PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, 18 de noviembre 2020

Señor (a)
ZEGRID FRANCISCO CADENA CASTAÑEDA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1357352**
Coordinador Académico
Piedecuesta

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

Referencia: No 1357352 del año 2020

SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 63.497.339 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el período comprendido entre el 01 de noviembre y el 30 de noviembre del año 2020.

Valor y forma de Pago: VALOR DEL CONTRATO $ 29.334.600. PLAZO DIEZ (10) MESES Y NUEVE (9) DÍAS. HORAS 900 VLR. HORA $ 32.594. MAS UNA ADICION POR VALOR DE $2.672.708 TIEMPO ADICIONADO: OCHENTA Y DOS (82) HORAS. MAS UNA SEGUNDA ADICION POR VALOR DE $1.629.700 TIEMPO ADICIONADO CINCUENTA (50) HORAS VALOR TOTAL CONTRATO: $33.637.008 EQUIVALENTE A 1032 HORAS.

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2020.

OBJETO:
SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA ORIENTAR FORMACIÓN TITULADA COMPLEMENTARIA Y VIRTUAL SEGÚN LOS MODELO FORMATIVOS ESTABLECIDOS POR EL CASA. PLAZO 10 MESES Y 9 DÍAS HORAS 982 VALOR HORA $ 32.594

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar aprendices al desarrollo de competencias de la Red Agrícola	Impartir formación profesional integral	Reporte en SOFIA PLUS
2	Orientar el desarrollo de competencias de los aprendices en la	Impartir formación profesional integral en las fichas: **2224062** Higiene y manipulación de alimentos,**2207812** y	Reporte en SOFIA PLUS

	competencia de: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	**2207961** aplicación de BPM en la industria de alimentos y bebidas.**2229011**,**2233983** Manipulación Higiénica de alimentos: formación complementaria.	
3	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes	Calificación en SOFIA PLUS, de los resultados de Inducción. Y resultados de competencia vista y aprobados para las Fichas: **2224062** Higiene y manipulación de alimentos,**2207812** y **2207961** aplicación de BPM en la industria de alimentos y bebidas.**2229011,2233983**.Manipulación Higiénica de alimentos. Formación complementaria.	Reporte en SOFIA PLUS.
4	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes	Calificación en SOFIA PLUS, de los resultados de competencias aplicables y terminadas o resultados aprobados por cada ficha.	Reportes SOFIA PLUS
5	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.	Proceso de socialización de las ofertas.	Atención a publico
6	Organizar y controlar documentos propios de su labor	Desarrollo de Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo requerido para impartir formación	Portafolio del aprendiz.
7	Acreditar la afiliación al sistema de Salud y Pensiones de conformidad con lo señalado en las leyes 100 de 1993 y 797 de 2003; así mismo la afiliación al sistema de riesgos laborales.	Pago de la seguridad social	Planilla integrada de autoliquidación de aportes No **4363861324**

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.	N/A	N/A	N/A	N/A
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.*

Nota 2: *Dando cumplimiento a la Circular No. 43 del 29 de febrero de 2016, mediante el cual se establece el calendario de radicación de planillas de pago de contratistas y atendiendo lo señalado por el Coordinador del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Santander, mediante correo electrónico del 18 de febrero de 2020; se procede a realizar el pago de los contratistas dentro del mes, por lo anterior, se deja constancia que a la presente fecha se lleva una ejecución correcta del contrato y que no se prevé alguna circunstancia que indique que hasta finalizar el mes, se presente una novedad que cause la interrupción del contrato y que por esto se recomienda el pago del mes completo.*

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 planilla **4363861324** PILA correspondiente al mes de noviembre del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

SANDRA M. RUEDA VELASCO
Contratista
C.C. No. 63.497.339

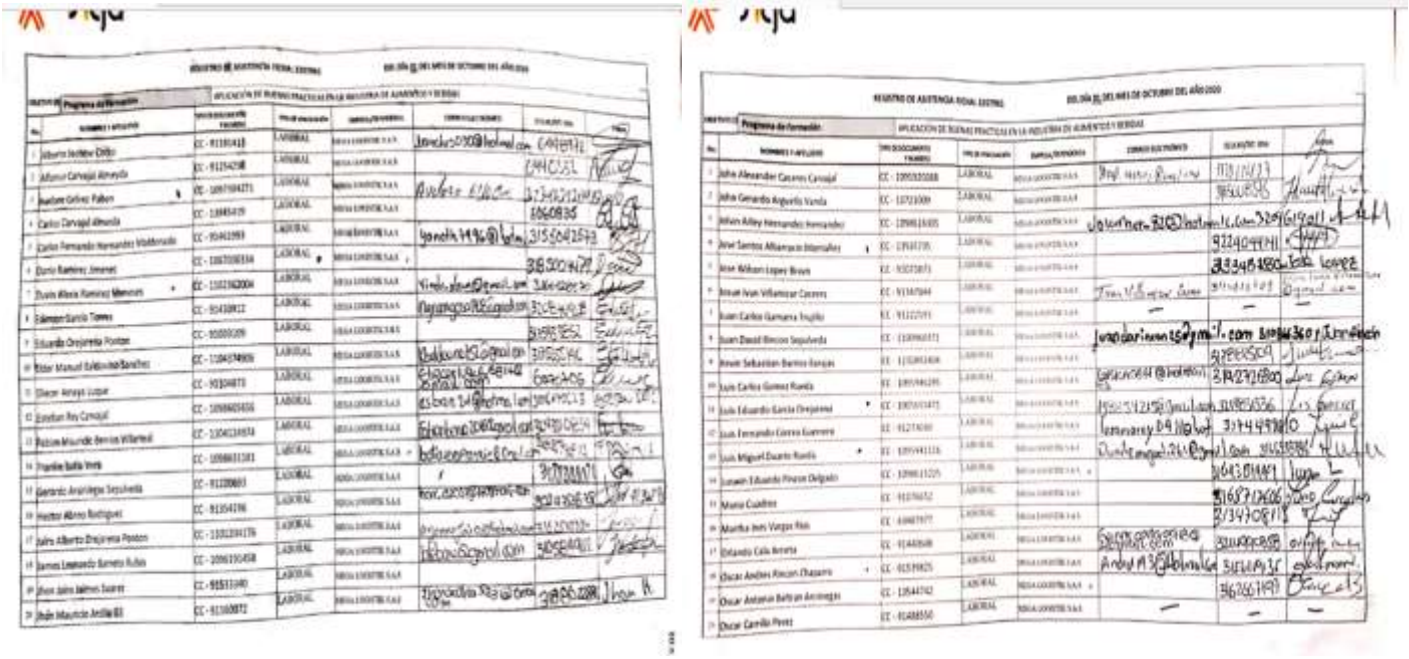
Recibí a satisfacción:

ZEGRID FRANCISCO CADENA CASTAÑEDA
Supervisor(a) Contrato 1357352 de 2020

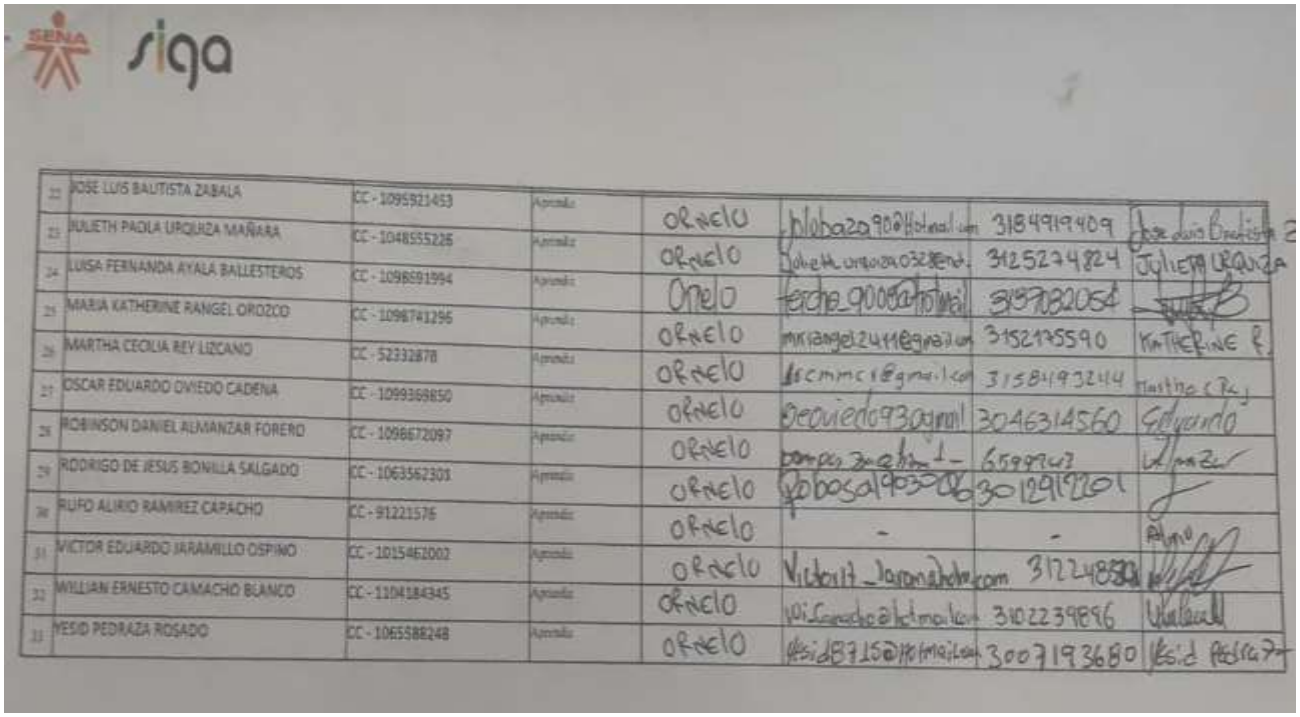
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES:NOVIEMBRE

CONTRATO 1357352 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Evidencia 1- Lista de asistencia 2207961 y 2207812 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Evidencia 2- Lista de asistencia ficha: 2204062 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

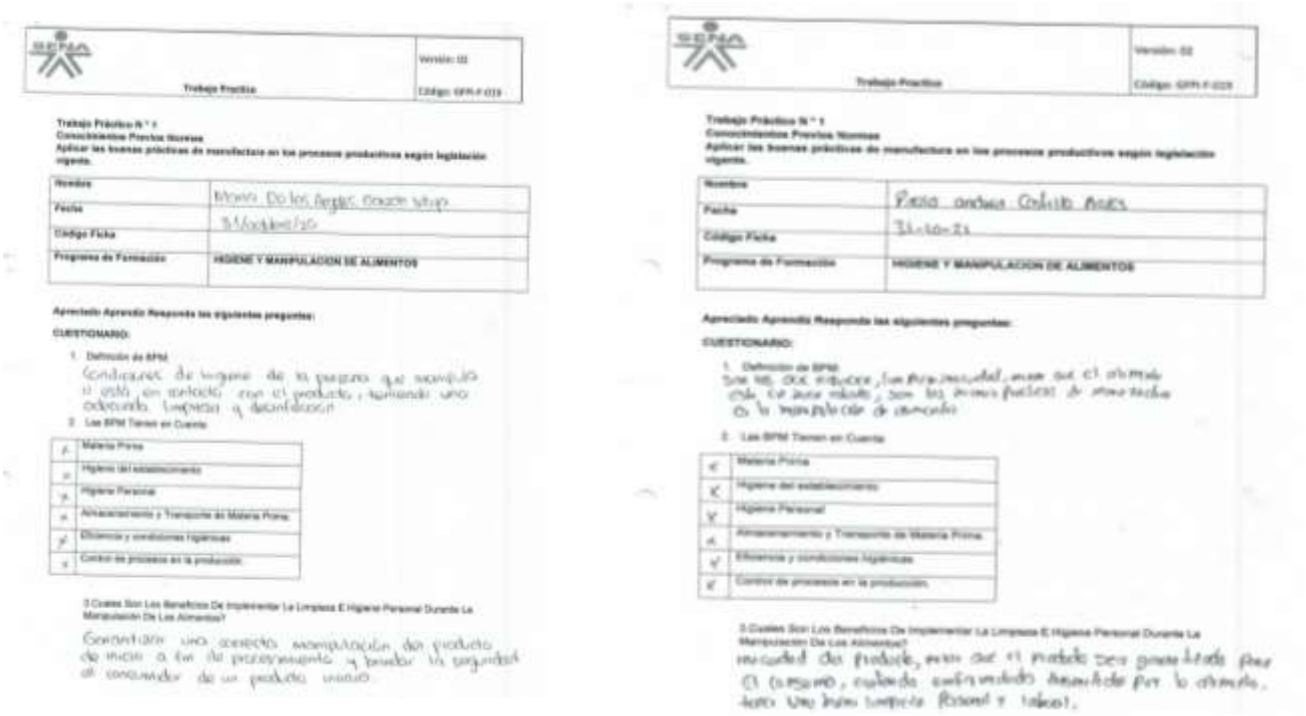


22	JOSE LUIS BAUTISTA ZABALA	CC - 1095921453	Aprendiz	ORNELO		
23	JULIETH PAOLA URQUIZA MAÑARA	CC - 1048555226	Aprendiz	ORNELO		3125274824
24	LUISA FERNANDA AYALA BALLESTEROS	CC - 1098691994	Aprendiz	Ornelo		
25	MARIA KATHERINE RANGEL OROZCO	CC - 1098743296	Aprendiz	ORNELO		3152175590
26	MARTHA CECILIA REY LIZCANO	CC - 52332878	Aprendiz	ORNELO		3158193214
27	OSCAR EDUARDO OVIEDO CADENA	CC - 1099369850	Aprendiz	ORNELO		3046314560
28	ROBINSON DANIEL ALMANZAR FORERO	CC - 1098672097	Aprendiz	ORNELO		
29	RODRIGO DE JESUS BONILLA SALGADO	CC - 1063562301	Aprendiz	ORNELO		
30	RUFO ALIRIO RAMIREZ CAPACHO	CC - 91221576	Aprendiz	ORNELO		-
31	VICTOR EDUARDO JARAMILLO OSPINO	CC - 1015462002	Aprendiz	ORNELO		
32	WILLIAN ERNESTO CAMACHO BLANCO	CC - 1104184345	Aprendiz	ORNELO		3102239896
33	YESID PEDRAZA ROSADO	CC - 1065588248	Aprendiz	ORNELO		3007193680

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES:NOVIEMBRE

CONTRATO 1357352 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Evidencia 3- ficha: 2233983 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS



Trabajo Practico

Trabajo Práctico N ° 1
Conocimientos Previos Normas
Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.

Nombre	Maria De los Angeles Orozco Vega
Fecha	31/octubre/21
Código Ficha	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Apreciado Aprendiz Responda las siguientes preguntas:

CUESTIONARIO:

1. Definición de BPM
Condiciones de higiene de la empresa que consiste a estar en contacto con el producto, teniendo uno adecuado limpieza y desinfección

2. Los BPM Tienen en Cuenta

a.	Materia Prima
e.	Higiene del establecimiento
h.	Higiene Personal
a.	Almacenamiento y Transporte de Materia Prima
y	Eficiencia y condiciones higiénicas
s	Control de procesos en la producción

3 Cuales Son Los Beneficios De Implementar La Limpieza E Higiene Personal Durante La Manipulación De Los Alimentos?
Garantizar una correcta manipulación de productos de inicio a fin de procesamiento y brindar la seguridad al consumidor de un producto inocuo

Trabajo Practico

Trabajo Práctico N ° 1
Conocimientos Previos Normas
Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente.

Nombre	Paola andrea Cubillo Arias
Fecha	31-10-21
Código Ficha	
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Apreciado Aprendiz Responda las siguientes preguntas:

CUESTIONARIO:

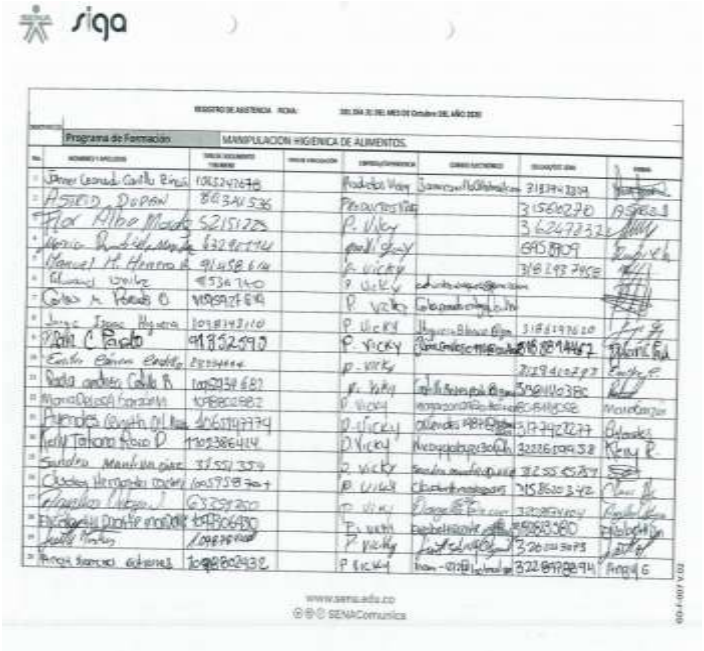
1. Definición de BPM
Son las practicas, los procedimientos que el manipulador debe de aplicar durante los diferentes pasos de manipulación de alimentos

2. Los BPM Tienen en Cuenta

e	Materia Prima
K	Higiene del establecimiento
H	Higiene Personal
a	Almacenamiento y Transporte de Materia Prima
y	Eficiencia y condiciones higiénicas
s	Control de procesos en la producción

3 Cuales Son Los Beneficios De Implementar La Limpieza E Higiene Personal Durante La Manipulación De Los Alimentos?
inocuidad del producto, evitar que el producto sea contaminado para el consumo, evitando enfermedades transmitidas por los alimentos. Tener una buena limpieza personal y laboral.

Evidencia 4 – Lista de asistencia ficha 2229011 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.



siga

REGISTRO DE ASISTENCIA FICHA: 2229011 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2021

Programa de Formación: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO Y NUMERO	FIRMA APRENDIZ	CARGO (OCUPACION)	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO (FIJO Y CELULAR)	FIRMA
1	Jhonier Leonardo Castillo Rincon	1083247678		Productos Varios	Jonnercastillo@hotmail.com	3183743339	
2	ASHLEY DUPAN	86341536		PRODUCTOS VARIOS		3156062770	
3	Flor Alba Murcia	52151225		P. Vicky		3.624733.26	
4	Maria Isabel Mendez	1032401940		P. Vicky		6057809	
5	Manuel H. Herrera B.	91458614		P. vicky		318 293 7958	
6	Eduardo Ibañez	91536740		P. Vicky			
7	Carlos M. Parada B.	1098927819		P. Vicky			
8	Jorge Isaac Higuera	1098143110		P. Vicky		3181976120	
9	Raul C Parada	91852990		P. Vicky		3168914467	
10	Emilio Alonso Castillo	88214444		P. Vicky		3229402983	
11	Paola andrea Cubillo A.	1052938687		P. Vicky		3209110380	
12	Maria Celeste Parada	1098800982		P. Vicky		3164165958	
13	Fernando Castillo del Rio	1065749779		P. Vicky		317 7427277	
14	Yeily Tatiana Rincon D.	1103886414		P. Vicky		3223609538	
15	Sandra Magola Rueda	37551379		P. Vicky		3125545787	
16	Cristian Hernando Castillo	1052938687		P. Vicky		7158603478	
17	Claudia Milena J.	63529250		P. Vicky		3209110380	
18	Fernando Castillo Rincon	1098806980		P. Vicky		3209110380	
19	Jaime Martinez	1098806980		P. Vicky		3209110380	
20	Angie Stefanni Gutierrez	1098802938		P. Vicky		3228998941	

www.sena.edu.co
SENAComunica



siga

Evidencia 5 – Lista de asistencia ficha 2233983 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES:NOVIEMBRE

CONTRATO 1357352 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO



REGISTRO DE ASISTENCIA FICHA: DEL DÍA 07 DEL MES DE noviembre DEL AÑO 2020

Programa de Formación: MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE DOCUMENTO Y NÚMERO	TIPO DE VINCULACIÓN	EMPRESA/PATROCINADOR	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/TEL. CASA	FIRMA
1	Paola Andrea Anaya C.	cc 1095809596		Vicky SAS	[illegible]	3228328791	Paola Anaya
2	Diana Paola Rueda D.	CC 1095919356		Productos Vicky	[illegible]	3198004652	Diana Rueda
3	Darwin José Cace Vogel	1093338338		productos vicky	[illegible]	3216330747	[illegible]
4	[illegible]	1082383599		Vicky SAS	[illegible]	[illegible]	[illegible]
5	Nathalia suarez albornoz	1027383034		VICKY SAS	[illegible]	3152167478	Nathalia suarez
6	Sara Helena Cuenca Valencia	CC 1036973379		VICKY SAS	[illegible]	3202764579	[illegible]
7	elizabeth Bernal J.	1082866745		Vicky SAS	[illegible]	3134124123	elizabeth
8	Mariana Bermudez C.	1102581592		Vicky SAS	[illegible]	3146552038	[illegible]
9	Jose Pardo	1082877752		VICKY	[illegible]	321 411 6148	[illegible]
10	Marcela Jaimes Torres	1082877330		Vicky SAS	Torres.Marcela@[illegible]	313 4854542	[illegible]
11	SARA LUCIA SUAREZ	1013146516		VICKY SAS	[illegible]	3209[illegible]	[illegible]
12	Kimberly Tuta	1017542314		Vicky SAS	[illegible]	3157[illegible]	[illegible]
13	Lady Marcela Pulido	1085579816		Vicky SAS	[illegible]	3185316493	Lady Marcela
14	Zylema Medina	1007292115		Vicky SAS	[illegible]	3229992067	Zylema M.
15	Delver Steven Jaramillo	1032406441		VICKY SAS	[illegible]	3203536120	[illegible]
16	Yuly Carina Cervantes Ca.	1098623340		Vicky SAS	[illegible]	[illegible]	[illegible]
17	Gabriela Rodriguez L.	1082084669		Vicky SAS	[illegible]	3222406253	Gabriela
18	Yuliet Armenda Quintero	1082877951		Vicky SAS	[illegible]	3125012901	[illegible]
19	Jessica camilo Sanchez	1085730222		Vicky SAS	[illegible]	3184[illegible]	[illegible]
20	Maria Adelaida Cerna C.	1082858836		Vicky SAS	[illegible]	3166[illegible]	[illegible]

www.sena.edu.co
SENAcomunica

Evidencia 6 – ficha 2229011 y 2233983 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

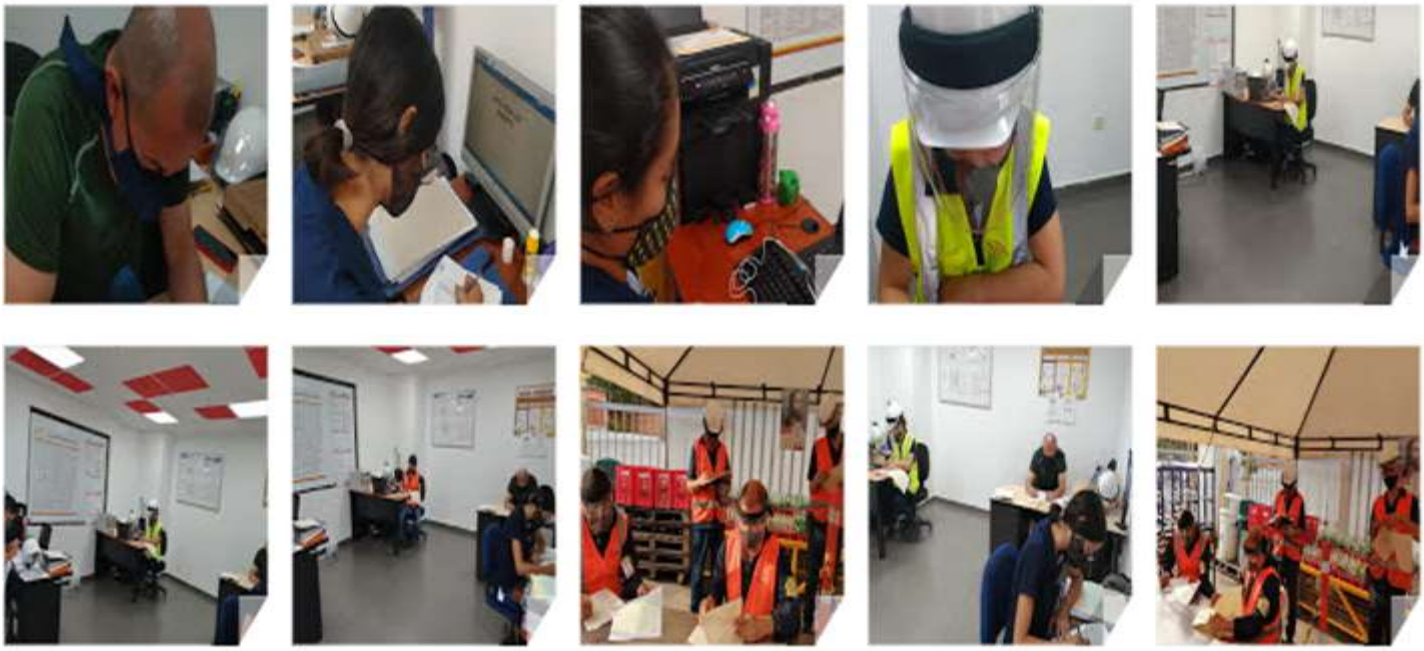


EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES:NOVIEMBRE

CONTRATO 1357352 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO



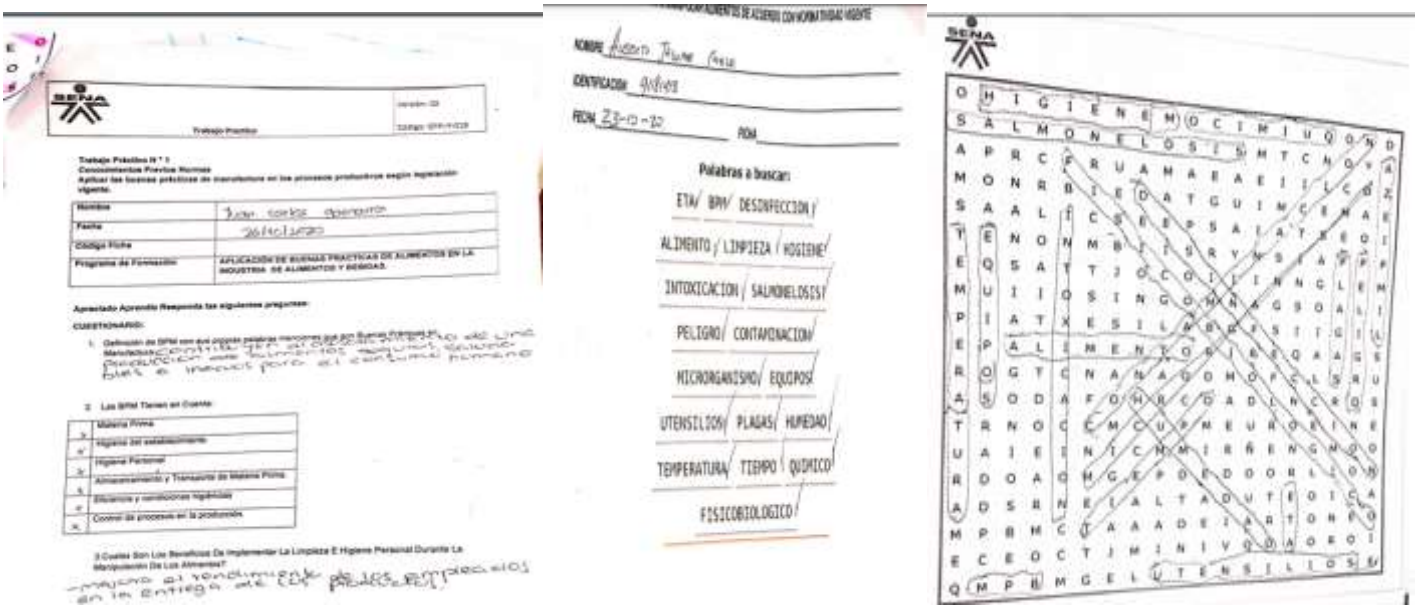
Evidencia 7 - ficha2207812 y 2207961 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



Evidencias de actividades 8 – fichas 2207812 y 2207961 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES:NOVIEMBRE

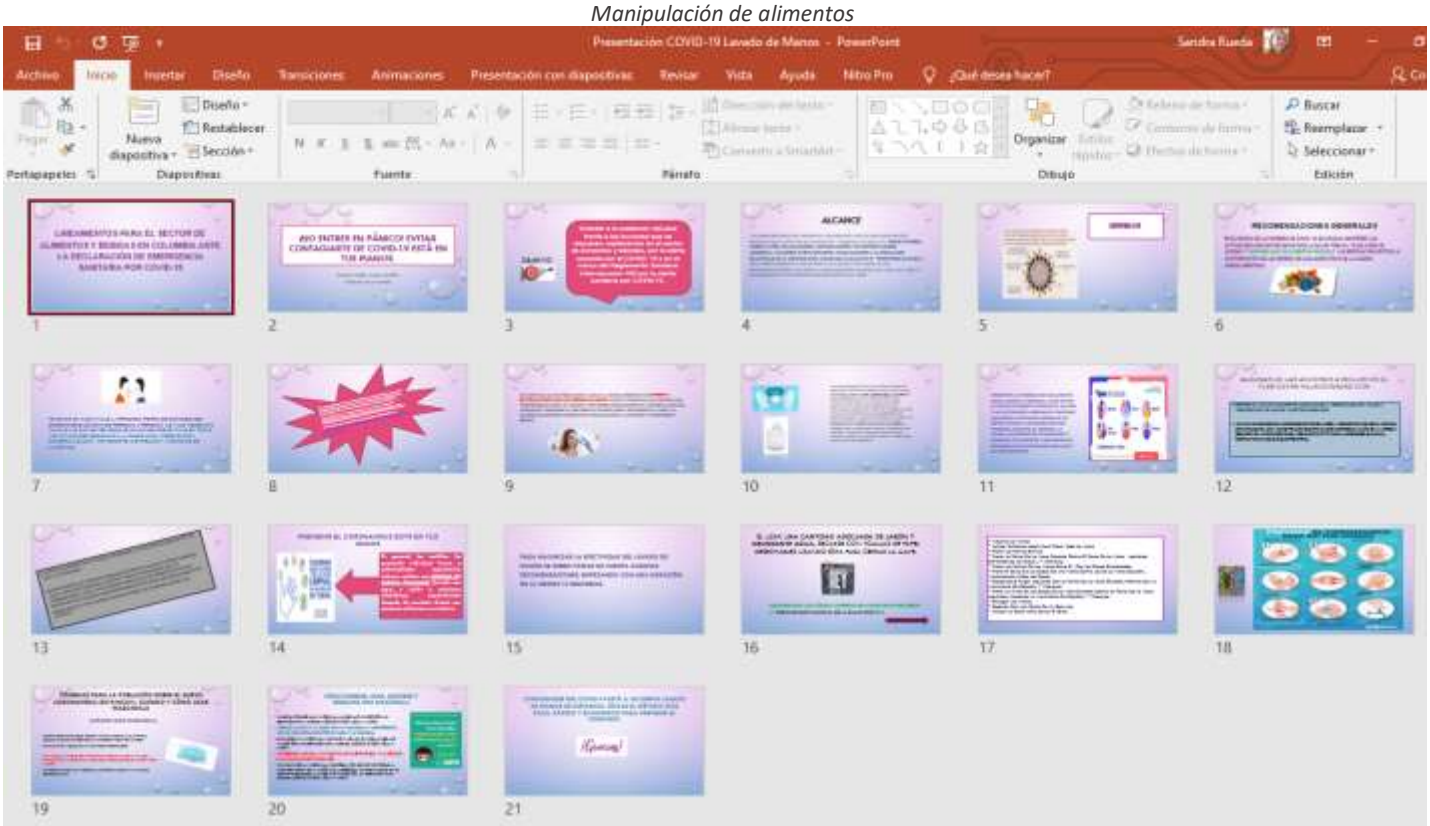
CONTRATO 1357352 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO



Palabras a buscar:

ETA/ BPM/ DESINFECCION/
ALIMENTO/ LIMPIEZA/ HIGIENE/
INTOXICACION/ SALMONELOSIS/
PELIGRO/ CONTAMINACION/
MICROORGANISMO/ EQUIPOS/
UTENSILIOS/ PLAGAS/ HUMEDAD/
TEMPERATURA/ TIEMPO/ QUIMICO/
FISICOBIOLOGICO/

Evidencia 9 – Imágenes Presentación conceptos básicos
Manipulación de alimentos



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2233983 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.

RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 11,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2207961 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.

RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2204642 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.

RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2224062 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.

RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2229011 - MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.

RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 11,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2207812 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS.

RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	103,30

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
16/11/2020	16/11/2020	OTROS	7,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	7,00

INSTRUCTOR: SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO