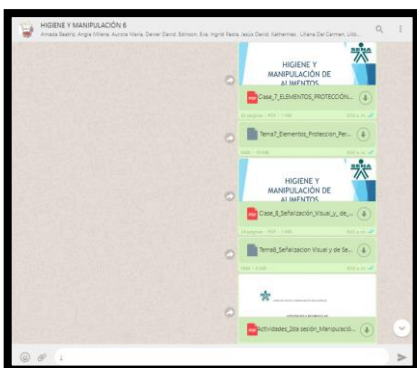
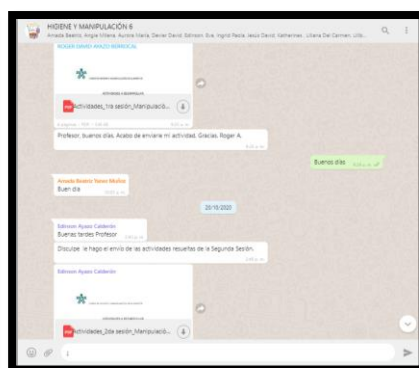
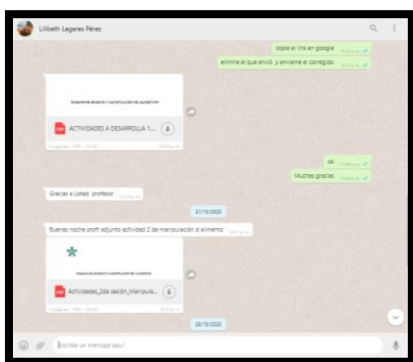
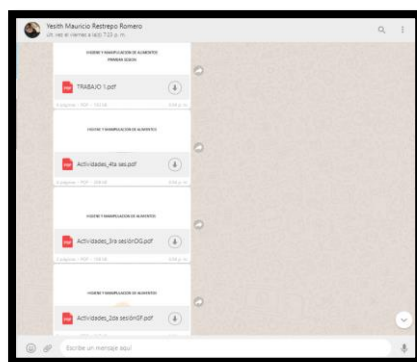
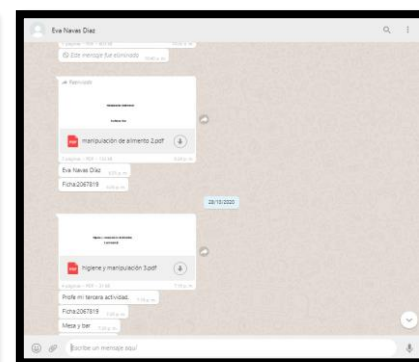
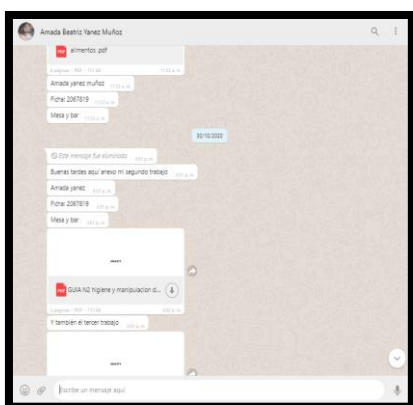
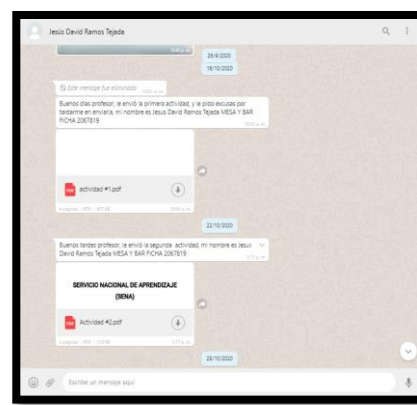
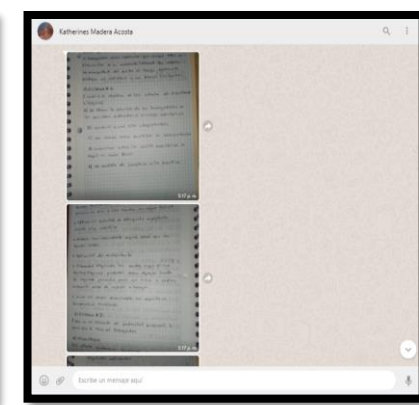
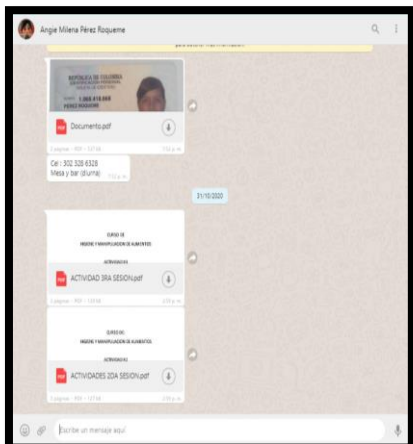
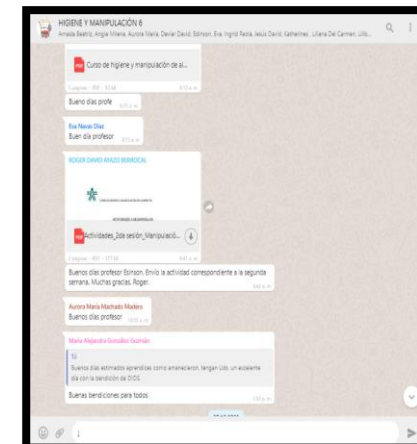
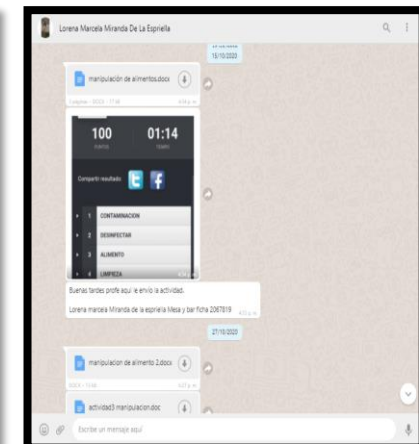


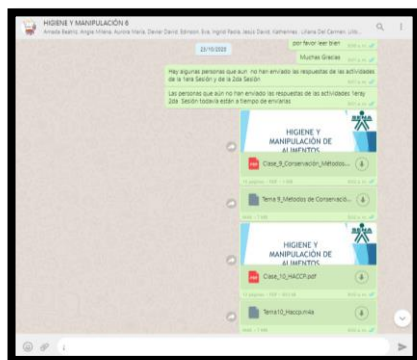
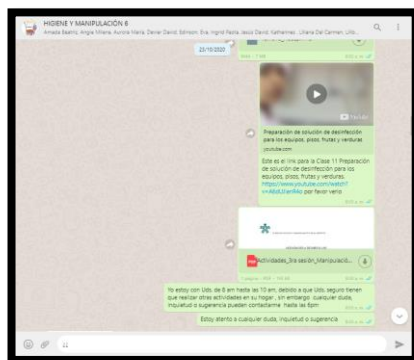
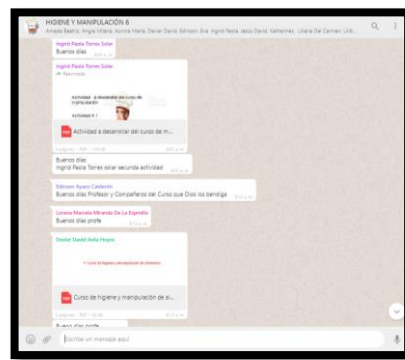
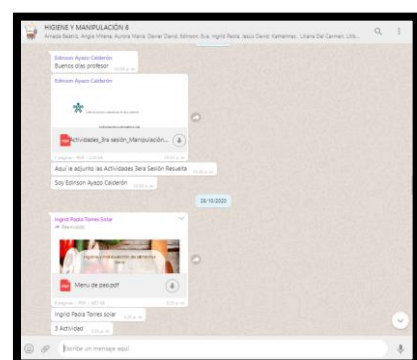
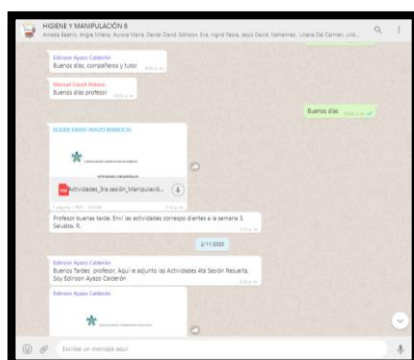
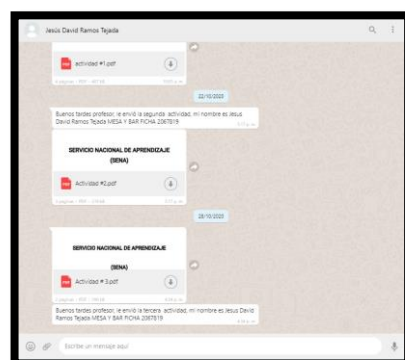
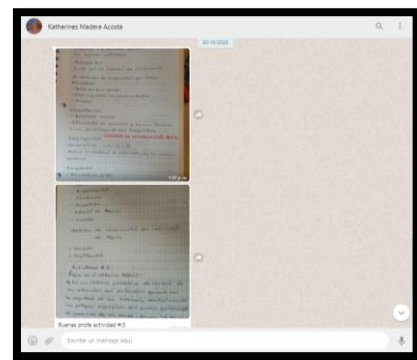
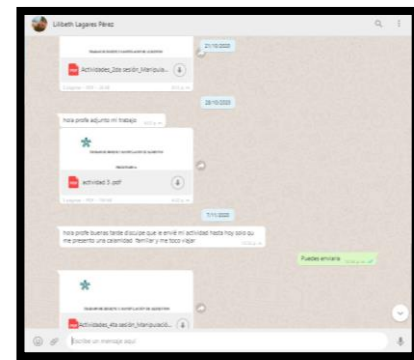
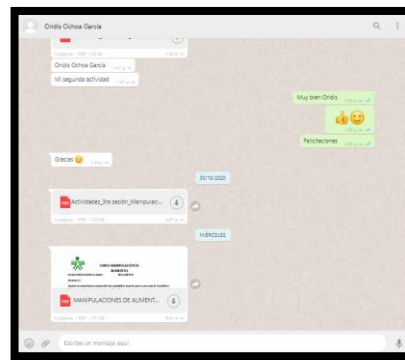
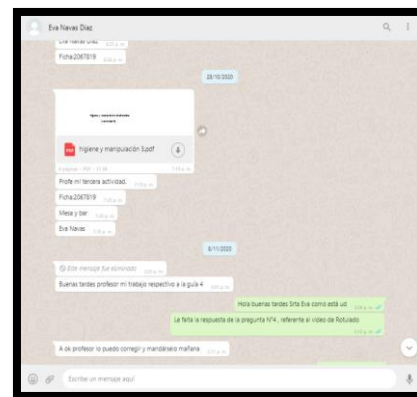
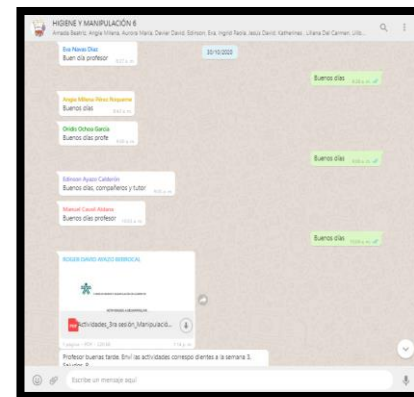
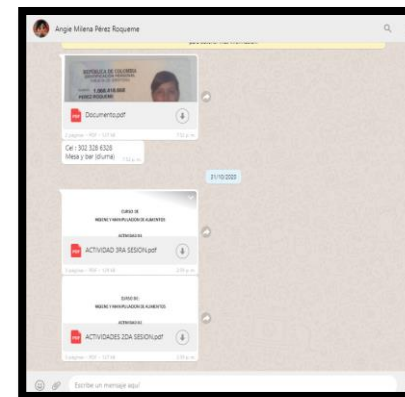


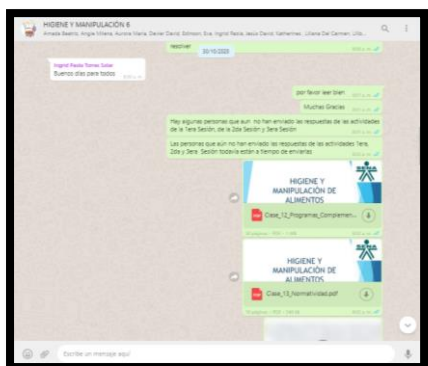
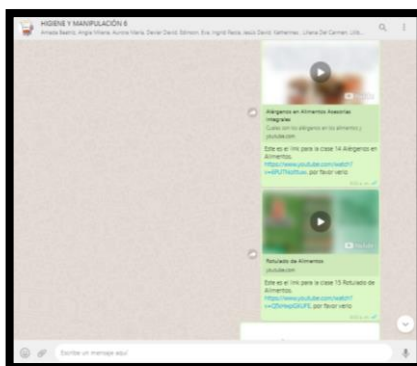
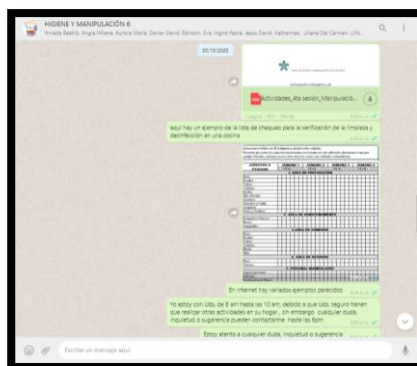
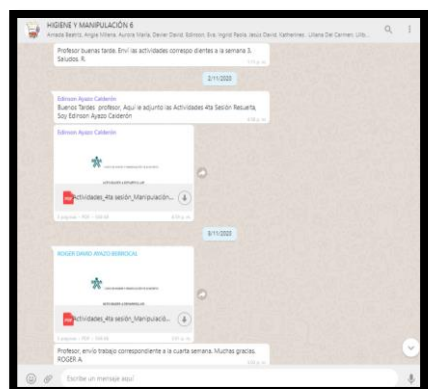
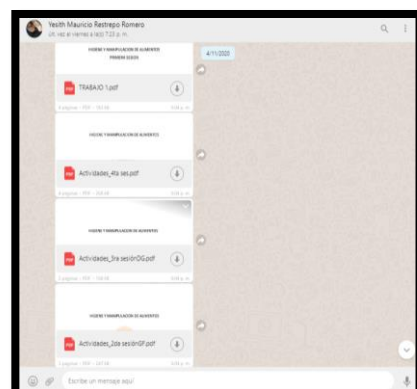
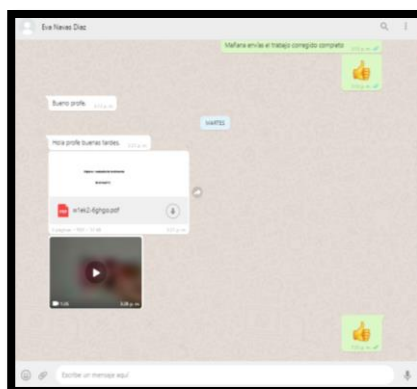
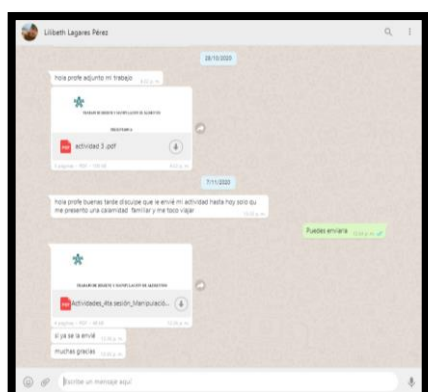
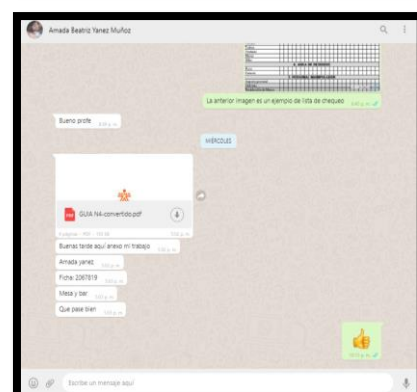
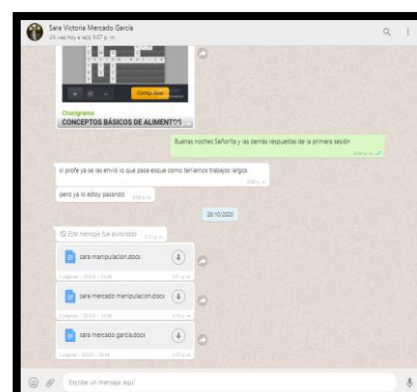
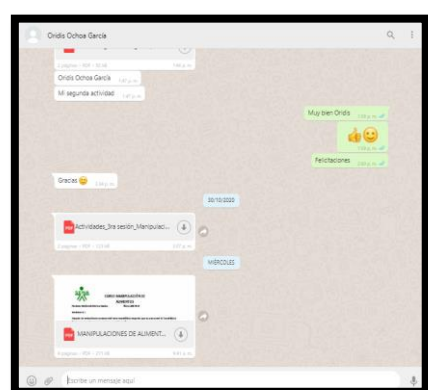
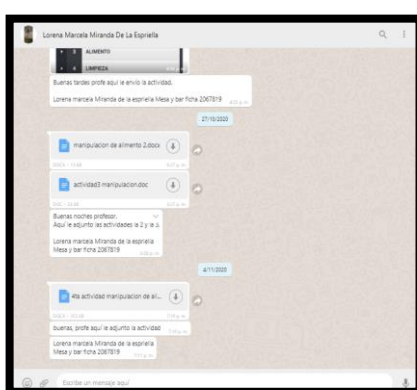
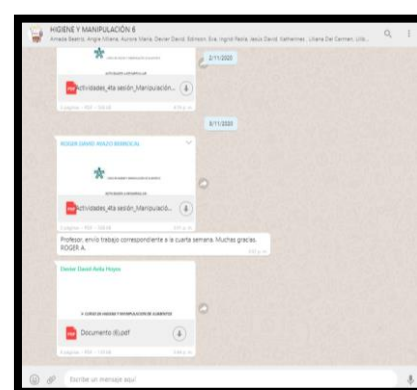


FICHA 2211921.

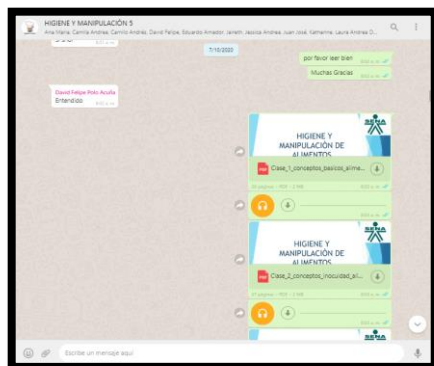
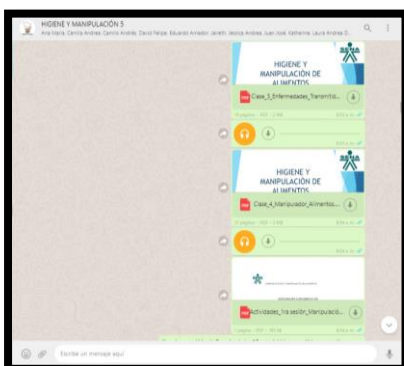
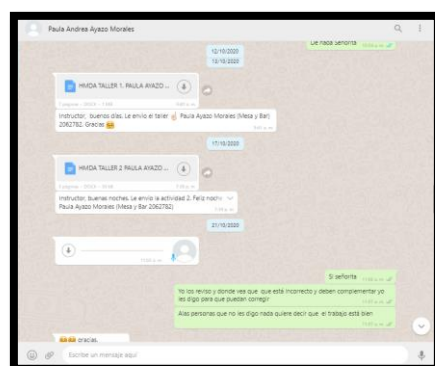
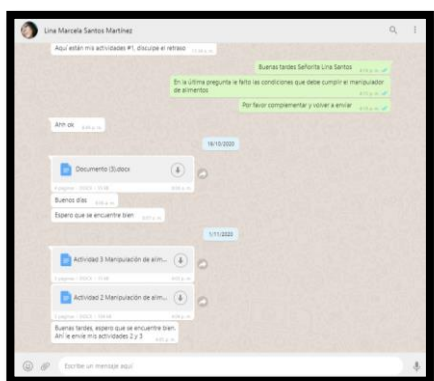
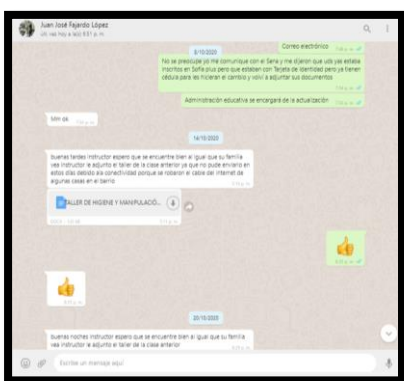
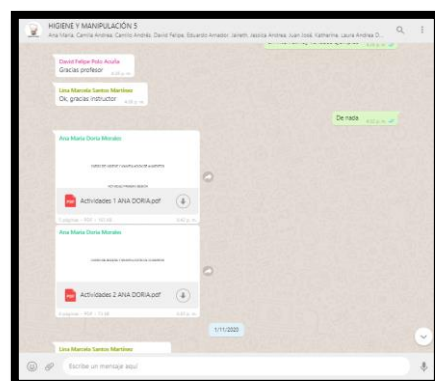
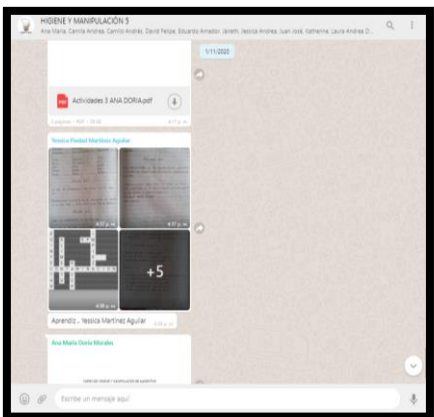
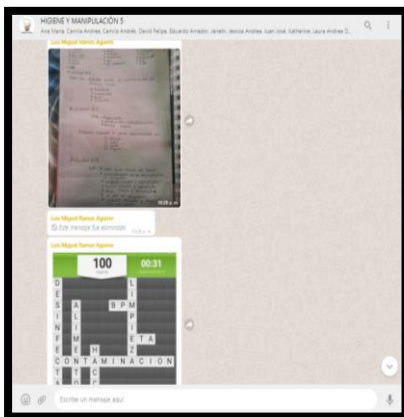
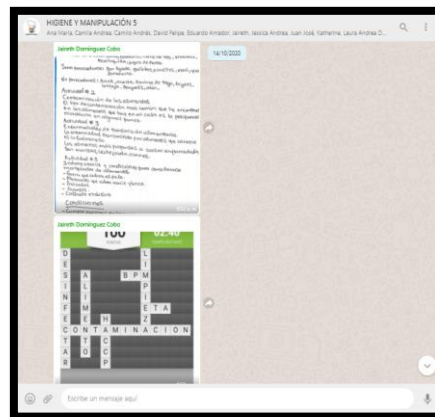
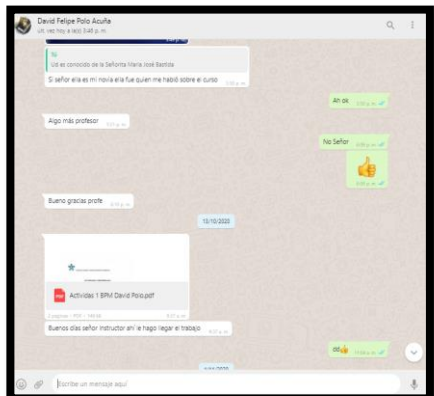
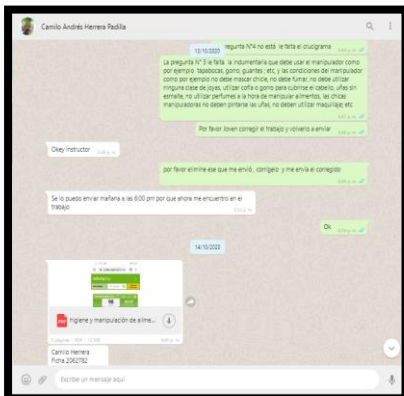
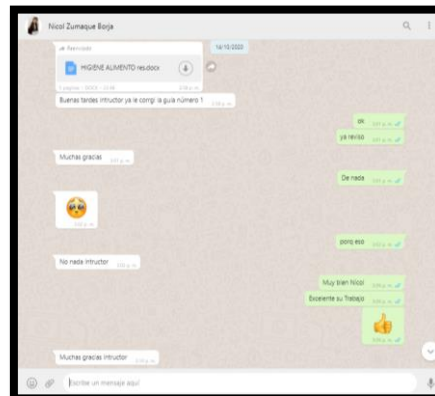


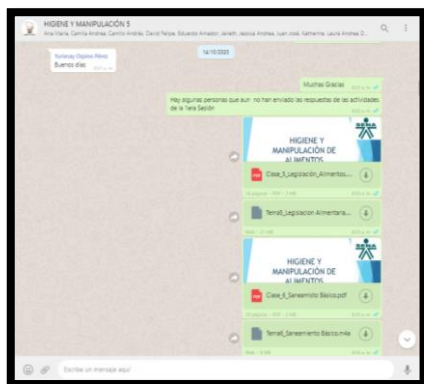
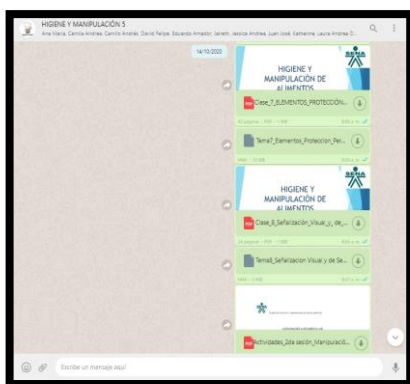
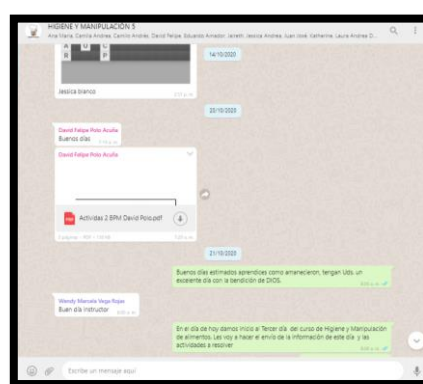
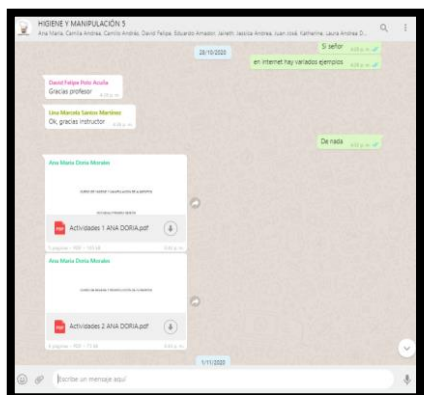
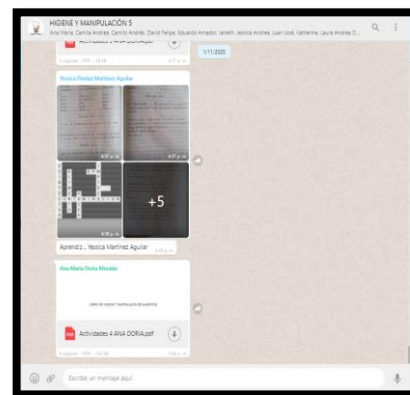
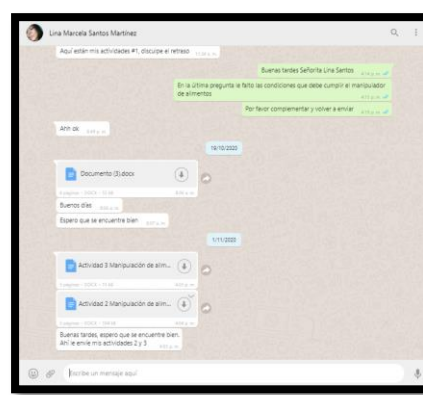
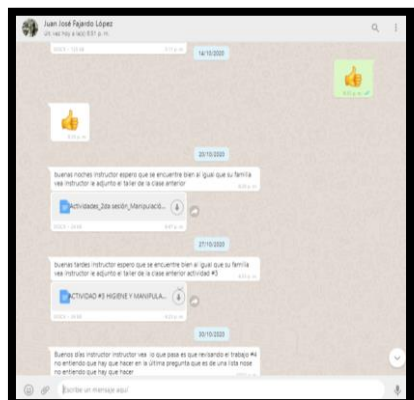
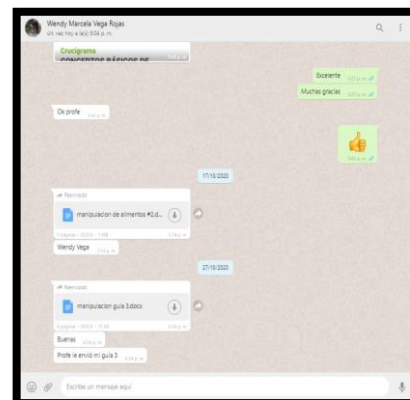
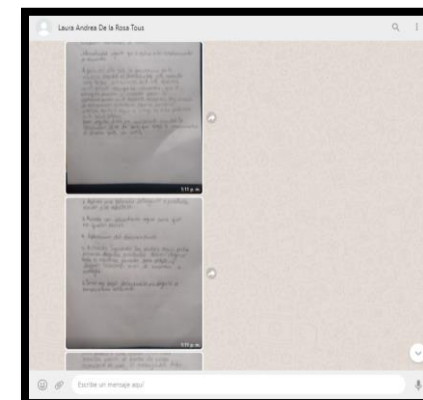
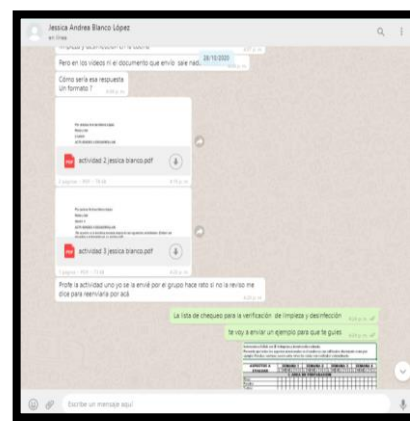
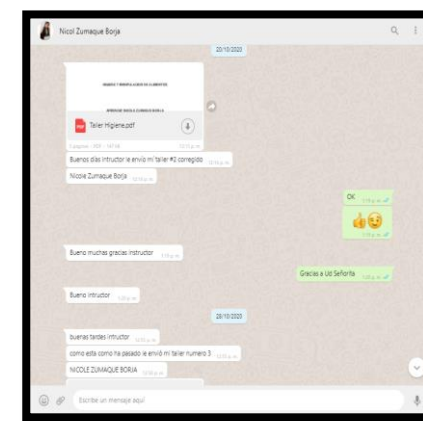


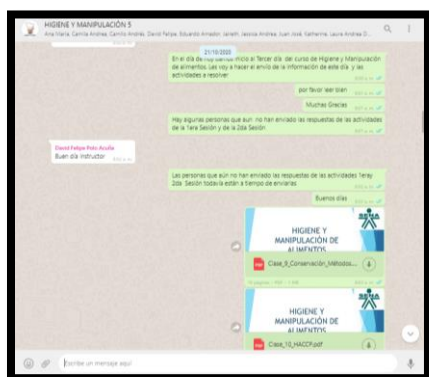
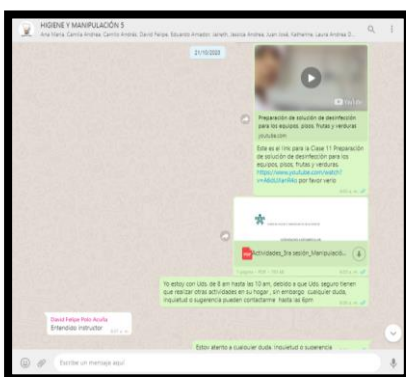
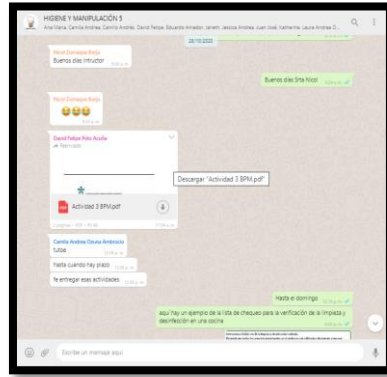
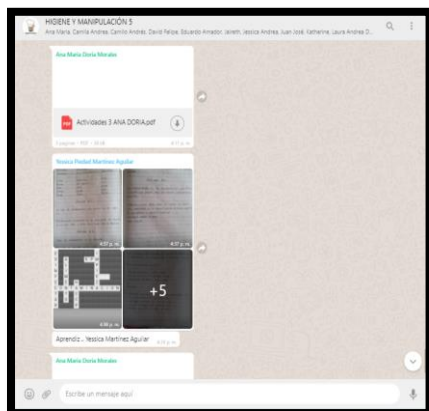
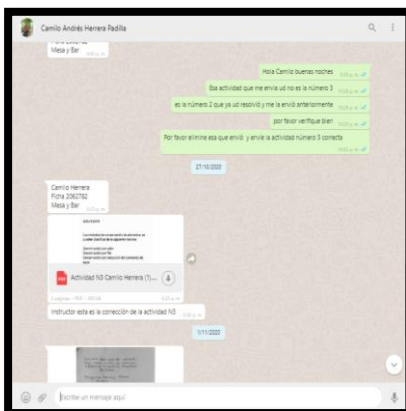
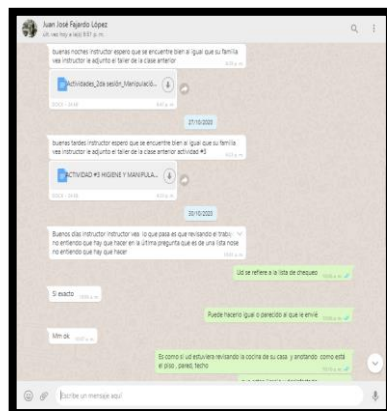
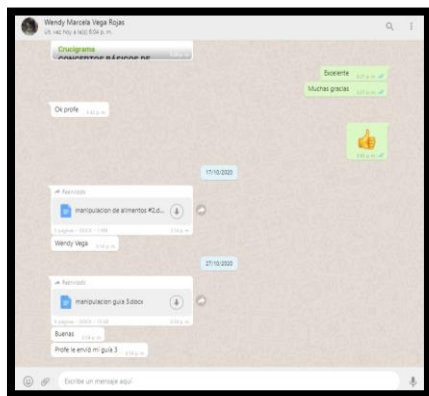
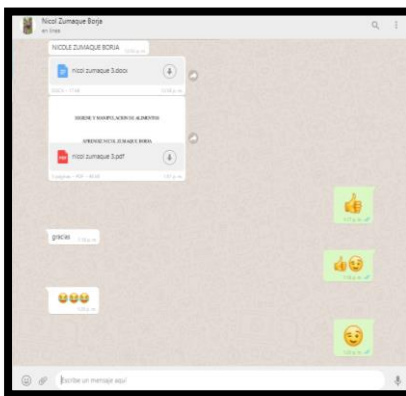
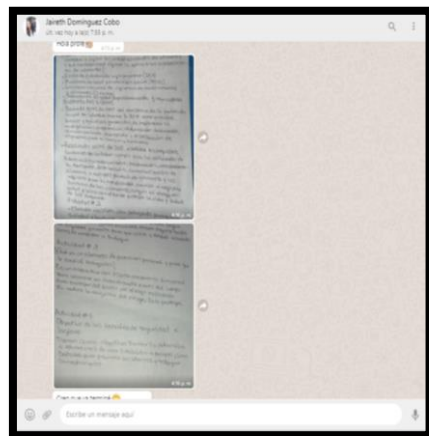
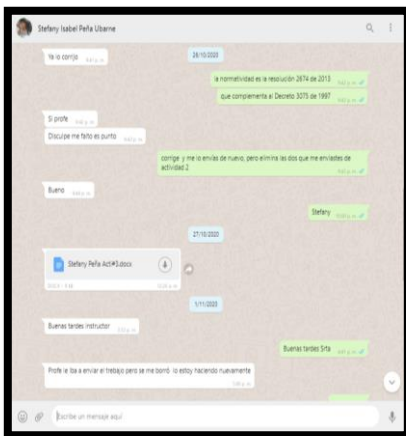
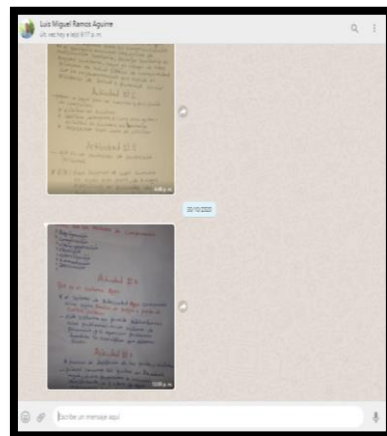


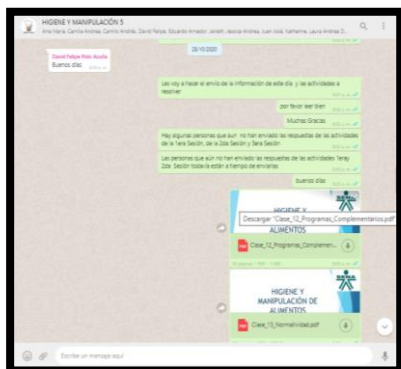
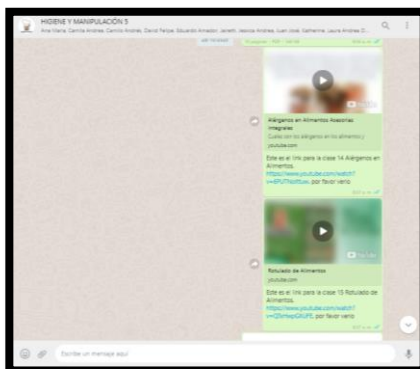
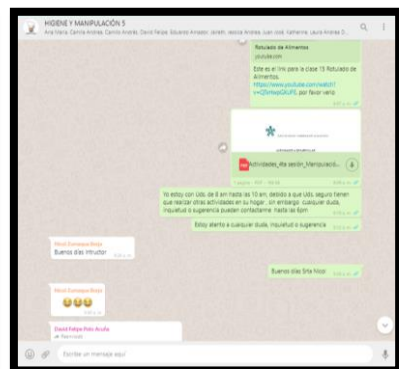
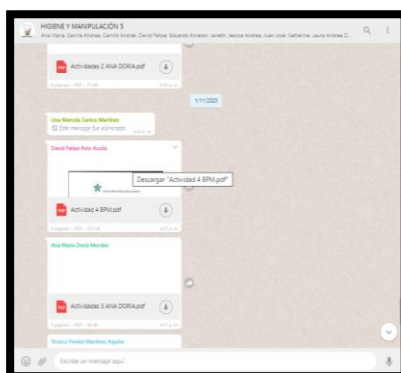
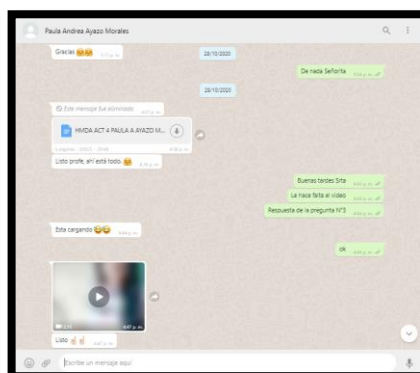
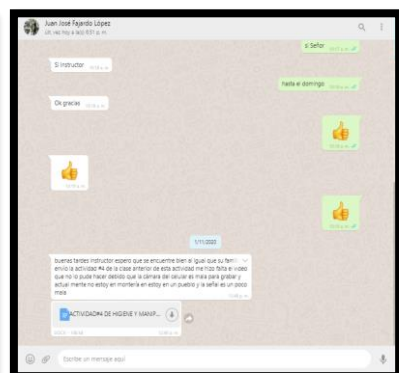
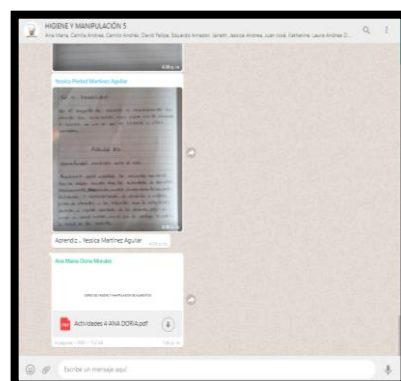
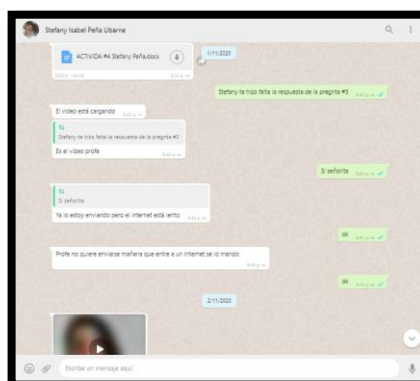
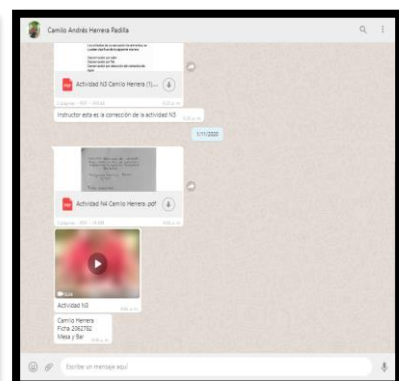
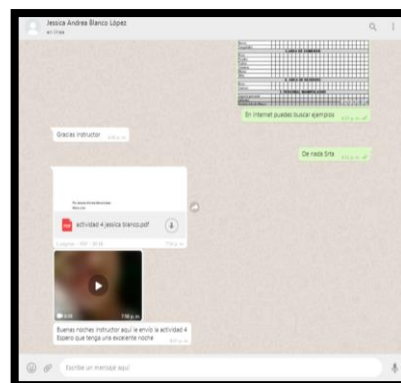


FICHA 2211923.









FICHA 2213128.

Clase HACCP 1.

En qué consiste el HACCP.

El HACCP consiste en una aproximación sistemática para la prevención de los riesgos (microbiológicos, biológicos, químicos y físicos) asociados al consumo de los alimentos.



Clase HACCP 2.

Principios del sistema.

- ANÁLISIS DE PELIGROS: identificación de los peligros biológicos, físicos y químicos
- Establecimiento de los PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO
- Adopción de MEDIDAS DE CONTROL y de ESPECIFICACIONES (límites críticos)
- MONITORIZACIÓN (vigilancia)
- Actuar cuando no se cumplen las especificaciones: ACCIONES CORRECTIVAS
- VERIFICACIÓN
- Establecer un sistema de DOCUMENTACIÓN para todos los procedimientos y registros

Clase HACCP 3.

Establecer los límites críticos.

Establecer los LÍMITES CRÍTICOS: separan lo aceptable de lo no aceptable.

EJEMPLO:
Temperaturas de almacenamiento de tomates de 1 a 2 °C.



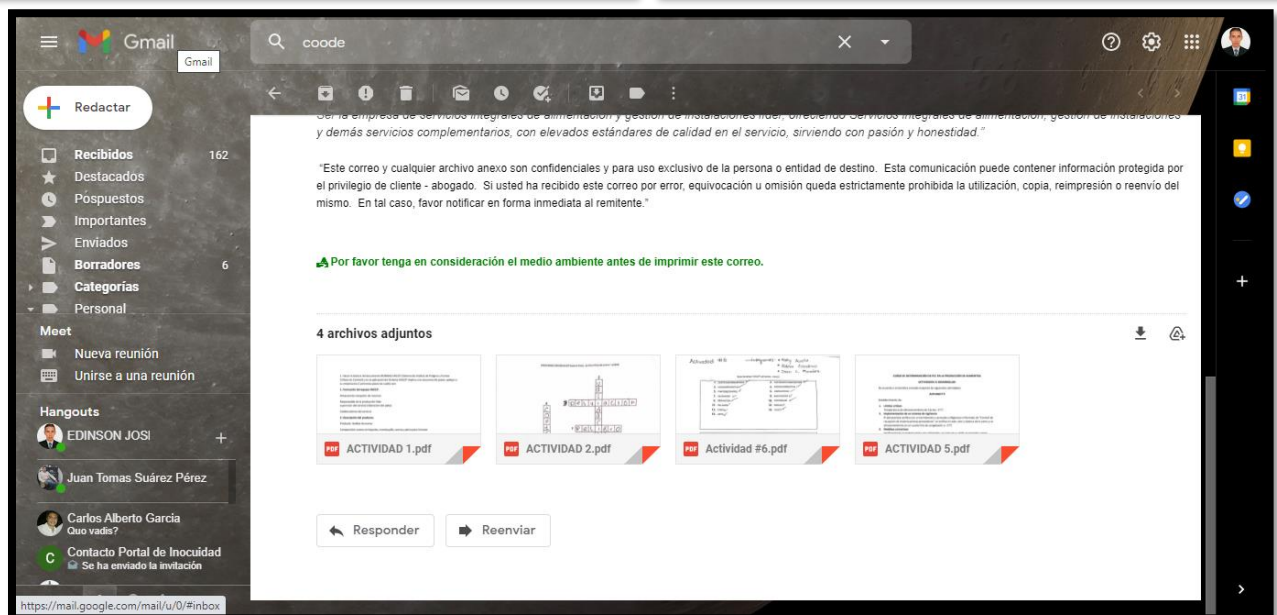
Clase HACCP 4.

Sistema de Documentación.

Para aplicar con éxito el sistema APPCC es imprescindible mantener un sistema de documentación y registro de forma eficaz y exacta.

La documentación se va desarrollando conforme el sistema se va ampliando y mejorando.

Se realizarán documentos pormenorizados de planes de Desinfección, Desratización, Desinsectación, Buenas Prácticas de Manipulación, Formación del personal, Plan de Mantenimiento Preventivo, etc.

FICHA 2211917.

CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN																						
R006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración Educativa Procedimiento: Matricula																						
Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2211917 No. SOLICITUD: 1520750																						
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS																						
TIPO DE FORMACIÓN:	TITULADA:	COMPLEMENTARIA: 8																				
CODIGO PROGRAMA:	96151461	VERSION: 2 SECTOR:																				
CONVENIO:																						
PROGRAMA ESPECIAL:																						
FECHA INICIO:	09/10/2020	TERMINACIÓN: 29/10/2020 TOTAL HORAS: 40																				
Nº APRENDICES:	21	MUNICIPIO: MONTERÍA																				
VEREDA:	DIRECCIÓN:																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DA</th> <th>AMBIENTE DE APRENDIZAJE</th> <th>HORARIO (en horas)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> </tbody> </table>			DA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORARIO (en horas)	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00		
DA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORARIO (en horas)																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
FESTIVO* Fecha:																						
* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabaje																						
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL CC. Nº: 10774544																						
TELÉFONO: 3114274024 CORREO ELECTRÓNICO: edinsonayazo13@gmail.com																						
NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: SENA																						
NIT Nº:	TELÉFONO:	FAX:																				
DIRECCIÓN:	APARTADO:																					
E-MAIL:																						
NOMBRE DEL GERENTE:																						
Nº DE EMPLEADOS:	ACTIVIDAD ECONÓMICA:																					
DPTO:	MUNICIPIO:	GREMIO:																				
TIPO DE EMPRESA																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividad Económica</th> <th>Industria</th> <th>Comercio</th> <th>Transporte</th> <th>Alimentación</th> <th>Salud</th> <th>Educación</th> <th>Artes</th> <th>Deporte</th> <th>Otros</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>			Actividad Económica	Industria	Comercio	Transporte	Alimentación	Salud	Educación	Artes	Deporte	Otros	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Actividad Económica	Industria	Comercio	Transporte	Alimentación	Salud	Educación	Artes	Deporte	Otros													
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐													
INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA																						

FICHA 2211921.

CARACTERIZACIÓN DE LA FORMACIÓN																						
R006-007-25 / Versión 01 Proceso: Administración Educativa Procedimiento: Matricula																						
Nº FICHA DE CARACTERIZACIÓN: 2211921 No. SOLICITUD: 1520749																						
NOMBRE DE LA FORMACIÓN: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS																						
TIPO DE FORMACIÓN:	TITULADA:	COMPLEMENTARIA: 8																				
CODIGO PROGRAMA:	96151461	VERSION: 2 SECTOR:																				
CONVENIO:																						
PROGRAMA ESPECIAL:																						
FECHA INICIO:	09/10/2020	TERMINACIÓN: 30/10/2020 TOTAL HORAS: 40																				
Nº APRENDICES:	20	MUNICIPIO: MONTERÍA																				
VEREDA:	DIRECCIÓN:																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>DA</th> <th>AMBIENTE DE APRENDIZAJE</th> <th>HORARIO (en horas)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> <tr> <td>VIERNES</td> <td>AMBIENTE VIRTUAL</td> <td>8:00 18:00</td> </tr> </tbody> </table>			DA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORARIO (en horas)	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00	VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00		
DA	AMBIENTE DE APRENDIZAJE	HORARIO (en horas)																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
VIERNES	AMBIENTE VIRTUAL	8:00 18:00																				
FESTIVO* Fecha:																						
* Cuando sea festivo indicar la fecha del festivo que se trabaje																						
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL CC. Nº: 10774544																						
TELÉFONO: 3114274024 CORREO ELECTRÓNICO: edinsonayazo13@gmail.com																						
NOMBRE EMPRESA ATENDIDAS: SENA																						
NIT Nº:	TELÉFONO:	FAX:																				
DIRECCIÓN:	APARTADO:																					
E-MAIL:																						
NOMBRE DEL GERENTE:																						
Nº DE EMPLEADOS:	ACTIVIDAD ECONÓMICA:																					
DPTO:	MUNICIPIO:	GREMIO:																				
TIPO DE EMPRESA																						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Actividad Económica</th> <th>Industria</th> <th>Comercio</th> <th>Transporte</th> <th>Alimentación</th> <th>Salud</th> <th>Educación</th> <th>Artes</th> <th>Deporte</th> <th>Otros</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>			Actividad Económica	Industria	Comercio	Transporte	Alimentación	Salud	Educación	Artes	Deporte	Otros	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Actividad Económica	Industria	Comercio	Transporte	Alimentación	Salud	Educación	Artes	Deporte	Otros													
☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐													
INSTRUCTOR COORDINADOR ACADÉMICO FECHA DE ENTREGA																						



Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

www.sena.edu.co
   SENAComunica



REGISTRO DE ASISTENCIA DE LA FICHA 2211921.

SENA		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA	
REGISTRO DE ASISTENCIAS			
Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Número de ficha:	2211921	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Municipio: MONTERÍA
Jornada:	DIURNA	Fecha de inicio:	9/10/2020
Instructor:	EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL	Fecha de terminación:	30/10/2020
Convocatoria:		Período de Asistencia (mes):	
		Tipo de D.I.	CC
		N°	10774544
No.	Identificación	Nombres	
1	1003404083	AMADA BEATRIZ YANEZ MUÑOZ	
2	1068418668	ANGIE MILENA PEREZ ROQUEME	
3	1003027728	AURORA MARÍA MACHADO MADERA	
4	1010033379	DEIVER DAVID AVILA HOYOS	
5	8576949	EDINSON AYAZO CALDERON	
6	1003048606	EYA NAVAS DÍAZ	
7	1067876741	INGRID PAOLA TORRES SOLAR	
8	1003500757	JESUS DAVID RAMOS TEJADA	
9	1003142134	KATERINES MADERA ACOSTA	
10	50927043	LILIANA DEL CARMEN BEDOYA ESPRIELLA	
11	1063724247	LILIBETH LAGARES PEREZ	
12	1003433016	LORENA MARCELA MIRANDA DE LA ESPRIELLA	
13	1067355078	MANUEL CAUSIL ALDANA	
14	1067887272	MARÍA ALEJANDRA GONZÁLEZ GUZMÁN	
15	1003190456	ORIDIS OCHOA GARCÍA	
16	15645547	ROGER DAVID AYAZO BERROCAL	
17	1003432014	SAMBA ACOSTA CAUSIL	
18	1003432846	SARA VICTORIA MERCADO GARCÍA	
19	1062955648	VALERIA UBARNE CANTERO	
20	1062606355	YESITH MAURICIO RESTREPO ROMERO	
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			
57			
58			
59			
60			
61			
62			
63			
64			
65			
66			
67			
68			
69			
70			
71			
72			
73			
74			
75			
76			
77			
78			
79			
80			
81			
82			
83			
84			
85			
86			
87			
88			
89			
90			
91			
92			
93			
94			
95			
96			
97			
98			
99			
100			
101			
102			
103			
104			
105			
106			
107			
108			
109			
110			
111			
112			
113			
114			
115			
116			
117			
118			
119			
120			
121			
122			
123			
124			
125			
126			
127			
128			
129			
130			
131			
132			
133			
134			
135			
136			
137			
138			
139			
140			
141			
142			
143			
144			
145			
146			
147			
148			
149			
150			
151			
152			
153			
154			
155			
156			
157			
158			
159			
160			
161			
162			
163			
164			
165			
166			
167			
168			
169			
170			
171			
172			
173			
174			
175			
176			
177			
178			
179			
180			
181			
182			
183			
184			
185			
186			
187			
188			
189			
190			
191			
192			
193			
194			
195			
196			
197			
198			
199			
200			
201			
202			
203			
204			
205			
206			
207			
208			
209			
210			
211			
212			
213			
214			
215			
216			
217			
218			
219			
220			
221			
222			
223			
224			
225			
226			
227			
228			
229			
230			
231			
232			
233			
234			
235			
236			
237			
238			
239			
240			
241			
242			
243			
244			
245			
246			
247			
248			
249			
250			
251			
252			
253			
254			
255			
256			
257			
258			
259			
260			
261			
262			
263			
264			
265			
266			
267			
268			
269			
270			
271			
272			
273			
274			
275			
276			
277			
278			
279			
280			
281			
282			
283			
284			
285			
286			
287			
288			
289			
290			
291			
292			
293			
294			
295			
296			
297			
298			
299			
300			
301			
302			
303			
304			
305			
306			
307			
308			
309			
310			
311			
312			
313			
314			
315			
316			
317			
318			
319			
320			
321			
322			
323			
324			
325			
326			
327			
328			
329			
330			
331			
332			
333			
334			
335			
336			
337			
338			
339			
340			
341			
342			
343			
344			
345			
346			
347			
348			
349			
350			
351			
352			
353			
354			
355			
356			
357			
358			
359			
360			
361			
362			
363			
364			
365			
366			
367			
368			
369			
370			
371			
372			
373			
374			
375			
376			
377			
378			
379			
380			
381			
382			
383			
384			
385			
386			
387			
388			
389			
390			
391			
392			
393			
394			
395			
396			
397			
398			
399			
400			
401			
402			
403			
404			
405			
406			
407			
408			
409			
410			
411			
412			
413			
414			
415			
416			
417			
418			
419			
420			
421			
422			
423			
424			
425			
426			
427			
428			
429			
430			
431			
432			
433			
434			
435			
436			
437			
438			
439			
440			
441			
442			
443			
444			
445			
446			
447			
448			
449			
450			
451			
452			
453			
454			
455			
456			
457			
458			
459			
460			
461			
462			
463			
464			
465			
466			
467			
468			
469			
470			
471			
472			
473			
474			
475			
476			
477			
478			
479			
480			
481			



REGISTRO DE ASISTENCIAS DE LA FICHA 2211923.

SENA		Servicio Nacional de Aprendizaje SENA	
REGISTRO DE ASISTENCIAS			
Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO
Número de ficha:	2211923	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Municipio: MONTERÍA
Jornada:	DIURNA	Fecha de inicio:	7/10/2020
Instructor:	EDINSON JOSÉ AYAZO BERROCAL	Fecha de terminación:	28/10/2020
Coarceño:		Periodo de Asistencia (mes):	
		Tipo de D.I.	CC N° 10774544
No.	Identificación	Nombres	
1	1003432959	ANA MARÍA DORIA MORALES	
2	100374247	CAMILO ANDRÉS HERRERA PADILLA	
3	1003408955	CAMILA ANDREA OZUNA AMBROCIO	Retirada
4	1082045602	DAVID FELIPE POLO ACUÑA	
5	1067850197	EDUARDO AMADOR CORONADO CARDONA	Retirado
6	1003504689	JAIRETH DOMINGUEZ COBO	
7	1073822853	JESSICA ANDREA BLANCO LÓPEZ	
8	1003001859	JUAN JOSÉ FAJARDO LÓPEZ	
9	1003396945	KATHERINE TORDECILLA RODRIGUEZ	Retirada
10	1003407821	LAURA ANDREA DE LA ROSA TOUS	
11	1192739749	LINA MARCELA SANTOS MARTÍNEZ	
12	1003503914	LUIS MIGUEL RAMOS AGUIRRE	
13	1003396504	MARIA JOSÉ DEL TORO PEREZ	Retirada
14	1214719541	NERIS JOHANNA GARCES ESPITIA	Retirada
15	1003004070	NEVIS YULIETH LORA RODRIGUEZ	Retirada
16	1003049395	NICOL ZUMAQUE BORJA	
17	1067827212	PAULA ANDREA AYAZO MORALES	
18	1067940606	STEFANY ISABEL PEÑA UBARNE	
19	1192749569	YESSICA PIEDAD MARTÍNEZ AGUILAR	
20	1233343671	YURISNAY OSPINO PÉREZ	
21	1003404262	WENDY MARCELA VEGA ROJAS	
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
53			
54			
55			
56			
57			
58			
59			
60			
61			
62			
63			
64			
65			
66			
67			
68			
69			
70			
71			
72			
73			
74			
75			
76			
77			
78			
79			
80			
81			
82			
83			
84			
85			
86			
87			
88			
89			
90			
91			
92			
93			
94			
95			
96			
97			
98			
99			
100			
101			
102			
103			
104			
105			
106			
107			
108			
109			
110			
111			
112			
113			
114			
115			
116			
117			
118			
119			
120			
121			
122			
123			
124			
125			
126			
127			
128			
129			
130			
131			
132			
133			
134			
135			
136			
137			
138			
139			
140			
141			
142			
143			
144			
145			
146			
147			
148			
149			
150			
151			
152			
153			
154			
155			
156			
157			
158			
159			
160			
161			
162			
163			
164			
165			
166			
167			
168			
169			
170			
171			
172			
173			
174			
175			
176			
177			
178			
179			
180			
181			
182			
183			
184			
185			
186			
187			
188			
189			
190			
191			
192			
193			
194			
195			
196			
197			
198			
199			
200			
201			
202			
203			
204			
205			
206			
207			
208			
209			
210			
211			
212			
213			
214			
215			
216			
217			
218			
219			
220			
221			
222			
223			
224			
225			
226			
227			
228			
229			
230			
231			
232			
233			
234			
235			
236			
237			
238			
239			
240			
241			
242			
243			
244			
245			
246			
247			
248			
249			
250			
251			
252			
253			
254			
255			
256			
257			
258			
259			
260			
261			
262			
263			
264			
265			
266			
267			
268			
269			
270			
271			
272			
273			
274			
275			
276			
277			
278			
279			
280			
281			
282			
283			
284			
285			
286			
287			
288			
289			
290			
291			
292			
293			
294			
295			
296			
297			
298			
299			
300			
301			
302			
303			
304			
305			
306			
307			
308			
309			
310			
311			
312			
313			
314			
315			
316			
317			
318			
319			
320			
321			
322			
323			
324			
325			
326			
327			
328			
329			
330			
331			
332			
333			
334			
335			
336			
337			
338			
339			
340			
341			
342			
343			
344			
345			
346			
347			
348			
349			
350			
351			
352			
353			
354			
355			
356			
357			
358			
359			
360			
361			
362			
363			
364			
365			
366			
367			
368			
369			
370			
371			
372			
373			
374			
375			
376			
377			
378			
379			
380			
381			
382			
383			
384			
385			
386			
387			
388			
389			
390			
391			
392			
393			
394			
395			
396			
397			
398			
399			
400			
401			
402			
403			
404			
405			
406			
407			
408			
409			
410			
411			
412			
413			
414			
415			
416			
417			
418			
419			
420			
421			
422			
423			
424			
425			
426			
427			
428			
429			
430			
431			
432			
433			
434			
435			
436			
437			
438			
439			
440			
441			
442			
443			
444			
445			
446			
447			
448			
449			
450			
451			
452			
453			
454			
455			
456			
457			
458			
459			
460			
461			
462			
463			
464			
465			
466			
467			
468			
469			
470			
471			
472			
473			
474			
475			
476			
477			
478			
479			
480</			



REGISTRO DE ASISTENCIAS DE LA FICHA 2213128.

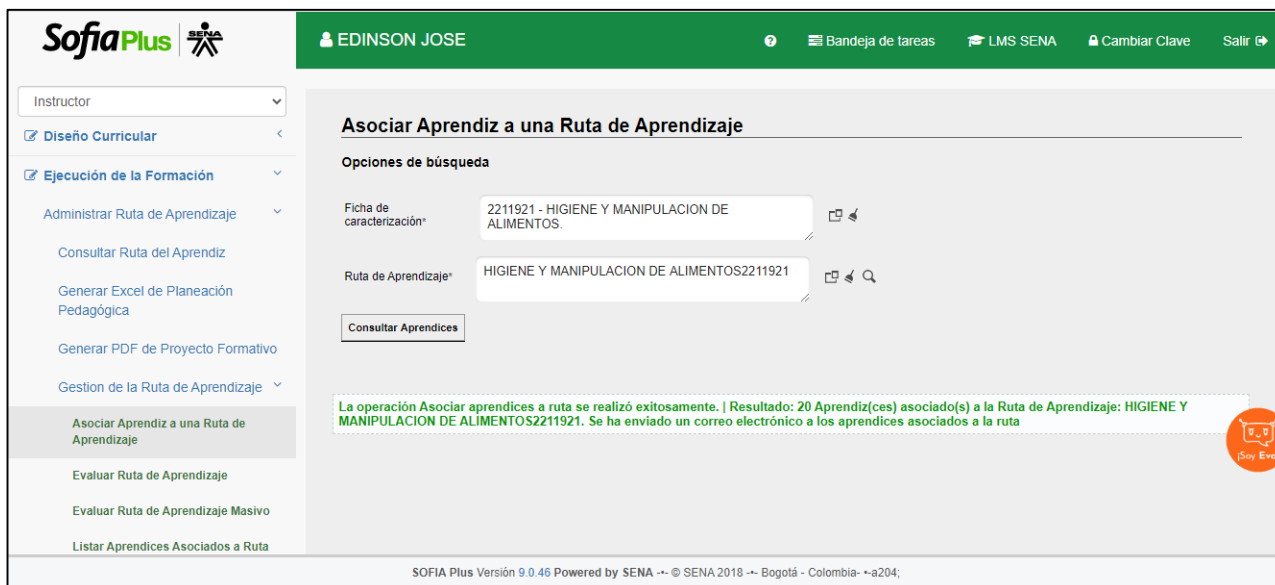
Servicio Nacional de Aprendizaje SENA		
REGISTRO DE ASISTENCIAS		
Regional:	CÓRDOBA	Centro de Formación: Programa de Formación:
Número de ficha:	2213128	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Municipio: MONTERÍA
Jornada:	DIURNA	Fecha de inicio: 20/10/2020 Fecha de terminación: 10/11/2020
Instructor:	EDINEON JOSÉ AYAZO BERROCAL	Tipo de D.I. CC N° 10774544
Convocatoria:		Periodo de Asistencia (mes):
No	Identificación	Nombres
1	1002997913	ARNEL ANTONIO FUENTES PEREZ
2	1067899538	CARLOS GUILLERMO CHAVEZ MENDOZA
3	1067826156	CARLOS ANTONIO PONCE AYALA
4	1067896486	CESAR GABRIEL BUELVIAS BARRERA
5	1069495953	DAVID DE JESUS VERGARA NAVARRO
6	1073680582	DIEGO ARMANDO MORALES RAMIREZ
7	101917021	INGRID JOHANNA OSORIO GARCÍA
8	1002025234	JESSICA PATRICIA CASTAÑEDA FAJARDO
9	1133794634	JHAN CARLOS MENDOZ OQUENDO
10	1067895410	JOHANNA ANDREA MARTÍNEZ ARGEL
11	1067915710	JUAN DAVID MADRID PEÑATA
12	1072259558	KATERIN DAYANA CORDERO PEREZ
13	1066720211	KATTY LORENA ACOSTA BANDA
14	33065962	KENIA PATRICIA BALLESTA PEREZ
15	43877643	LILIANA PAOLA GONZÁLEZ ARANGO
16	1067877374	LINA MARCELA MORENO LÓPEZ
17	1067911284	LUISA FERNANDA CORONADO PUPO
18	1007682930	MARCO AURELIO NEGRETE SÁNCHEZ
19	1064980153	MARCO SEGUNDO ROJAS BRAVO
20	1002999713	MARCOS ANDRÉS PEREZ MORELO
21	25876611	MARTHA LUCÍA MARTÍNEZ ATENCIO
22	1064978724	MEYER DAVID BRÍÑAS DÍAZ
23	1067837894	MURIS MUÑOZ VEGA
24	1071256171	OSCAR DAVID SÁNCHEZ POLO
25	56085107	PATRICIA ISABEL PEREZ REGINO
26	1233405529	RUBEN DAVID JIMÉNEZ LÓPEZ
27	1069482223	SONIA MARÍA MONTERROSA BRAVO
28	1067865108	VICTOR ALFONSO CABRERA ARTEAGA
29	1067826080	YESSY JOHANNA ALEANS ARROYO
30	1067828968	YONATAN ELÍAS PÉREZ MARTÍNEZ
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
51		
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		
61		
62		
63		
64		
65		
66		
67		
68		
69		
70		
71		
72		
73		
74		
75		
76		
77		
78		
79		
80		
81		
82		
83		
84		
85		
86		
87		
88		
89		
90		
91		
92		
93		
94		
95		
96		
97		
98		
99		
100		
101		
102		
103		
104		
105		
106		
107		
108		
109		
110		
111		
112		
113		
114		
115		
116		
117		
118		
119		
120		
121		
122		
123		
124		
125		
126		
127		
128		
129		
130		
131		
132		
133		
134		
135		
136		
137		
138		
139		
140		
141		
142		
143		
144		
145		
146		
147		
148		
149		
150		
151		
152		
153		
154		
155		
156		
157		
158		
159		
160		
161		
162		
163		
164		
165		
166		
167		
168		
169		
170		
171		
172		
173		
174		
175		
176		
177		
178		
179		
180		
181		
182		
183		
184		
185		
186		
187		
188		
189		
190		
191		
192		
193		
194		
195		
196		
197		
198		
199		
200		
201		
202		
203		
204		
205		
206		
207		
208		
209		
210		
211		
212		
213		
214		
215		
216		
217		
218		
219		
220		
221		
222		
223		
224		
225		
226		
227		
228		
229		
230		
231		
232		
233		
234		
235		
236		
237		
238		
239		
240		
241		
242		
243		
244		
245		
246		
247		
248		
249		
250		
251		
252		
253		
254		
255		
256		
257		
258		
259		
260		
261		
262		
263		
264		
265		
266		
267		
268		
269		
270		
271		
272		
273		
274		
275		
276		
277		
278		
279		
280		
281		
282		
283		
284		
285		
286		
287		
288		
289		
290		
291		
292		
293		
294		
295		
296		
297		
298		
299		
300		
301		
302		
303		
304		
305		
306		
307		
308		
309		
310		
311		
312		
313		
314		
315		
316		
317		
318		
319		
320		
321		
322		
323		
324		
325		
326		
327		
328		
329		
330		
331		
332		
333		
334		
335		
336		
337		
338		
339		
340		
341		
342		
343		
344		
345		
346		
347		
348		
349		
350		
351		
352		
353		
354		
355		
356		
357		
358		
359		
360		
361		
362		
363		
364		
365		
366		
367		
368		
369		
370		
371		
372		
373		
374		
375		
376		
377		
378		
379		
380		
381		
382		
383		
384		
385		
386		
387		
388		
389		
390		
391		
392		
393		
394		
395		
396		
397		
398		
399		
400		
401		
402		
403		
404		
405		
406		
407		
408		
409		
410		
411		
412		
413		
414		
415		
416		
417		
418		
419		
420		
421		
422		
423		
424		
425		
426		
427		
428		
429		
430		
431		
432		
433		
434		
435		
436		
437		
438		
439		
440		
441		
442		
443		
444		
445		
446		
447		
448		
449		
450		
451		
452		
453		
454		
455		
456		
457		
458		
459		
460		
461		
462		
463		
464		
465		
466		
467		
468		
469		
470		
471		
472		
473		
474		
475		
476		
477		
478		
479		
480		
481		
482		
483		
484		
485		
486		
487		
488		
489		
490		
491		
492		
493		
494		
495		
496		
497		
498		
499		
500		
501		
502		
503		
504		
505		
506		
507		
508		
509		
510		
511		
512		
513		
514		
515		
516		
517		
518		
519		
520		
521		
522		
523		
524		
525		
526		
527		
528		
529		
530		
531		
532		
533		
534		
535		
536		
537		
538		
539		
540		
541		
542		
543		
544		
545		
546		
547		
548		
549		
550		
551		
552		
553		
554		
555		
556		
557		
558		
559		
560		
561		
562		
563		
564		
565		
566		
567		
568		
569		
570		</

CREACIÓN DE RUTA Y ASOCIACIÓN DE APRENDICES DE LA FICHA 2211917.



The screenshot shows the SofiaPlus web application interface. The user is logged in as EDINSON JOSE. The left sidebar contains navigation options under 'Ejecución de la Formación', including 'Administrar Ruta de Aprendizaje'. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje'. It features a search section with two input fields: 'Ficha de caracterización*' containing '2211917 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.' and 'Ruta de Aprendizaje*' containing 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS2211917'. A 'Consultar Aprendices' button is present. A green success message states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 21 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS2211917. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. A 'Soy Eval' button is visible in the bottom right corner.

CREACIÓN DE RUTA Y ASOCIACIÓN DE APRENDICES DE LA FICHA 2211921.



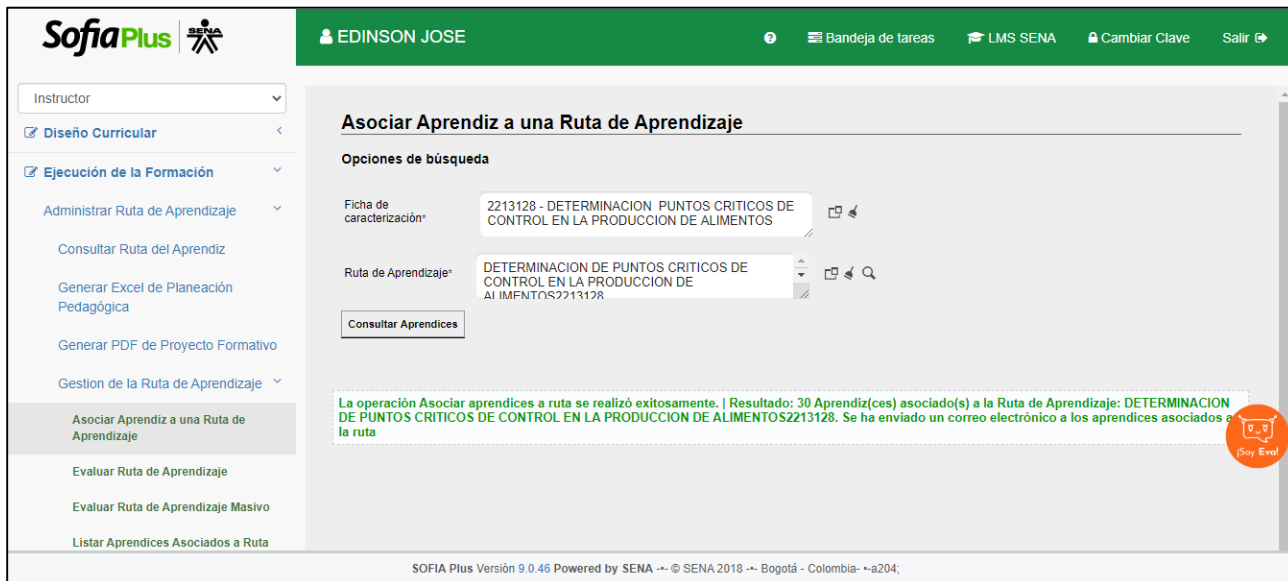
The screenshot shows the SofiaPlus web application interface for ficha 2211921. The user is logged in as EDINSON JOSE. The left sidebar is identical to the previous screenshot. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje'. The search section shows 'Ficha de caracterización*' as '2211921 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.' and 'Ruta de Aprendizaje*' as 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS2211921'. The 'Consultar Aprendices' button is present. A green success message states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS2211921. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. A 'Soy Eval' button is visible in the bottom right corner.

CREACIÓN DE RUTA Y ASOCIACIÓN DE APRENDICES DE LA FICHA 2211923.



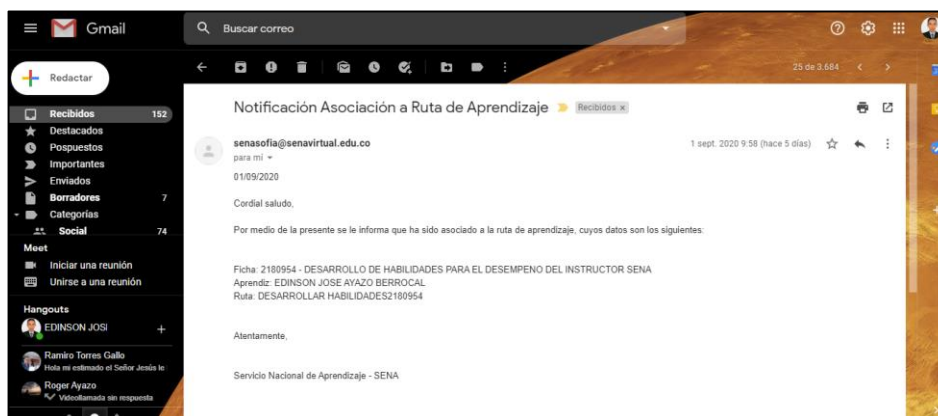
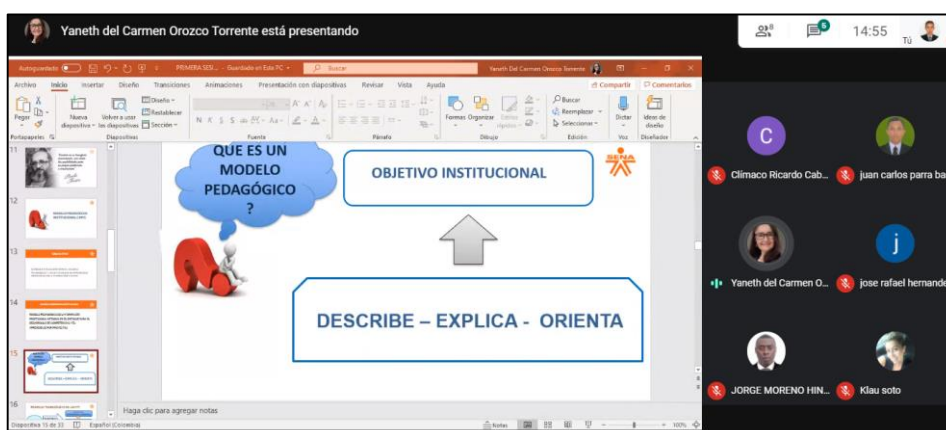
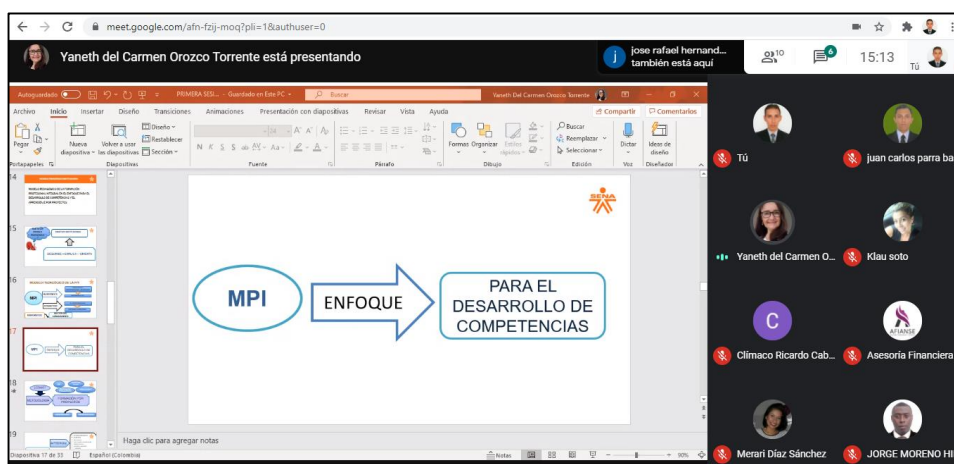
The screenshot shows the SofiaPlus web application interface. The user is logged in as EDINSON JOSE. The left sidebar contains navigation options under 'Ejecución de la Formación', including 'Administrar Ruta de Aprendizaje'. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje'. It features a search section with two input fields: 'Ficha de caracterización*' containing '2211923 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS' and 'Ruta de Aprendizaje*' containing 'HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS2211923'. A 'Consultar Aprendiz' button is visible. A success message at the bottom states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 21 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS2211923. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. The footer indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.46 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a204'.

CREACIÓN DE RUTA Y ASOCIACIÓN DE APRENDICES DE LA FICHA 2213128.



The screenshot shows the SofiaPlus web application interface for ficha 2213128. The user is logged in as EDINSON JOSE. The left sidebar is the same as in the previous screenshot. The main content area is titled 'Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje'. The search section shows 'Ficha de caracterización*' as '2213128 - DETERMINACION PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS' and 'Ruta de Aprendizaje*' as 'DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS2213128'. A 'Consultar Aprendiz' button is present. A success message at the bottom states: 'La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 30 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: DETERMINACION DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS2213128. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta'. The footer indicates 'SOFIA Plus Versión 9.0.46 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a204'.

CUSO DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA (Ficha 2180954)





GRABANDO y yaneida del carmen causil palomino está presentando

16:23

Imprimir Páginas a PDF

Máximo de páginas a imprimir: 87

☐ Toda página

☒ Páginas: 22 (05) Hasta 43 (41)

FORMATO: APA 7

Imprimir

Yaneth del Car...

Klau soto

JORGE MOREN...

juan carlos par...

Asesoría Finan...

jose rafael hern...

GRABANDO y yaneida del carmen causil palomino está presentando

16:30

SENA Biblioteca

Autor: Hipólito Camacho Coy

Editorial: Kinesis

Edición: 1

Año: 2017

ISBN: 9589401694

ISBN ebook: 9789585269863

Catálogo como: Deportes, atletismo y al aire libre

URL del ebook: <http://www.ebooks7-24.com/bd/gt/sena.edu.co/?li=5273>

Pedagogía y didáctica de la educación física

Colección pedagogía y didáctica

Tenemos 2 copias disponibles para lectura en línea

Leer

Yaneth del Car...

Klau soto

JORGE MOREN...

juan carlos par...

Asesoría Finan...

jose rafael hern...

GRABANDO Efraín Figueroa está presentando

17:12

SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL SIGA

QUE ES???

HERRAMIENTA DE GESTIÓN

↑ CALIDAD DE LOS PROCESOS

↑ DESEMPEÑO INSTITUCIONAL

LOGRAR

Satisfacer de las necesidades, intereses y expectativas de las partes interesadas:

- Clientes –usuarios
- Grupos de interés
- Entes de control
- Gobierno, entre otros).

Efraín Figueroa

Klau soto

Yaneth del Carmen O...

Franklin Paz

Eugenio Gomez Gon...

Climaco Ricardo Cab...

juan carlos parra bas...

← → ↻ meet.google.com/mca-dahr-tay?pli=1&authuser=0

GRABANDO Efrain Figueroa está presentando

17:31 Tú

MIPG

MIPG – QUE INTEGRA

- ❖ Decreto 1499 de 2017: Modifica el Sistema de Gestión establecido en el artículo 133 de la Ley 1753 de 2015
- ❖ El Sistema de Desarrollo Administrativo (Ley 489 de 1998): Herramienta para fortalecer la capacidad administrativa y el desempeño institucional.
- ❖ El Sistema de Gestión de la Calidad (Ley 872 de 2003): Dirigir y evaluar el desempeño institucional en términos de calidad y satisfacción social.

Articulación con:

- ❖ El Sistema de Control Interno (Ley 87 de 1993): Que pretende que las actividades de una entidad se ejecuten de acuerdo con el marco normativo.

Tú Efrain Figueroa Klau soto Yaneth del Carmen O... juan carlos parra bas... Climaco Ricardo Cab... jose rafael hermande... Merari Díaz Sánchez Eugenio Gomez Gonzalez

← → ↻ meet.google.com/mca-dahr-tay?pli=1&authuser=0

GRABANDO Efrain Figueroa está presentando

17:31 Tú

MIPG

Articulación y complementariedad con otros Sistemas y Modelos de Gestión

1. Sistema Nacional de Servicio al Ciudadano

2. Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

3. Sistema de Gestión Ambiental

4. Sistema de Seguridad en la Información

5. Será compatible con los modelos de acreditación específicos establecidos para los sectores de Educación y Salud, entre otros.

ARTICULACIÓN

MIPG se articula y complementa con otros Sistemas y Modelos como los siguientes:

Tú Efrain Figueroa Klau soto Yaneth del Carmen O... juan carlos parra bas... Climaco Ricardo Cab... jose rafael hermande... Merari Díaz Sánchez Eugenio Gomez Gonzalez

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461 V02
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto:
- Actividad de Proyecto:
- Competencia:
 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
 - APLICAR PROCESOS DE **HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS** SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial.
 - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
 - Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
 - Registrar información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
 - Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos
 - Verificar el estado salubridad y seguridad de las máquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad
 - Ejecutar procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programa establecido.
 - Registra variables de procesos y procedimientos operativos estándar según norma.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Las buenas prácticas de manufactura que exige la normatividad colombiana, son indispensables para garantizar la calidad del producto a elaborar y por consiguiente proteger la seguridad y salud de los consumidores.

La presente guía tiene como finalidad orientar a los aprendices sobre las principales consideraciones para perseverar la calidad del producto teniendo en cuenta las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y protocolos de higienización necesarios para su elaboración. Para tal fin, es necesario determinar los requerimientos normativos aplicados en la industria teniendo en cuenta los manipuladores, maquinarias, equipos, instalaciones adecuadas y productos de limpieza y desinfección, además de los controles y registros pertinentes.

Les invito a descubrir la importancia de aplicar las BPM y procedimientos estándares de sanitización que se deben cumplir, mantener y mejorar en la cadena de alimentos para garantizar la calidad e inocuidad en todas las etapas de la cadena de producción, sin importar lo simples o complejas que estas sean.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad # 1

Haga una inspección de los alimentos que se encuentren en su vivienda y clasifíquelos de acuerdo con su duración. Elabore un listado de al menos 5 alimentos de cada categoría.

Técnica didáctica activa: Taller

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 2

Identifique el tipo de contaminación más común que se presenta en los alimentos que hay en su vivienda. Haga un reporte de los alimentos que ha encontrado con alguno de los tipos de contaminación revisados en clase.

Técnica didáctica activa: Taller

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 3

¿Qué enfermedades transmitidas por alimentos conoce? Haga un listado con los alimentos que usted considere son más propensos a causar enfermedades.

Técnica didáctica activa: Método de pregunta

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 4

Revise el siguiente enlace <https://es.educaplay.com/recursos-educativos/1630783-conceptos-basicos-de-alimentos.html> y realice el crucigrama correspondiente **Conceptos básicos de alimentos**. Haga click en cada número para ver la pregunta y responderla de acuerdo con los conocimientos aprendidos. Envíe un pantallazo de su celular con el crucigrama resuelto.

Técnica didáctica activa: Crucigrama sobre conceptos básicos

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 5

Enumere la indumentaria y las condiciones que debe tener/cumplir una persona para considerarse manipulador de alimentos. Entregar un archivo pdf con las respuestas.

Técnica didáctica activa: Taller

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 6

¿Qué instituciones se encargan de controlar y vigilar los establecimientos de alimentos y que normatividad vigente se aplica a los establecimientos de alimentos? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Taller

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 7

A la hora de realizar la limpieza y desinfección debemos seguir unos pasos, ¿cuáles son? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Taller

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 8

Responda ¿Qué es un elemento de protección personal y para que le sirve al trabajador? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Taller

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 9

Responda ¿Cuál es el objetivo de las señales de seguridad e higiene? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Pregunta

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 10.

Después de revisar los contenidos enviados correspondientes a la conservación de alimentos responda ¿Cuáles son los métodos de conservación frecuentemente utilizados para conservar alimentos? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Pregunta

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 11

Según los documentos enviados sobre peligros y sistemas de control ¿Qué es el sistema APPCC? Esta actividad debe ser resuelta y entregada en un archivo pdf.

Técnica didáctica activa: Pregunta

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 12

De acuerdo a lo visto en el video <https://www.youtube.com/watch?v=A6dUJlanR4o> ¿Cómo es la preparación de solución de desinfección para las frutas y verduras?.

Técnica didáctica activa: vídeo

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 13

Después de ver el vídeo <https://www.youtube.com/watch?v=6PUTNoltuw> enliste los alimentos que contienen alérgenos.

Técnica didáctica activa: vídeo

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 14

Después de revisar los documentos del tema trazabilidad responda que es para usted la Trazabilidad.

Técnica didáctica activa: pregunta

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 15

Después de revisar la clase correspondiente a normatividad diga qué establece la resolución 2674 de 2013.

Técnica didáctica activa: pregunta

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 16

Después de revisar el vídeo <https://www.youtube.com/watch?v=QTxHwpGXUFE> que describe el tema correspondiente a rotulado de productos, haga un video de máximo un minuto donde se muestre los elementos se deben tener en cuenta a la hora de adquirir un producto alimenticio

Técnica didáctica activa: vídeo.

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 17

Hacer una lista de chequeo para la verificación de limpieza y desinfección en la cocina.

Técnica didáctica activa: lista de chequeo.

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Crucigrama sobre conceptos básicos Talleres	Aplica las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. Identifica los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Verifica el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Técnica de evaluación: Crucigramas, vídeos y talleres Instrumento de evaluación: Respuesta a preguntas, Taller y crucigrama resuelto.
Evidencias de Desempeño Listado de alimentos de acuerdo a su durabilidad Listado de alimentos de acuerdo al tipo de contaminación.	Diagnostica el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Verifica el estado salubridad y seguridad de las máquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad Ejecuta procedimientos del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programa establecido.	Técnica de evaluación: Listados Instrumento de evaluación: Lista de Chequeo
Evidencias de Producto: Lista de chequeo para la verificación de limpieza y desinfección en la cocina Video	Registra variables de procesos y procedimientos operativos estándar según norma.	Técnica de evaluación: Valoración de productos Instrumento de evaluación: Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y, d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil. b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (HACCP). Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

www.invima.gov.co

Decreto 1500 de 2007

Resolución 2674 de 2013

Decreto 60 de 2002

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	EDINSON J. AYAZO BERROCAL	INSTRUCTOR	CCIT- CORDOBA	AGOSTO DE 2020

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: DETERMINACIÓN DE PCC EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.
- Código del Programa de Formación: 92130091 V01
- Nombre del Proyecto :
- Fase del Proyecto :
- Actividad de Proyecto:
- Competencia :
 - CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
 - Proponer ajustes al proceso de producción de alimentos de acuerdo a la verificación de Los puntos críticos.
 - Corroborar los peligros valorados en el proceso productivo frente a los parámetros de operación.
 - Caracterizar los peligros relacionados con el proceso de producción de alimentos según criterios técnicos.
 - Realizar la valoración de los peligros identificados en la producción de alimentos de acuerdo con parámetros técnicos.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades propuestas y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

El Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Determinación de Puntos Críticos) es importante porque asigna prioridades y controla los peligros potenciales más significativos en la producción de alimentos, como contaminantes químicos, físicos y microbiológicos. La industria puede garantizar a los consumidores que sus productos son tan seguros e inocuos como lo permite la Ciencia y la Tecnología.



El técnico en agroindustria alimentaria no es ajeno a esa tarea, por tal motivo es importante que, en el desarrollo de esta competencia, se realice el control de los procesos identificando los lugares donde puede ocurrir peligros durante la elaboración de los alimentos con el fin de establecer las medidas estrictas para reducir los peligros de transmisión de patógenos por los alimentos fortaleciendo la protección de la Salud Pública.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad # 1

Hacer la lectura del documento NORMAS HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) y en la aplicación del Sistema HACCP implica una secuencia de pasos; aplique a su empresa los 5 primeros pasos los cuales son:

1. Formación del equipo HACCP.
2. Descripción del producto.
3. Intención de uso y destino.
4. Elaboración de un diagrama de flujo.
5. Confirmación sobre el terreno del diagrama de flujo.

Técnica didáctica activa: Taller

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 2

Realice el crucigrama correspondiente al Sistema HACCP, lea las preguntas y responda

Técnica didáctica activa: Crucigrama sobre HACCP

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 3

Identificación de los Peligros potenciales en cada etapa del proceso por medio del diagrama de flujo (flujograma)

Técnica didáctica activa: Método de pregunta

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 4

Identificación de los Puntos Críticos de Control potenciales en cada etapa del proceso por medio del diagrama de flujo (flujograma)

Técnica didáctica activa: Método de pregunta

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.



Actividad # 5

Establecimiento de :

- 1.Límites críticos
- 2.Implementación de un sistema de vigilancia
- 3.Medidas correctivas
- 4.Sistema de registro y documentación
- 5.Procedimientos de verificación

Técnica didáctica activa: Taller

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

Actividad # 6

Realice la Sopa de letras correspondiente al Sistema HACCP, lea las preguntas y responda

Técnica didáctica activa: Sopa de letras sobre HACCP

Ambiente requerido: vivienda del aprendiz

Materiales: Computador, acceso a internet (celular), hojas de papel, lapicero, alimentos.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
<p>Evidencias de Conocimiento :</p> <ul style="list-style-type: none">• Crucigrama correspondiente al Sistema HACCP• Talleres <p>Evidencias de Desempeño:</p> <ul style="list-style-type: none">• Establecimiento de los peligros potenciales en el diagrama de flujo del servicio de alimentación.	<ul style="list-style-type: none">• Enumera los peligros asociados al proceso de producción de alimentos de acuerdo con criterios técnicos.• Aplica manuales técnicos y normativa en la identificación de las condiciones de operación de máquinas y equipos según criterios técnicos.• Presenta el listado de peligros relacionados en el proceso productivo, según criterios técnicos.• Interpreta la metodología para la identificación de los puntos críticos del proceso productivo según criterios técnicos.• Establece los puntos críticos de control para el proceso productivo de acuerdo a la metodología establecida por la normativa.• Emplea la metodología para la construcción de la matriz de peligros identificados en el proceso	<p>Técnica de evaluación: Crucigramas, vídeos y talleres</p> <p>Instrumento de evaluación: Respuesta a preguntas, Taller y crucigrama resuelto.</p> <p>Técnica de evaluación: Listados</p> <p>Instrumento de evaluación: Lista de Chequeo</p> <p>GFPI-F-135 V01</p>



Evidencias de Producto: <ul style="list-style-type: none">• Establecimiento de PCC en el diagrama de flujo del servicio de alimentación.	<p>productivo, con base en criterios técnicos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Presenta la matriz de peligros del proceso productivo según metodología establecida por la normativa.• Relaciona las condiciones estándar de operación en un proceso productivo según criterios técnicos y normativa.• Compara con conocimientos técnicos los peligros valorados frente a los parámetros de operación.• Presenta registros de la verificación de los peligros valorados En El proceso cumpliendo los protocolos de la empresa.• Formula mejoras en el proceso productivo teniendo en cuenta criterios técnicos y normativa.• Demuestra habilidades en el reconocimiento de las correcciones al proceso productivo teniendo en cuenta criterios técnicos y condiciones de proceso.• Presenta informes de las propuestas de ajustes, teniendo en cuenta las condiciones de la empresa.	Técnica de evaluación: Valoración de productos Instrumento de evaluación: Pcc en el diagrama de flujo
---	---	--

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con su uso previsto.

CADENA ALIMENTARIA: Secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde su producción primaria hasta consumo.



PELIGRO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Condición o agente biológico, químico o físico en los alimentos, con el potencial de causar efectos adversos para la salud.

POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Intenciones y dirección generales de una organización relacionadas con la Inocuidad de los alimentos, según lo expresado formalmente por la alta dirección.

PRODUCTO FINAL: Producto que no se someterá a ningún proceso ni transformación adicional por parte de la organización.

DIAGRAMA DE FLUJO: Presentación esquemática y sistemática de la secuencia de etapas y las interacciones entre estas.

MEDIDA DE CONTROL: <Inocuidad de los alimentos> acción o actividad que se puede usar para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la Inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

PROGRAMA PRERREQUISITO (PPR) <Inocuidad de los alimentos> condiciones y actividades básicas que son necesarias para mantener un ambiente higiénico a través de la cadena alimentaria adecuadas para la producción, manipulación y suministro de productos finales inocuos y alimentos inocuos para el consumo humano.

PROGRAMA PRERREQUISITO OPERACIONAL (PPR OPERACIONAL): Identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducir peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos y/o la contaminación o proliferación de peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos en el (los) producto(s) o en el ambiente de producción.

PUNTO DE CONTROL CRÍTICO (PCC) <Inocuidad de los alimentos> pasó en el cual se puede aplicar un control, y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la Inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable.

LÍMITE CRÍTICO: Criterio que separa la aceptabilidad de la inaceptabilidad.

MONITOREO: Conducción de una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si las medidas de control están operando según lo previsto.

CORRECCIÓN: Acción para eliminar una no conformidad detectada.

ACCIÓN CORRECTIVA: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.

VALIDACIÓN: <Inocuidad de los alimentos> Obtención de evidencia que las medidas de control gestionadas por el plan APPCC y por los programas prerrequisito operacionales son capaces de ser eficaces.

VERIFICACIÓN: Confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

ACTUALIZACIÓN: Actividad inmediata y/ o planificada para asegurar la aplicación de la información más reciente.



PRODUCCIÓN PRIMARIA: Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

- ✓ www.invima.gov.co
- ✓ Decreto 3075 de 1997
- ✓ Resolución 2674 de 2013
- ✓ Decreto 60 de 2002
- ✓ Decreto 1500 de 2007
- ✓ Codex Alimentarius
- ✓ Carro Paz, R ; González Gómez, D. NORMAS HACCP Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Universidad Nacional de Mar del Plata.
http://nulan.mdp.edu.ar/1616/1/11_normas_haccp.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	EDINSON J. AYAZO BERROCAL	INSTRUCTOR	CCIT- CORDOBA	OCTUBRE DE 2020

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					