PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, noviembre 30 de 2020

Señor (a)
GABIS AMAYA TORRES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1333201**
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 11 del año 2020

Referencia: No **CO1.PCCNTR.1333201 del año 2020**

MAIRUTH TORRES HERNÁNDEZ, identificado con la cédula de ciudadanía N°45.503.145 de Cartagena - Bolivar, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio y Servicio, 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: El valor total del presente contrato es máximo de VEINTE Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS DOS MIL SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($26.602.068,00) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario al que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago por valor de DOS MILLONES TRECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS M/CTE ($2.344.583), b) ocho pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a octubre por DOS MILLONES SETECIENTOS CINCO MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($2.705.295), y c) Un pago final correspondientes al mes noviembre de DOS MILLONES SEISCIENTOS QUINCE MIL CIENTO VEINTICINCO PESOS Y M/CTE($2.615.125).Los honorarios serán pagados por el Sena al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la dirección Administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No.50437077835 de Bancolombia, cuyo titular es el contratista, según plan de pagos.

Plazo: Será hasta el 29 de Noviembre de 2020..

OBJETO:
Impartir formación profesional en el área manipulación de alimentos en los diversos programas de formación titulada presencial, virtual y/o complementaria que maneja el Centro de ComercioyServicios del Sena Regional Atlántico.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias	Orienté procesos de formación complementaria en la modalidad (presencial o virtual) a los siguientes grupos: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Fichas. No: 2229831 – 2229833 - 2229840	Reporte de Horas Sofia. RMD, Drive Evidencias Poblaciones Vulnerables y Dezplazadas. En los procesos de formación utilicé como herramientas de apoyo el whatsapp para conformar grupos de aprendices de los grupos del programa poblaciones especiales. Para mantener una comunicación directa con los aprenices.
2	Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en este contrato		
3	De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato	Participé en las reuniones convocadas.	26 DE OCTUBRE -NO APLICA PARA EL MES DE NOVIEMBRE
4	Entregar al SENA periódicamente y al finalizar el contrato, o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato único de Inventario Documental	Solo aplica al finalizar contrato.	NO APLICA
5	Entregar al SENA a la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato	Solo aplica al finalizar contrato.	NO APLICA

6	Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato	Orienté procesos de formación complementaria en la modalidad (presencial o virtual) a los siguientes grupos: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Fichas. No: No: 2229831 – 2229833 - 2229840	Reporte Horas Sofia Plus, RMD, Drive Evidencias Poblaciones Vulnerables y Dezplazadas)
7	Colaborar en el suministro y respuesta de la información correspondiente a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano o cualquier otra autoridad, en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del contrato y de asuntos relacionados con el mismo		Reporte Horas Sofia Plus, RMD, Drive Evidencias Poblaciones Vulnerables y Dezplazadas. En los procesos de formación utilicé como herramientas de apoyo el WS para conformar grupos de aprendices en los grupos del programa de poblaciones especiales. Para mantener una comunicación directa con los aprenices
8	Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad	NO APLICA	NO APLICA
9	Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente	Revisé de afiliaciones al Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.	Certificados de Afiliacion al Sistema de Seguridad Social (Nombre EPS: Coomeva, AFP: Colpensiones y ARL: Positiva)
10	El contratista deberá hacer entrega del examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones	Aporte exámenes preocupacionales dentro de los requisitos para contratación	Repositorio Digital: SECOP: Examenes Preocupacionales.

	Regionales de acuerdo con el profesiograma y el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente, el contratista estará obligado a informar al SENA al momento de la suscripción del contrato y cuando quiera que se produzca alguna modificación que afecte el monto y el giro de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme con las variables allí establecidas		Planillas de Aportes de Seguridad Social.
11	El contratista estará obligado a informar al SENA al momento de la suscripción del contrato y cuando quiera que se produzca alguna modificación que afecte el monto y el giro de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme con las variables allí establecidas		
12	El certificado de aprobación de la inducción al Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo deberá adjuntarse a los documentos requeridos para el primer pago de honorarios	Realicé curso de inducción del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo.	° Se entregó el certificado de inducción al subsistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo a contratación.
13	Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final	Elaboré Informes mensual de ejecución.contractual.	Informe Mensual de Ejecución Contractual.
14	EL CONTRATISTA asume, con la suscripción del contrato, la obligación de realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondientes, los cuales deben ser validados para constatar que en efecto el pago de la planilla haya sido recibido por la	Liquidé y Pagué aportes al Sistema de Seguridad Social	Planiilla No **4357856645** Fecha Octubre de 2020, Operador de Pago: SOI

	entidad correspondiente, y en caso de incumplimiento total o parcial, responder por las consecuencias y sanciones que disponga la ley		
15	EL CONTRATISTA se obliga a no subcontratar las actividades propias del objeto contractual, salvo, que dentro del desarrollo de la propuesta se haya previsto disponer de recurso humano, para lo cual deberá tener en cuenta que no podrá vincular menores de edad, dando aplicación a la Resolución No. 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños	No Aplica	No Aplica La verificación y Seguimiento al Contrato será responsabilidad del Supervisor del Contrato
16	En caso de que proceda el registro y asignación de una firma digital, usarla dentro de los límites impuestos por el objeto y las obligaciones del presente contrato y en todo caso con la debida autorización de quien corresponda	No Aplica	No Aplica
17	Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional en caso de que se requiera para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA, una vez culminado el desplazamiento	No aplica	No aplica
18	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Se realizaron los pagos correspondientes a salud, pensión y ARL Se realizan informes mensuales de la ejecución del contrato y todo lo demás que se requieran para la ejecución del contrato	Se anexan soportes de pago a contratación. Se entregan informes mensuales y todo lo requerido para la ejecución del contrato.
19	Guardar reserva de la información asociada al objeto contractual que repose en bases de datos, sistemas de gestión, aplicativos, archivos físicos o magnéticos, respecto de los	Manejo con Responsabilidad las información de la que dispongo.	Reporte Horas Sofia Plus, RMD, Drive

	cuales se le haya concedido acceso mediante códigos, claves o contraseñas, respondiendo penal, civil y administrativamente por su adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento, durante el plazo de ejecución del contrato y un (1) año más	Recolecto solo información imprescendible para el desarrollo de mi objeto contractual. Organiza y custodia de forma adecuada la información a su cuidado, teniendo en cuenta las normas legales	
20	En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, del artículo 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el (la) contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral y para la realización de cada pago derivado del mismo, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda).	Realicé los pagos correspondientes a salud, pensión y ARL	Planiilla No **4357856645** de Fecha Octubre de 2020, Operador de Pago: SOI

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, operador y periodo. (**4353946402**) expedido Planilla Integrada Autoliquidación Aportes Comprobante de Pago SOI correspondiente al mes Octubre de 2020 (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios
Cordialmente,

Firma
MAIRUTH TORRES HERNANDEZ
Contratista
C.C. N° 45503145 de Cartagena

Recibí a satisfacción:

Firma
GABIS AMAYA TORRES
Supervisor Contrato: CO1.PCCNTR.1333201-2020
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAIRUTH TORRES HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/11/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2229831 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2229840 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2229833 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 109,70

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: MAIRUTH TORRES HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN
CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. 1333201 del 05 de febrero de 2020

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MAIRUTH TORRES HERNANDEZ

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA:

TIPO DE IDENTIFICACION: CEDULA.

- NUMERO DE LA CEDULA: 45503145

OBJETO DEL CONTRATO:

Impartir formación profesional en el área manipulación de alimentos en los diversos programas de formación titulada presencial, virtual y/o complementaria que maneja el Centro de Comercio y Servicios del Sena Regional Atlántico.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias.
2. Asumir la responsabilidad de todas las actividades relativas a la ejecución de las obligaciones establecidas en este contrato.
3. De acuerdo con el principio de coordinación, el contratista deberá participar en las reuniones que sean convocadas relacionadas con la ejecución del contrato.
4. Entregar al SENA periódicamente y al finalizar el contrato, o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato único de Inventario Documental.
5. Entregar al SENA a la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato.
6. Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA, que requiera para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación y, garantizar la seguridad y SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

2 GTH-F-073 V.02 reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución del contrato.

7. Colaborar en el suministro y respuesta de la información correspondiente a los requerimientos efectuados por los organismos de control del Estado Colombiano o cualquier otra autoridad, en relación con la ejecución, desarrollo o implementación del contrato y de asuntos relacionados con el mismo.
8. Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad.
9. Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente.
10. El contratista deberá hacer entrega del examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma y el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente, el contratista estará obligado a informar al SENA al momento de la suscripción del contrato y cuando quiera que se produzca alguna modificación que afecte el monto y el giro de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme con las variables allí establecidas.
11. El contratista estará obligado a informar al SENA al momento de la suscripción del contrato y cuando quiera que se produzca alguna modificación que afecte el monto y el giro de los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral, conforme con las variables allí establecidas.
12. El certificado de aprobación de la inducción al Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo deberá adjuntarse a los documentos requeridos para el primer pago de honorarios.
13. Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final.
14. EL CONTRATISTA asume, con la suscripción del contrato, la obligación de realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales), de acuerdo con la normatividad vigente aportando los soportes de pago correspondientes, los cuales deben ser validados para constatar que en efecto el pago de la planilla haya sido recibido por la entidad correspondiente, y en caso de incumplimiento total o parcial, responder por las consecuencias y sanciones que disponga la ley.
15. EL CONTRATISTA se obliga a no subcontratar las actividades propias del objeto SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES 3 GTH-F-073 V.02 contractual, salvo, que dentro del desarrollo de la propuesta se haya previsto disponer de recurso humano, para lo cual deberá tener en cuenta que no podrá vincular menores de edad, dando aplicación a la Resolución No. 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños.
16. En caso de que proceda el registro y asignación de una firma digital, usarla dentro de los límites impuestos por el objeto y las obligaciones del presente contrato y en todo caso con la debida autorización de quien corresponda.

17. Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional en caso de que se requiera para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA, una vez culminado el desplazamiento.
18. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.
19. Guardar reserva de la información asociada al objeto contractual que repose en bases de datos, sistemas de gestión, aplicativos, archivos físicos o magnéticos, respecto de los cuales se le haya concedido acceso mediante códigos, claves o contraseñas, respondiendo penal, civil y administrativamente por su adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento, durante el plazo de ejecución del contrato y un (1) año más.
20. En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, del artículo 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el (la) contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral y para la realización de cada pago derivado del mismo, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda).

LUGAR DE EJECUCIÓN: El lugar de ejecución del presente contrato será la ciudad de Barranquilla, Atlántico. Sena Regional Atlántico. Centro de Comercio y Servicios. Coordinación de Programas especiales

PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo para la ejecución del contrato es desde el 05/02/2020 hasta el 29/11/2020. Este plazo comienza con la legalización del contrato. Póliza de Cumplimiento.

FECHA DE INICIACIÓN DEL CONTRATO: 05 /02 /2020

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 29 /11/2020

VIGENCIA DEL CONTRATO: A partir del 05 de febrero hasta el 29 de noviembre de 2020, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato

VALOR DEL CONTRATO: el valor del presente contrato es de $ 35.589.659, oo

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	**$26.602.068,00**
Valor Ejecutado	**$26.602.068,00**
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	**$ 0.**
Saldo a liberar	**$ 0**

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ( ) NO ( )

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

SUPERVISOR: GABIS DE JESUS AMAYA TORRES

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: Cedula de Ciudadanía N: 22639992.

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

LAS ACTIVIDADES EJECUTADAS QUE DESARROLLE DURANTE EL PERIODO FUERON LAS DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE – EVALUACIÓN, CON EL OBJETIVO DE IMPARTIR FORMACION PROFESIONAL EN EL AREA DE AGRÍCOLA - AGROINDUSTRIAL - CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD – HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS EN LOS DIVERSOS PROGRAMAS DE FORMACION TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA QUE MANEJA EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL ATLANTICO EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE POBLACIONES ESPECIALES.

Ficha	**2079804**
Modulo	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Competencia	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultados de Aprendizaje	1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria 2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente 3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes. 4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad.
Horas dedicadas a la Ficha	**40**
Población Atendida	**Victimas/Desplazados y Vulnerables .**
Convenio	Alcaldia Distrital – Casa de la Cultura del Bosque
No de Aprendices Matriculados	25
No de Aprendices Certificados	25

Ficha	2079803
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultados de Aprendizaje	1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria 2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente 3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes. 4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad.
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía Galapa- Casa de la Mujer
No de Aprendices Matriculados	25
No de Aprendices Certificados	25

Ficha	2079793
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria 2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente 3.Generar las alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes. 4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad.
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	**Victimas/Desplazados y Vulnerables**
Convenio	Alcaldía Distrital
No de Aprendices Matriculados	38
No de Aprendices Certificados	38

Ficha	2108074
Modulo	**HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria 2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente 3. Generar las alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes. 4. Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad.
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía Distrital
No de Aprendices Matriculados	19
No de Aprendices Certificados	19

FICHA	2104975
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	**MANIPULAR ALIMENTO DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.**
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad.**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	27
No de Aprendices Certificados	27

Ficha	2126104
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	24
No de Aprendices Certificados	22

Ficha	2123166
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	20
No de Aprendices Certificados	18

FICHA	2135966
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	24
No de Aprendices Certificados	21

FICHA	2135968
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla.
No de Aprendices Matriculados	41
No de Aprendices Certificados	40

Ficha	2135976
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	ALCALDIA DE BARRANQUILLA
No de Aprendices Matriculados	20
No de Aprendices Certificados	18

Ficha	2154379
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NRMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	15
No de Aprendices Certificados	15

Ficha	2154389
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	22
No de Aprendices Certificados	18

Ficha	2154380
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta principios de decretos y política de servicios definida por la entidad**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	22
No de Aprendices Certificados	16

Ficha	2176534
Modulo	Higiene y manipulación de alimentos
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	22
No de Aprendices Certificados	16

Ficha	2176537
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Unidad de Victimas. Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	20
No de Aprendices Certificados	19

FICHA	216538
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla Unídad de Victima
No de Aprendices Matriculados	20
No de Aprendices Certificados	20

FICHA	2195443
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	**1. Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	20
No de Aprendices Certificados	20

Ficha	2195440
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	**.1 Comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Desplazados / Victimas y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	28
No de Aprendices Certificados	23

Ficha	2195442
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1 comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Desplazados / Victimas y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	28
No de Aprendices Certificados	26

FICHA	2213560
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	**1 comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	22
No de Aprendices Certificados	22

Ficha	2213561
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	. MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1 comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	26
No de Aprendices Certificados	26

Ficha	2213562
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1 comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Víctimas y Desplazados Barranquilla
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	
No de Aprendices Certificados	

Ficha	2229840
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDA VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	**1 comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación del servicio de alimentación teniendo en cuenta**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Unidad de Victimas. Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	26
No de Aprendices Certificados	26

Ficha	2229833
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Competencia	MANIPULAR LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
Resultados de Aprendizaje	**1 comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Victimas/Desplazados y Vulnerables
Convenio	Alcaldía de Barranquilla
No de Aprendices Matriculados	20
No de Aprendices Certificados	20

Ficha	2229831
Modulo	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Competencia	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultados de Aprendizaje	**1 comprender la Normatividad relacionada con higiene inocuidad y manipulación de Alimentos teniendo encuentra lineamientos establecidos en el programa de alimentación escolar PAE y reglamentación sanitaria** **2. Aplicar buenas prácticas en la manipulación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria vigente** **3.Generarlas alertas frente a riesgo y puntos críticos en la manipulación de alimentos según lineamientos Normativos vigentes.** **4.Adactar la cultura del buen trato en la prestación**
Horas dedicadas a la Ficha	40
Población Atendida	Desplazados Malambo y Vulnerables
Convenio	Alcaldía Barranquilla unidad de Victima
No de Aprendices Matriculados	21
No de Aprendices Certificados	21

Con base en estos cursos, desarrolle todas las actividades que nos exigió la Coordinación de programas Especiales: Desplazados, Victimas.

IMPORTANTE

Todas estas fichas **(desde el mes de febrero hasta el mes de noviembre de 2020)** fueron EVALUADAS.
Y aparecen con sus respectivas horas registradas en SOFIA PLUS.
Esta verificación se hizo en el APLICATIVO: LMS. Respectivamente.

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Previa revisión de las obligaciones que constituyen el objeto del contrato se determina que: el contratista cumplió con llevar los documentos y evidencias de acuerdo con los parámetros establecidos y Registrar en los aplicativos del SENA lo relacionado con el proceso formativo durante el proceso de ejecución del contrato. Frente a la presentación de informes mensuales, cuenta de cobro y pago de la Seguridad Social, todo fue recibido dentro de los tiempos establecidos y conforme a la normatividad aplicable al tema.

SANCIONES: SI___ NO_X__

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAIRUTH TORRES HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/02/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 29/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2108074 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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 : 46,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2126104 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 2154379 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2229831 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2195443 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2195440 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2123166 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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 : 39,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2229840 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2135966 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2176534 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2079804 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 2135968 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2229833 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2195442 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2213561 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2176537 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2154389 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2079803 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 2213562 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2079793 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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

FICHA DE APRENDIZAJE: 2154380 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2213560 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2176538 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2104975 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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 : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2135976 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 993,90

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
01/04/2020	17/04/2020	OTROS	70,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 70,00

INSTRUCTOR: MAIRUTH TORRES HERNANDEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS