PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, 30 De marzo de 2026

Señor
JOSE FRANCISCO RUIZ DORIA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.9136190**
PROFESIONAL G 03
Centro de Comercio Industria y Turismo de Córdoba
Montería - Córdoba

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes **Marzo** del año 2026

Referencia: Contrato No. **CO1.PCCNTR.9136190** del año 2026

ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA , identificado con la cédula de ciudadanía **No. 1067845580** de Montería, Córdoba**,** en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio Industria y Turismo del SENA Regional Córdoba, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de de TREINTA Y SIETE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($37.899.976) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) ocho (8) pagos iguales por los meses de febrero a septiembre de 2026, por valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($4.737.497) cada uno.

Plazo: Será hasta el **30** de septiembre de 2026.

OBJETO: PRESTAR SERVICIOS PROFESIONALES Y/O DE APOYO A LA GESTIÓN, EN LA PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN, ASÍ COMO LA EVALUACIÓN DE LOS RESULTADOS DE APRENDIZAJE DEFINIDOS EN LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS, PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES Y

COMPETENCIAS TÉCNICAS DE LA POBLACIÓN CAMPESINA, APORTANDO AL FORTALECIMIENTO DE LA ECONOMÍA CAMPESINA, FAMILIAR, ÉTNICA Y COMUNITARIA, EN CONCORDANCIA CON LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA DIRECCIÓN DEL SISTEMA NACIONAL DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO Y LA COORDINACIÓN NACIONAL DE ATENCIÓN INTEGRAL, DIFERENCIAL E INCLUYENTE A LA ECONOMÍA CAMPESINA - CAMPESENA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear y ejecutar la formación profesional cumpliendo con la programación académica predeterminada por la coordinación respectiva en los programas y competencias asignada, para el Logro de los resultados de aprendizaje definidos, cumpliendo las horas de formación de las competencias de los programas de formación equivalentes a la programación de la Formación Profesional Integral	Se realizó alistamiento de procesos académicos en los programa de formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (Ficha: 3424079) HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. (Ficha: 3426377) PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS. (Ficha: 3427755).	**Anexo 1:** Listado de asistencia Ficha: 3424079. **Anexo 2:** Registro fotográfico Ficha: 3424079. **Anexo 3:** Listado de asistencia Ficha: 3426377. **Anexo 4:** Registro fotográfico Ficha: 3426377. **Anexo 5:** Listado de asistencia Ficha: 3427755. **Anexo 6:** Registro fotográfico Ficha: 3427755.

		PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS. (Ficha: 3430427). ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS. (Ficha: 3436567).	**Anexo 7:** Listado de asistencia Ficha: 3430427. **Anexo 8:** Registro fotográfico Ficha: 3430427. **Anexo 9:** Listado de asistencia Ficha: 3436567. **Anexo 10:** Registro fotográfico Ficha: 3436567.
2	Apoyar la elaboración de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo, ayudas didácticas requeridos para el desarrollo de los procesos de formación asignados	Se realizo guía de aprendizaje manteniendo las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje por proyecto. Fichas: 3424079, 3426377.	**Anexo 11:** Guía de Aprendizaje.
3	Registrar en el aplicativo SOFIA PLUS, todas las evidencias del proceso formativo: crear las rutas de aprendizaje, asociar aprendices, realizar registro de inasistencia de aprendices, planes de mejoramiento y registrar juicios evaluativos, acorde con los lineamientos institucionales	Se registró a todos los aprendices en la formación solicitada aplicativo SOFIA PLUS, y BETOWA	Verificación en la plataforma Sofía Plus

4	Participar en las reuniones de equipos de ejecución de la formación por grupo o áreas, según la determinación de la respectiva Coordinación Académica y de acuerdo con el procedimiento establecido por la institución, para garantizar integralidad en el diseño de actividades de aprendizaje	Se participo en reunión informativa con el coordinador académico en tema relacionada con las estrategias para la entrega de materiales de formacion del programa **CAMPESENA**.	**Anexo 12:** Registro fotográfico de asistencia a la capacitación.
5	Presentar las actas finales de cierre de etapa lectiva de las fichas asignadas como responsable, acorde con los lineamientos institucionales	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades
6	Apoyar el trámite de las novedades de deserción de aprendices acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades
7	Asistir a los aprendices en las novedades acorde con lo establecido en el reglamento del aprendiz	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades
8	Aportar todos los documentos soporte del proceso de formación profesional, publicados en la plataforma SIGA, así como los requeridos para aseguramiento de la calidad (Autoevaluación y Registro calificado)	Se aportan guías de aprendizaje usadas en el desarrollo de la F.P.I. en el mes de ejecución	**Anexo 11:** Formatos GFPI-F-135 (Guía de aprendizaje)
9	Participar en proyectos de investigación aplicada, técnica y pedagógica en función de la formación profesional de los	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades

	programas relacionados con el área temática		
10	Gestionar la colocación de aprendices en alguna de las modalidades de etapa productiva y rendir informes periódicos de los resultados alcanzados, conforme a las instrucciones que les sean impartidas.	Para este mes no se reportaron actividades.	Para este mes no se generaron actividades
11	Subir los documentos soporte del pago en la plataforma del SECOP II en los plazos establecidos por la entidad y acorde con los requisitos legales exigidos. De evidenciarse la falta de cargue de los documentos para el respectivo pago en la plataforma por dos meses seguidos se procederá con el inicio de proceso de incumplimiento contractual	Se suben los documentos soporte del pago en la plataforma SECOP II de acuerdo con los lineamientos establecidos, carpetas GF y GC contractuales del mes.	verificación en la plataforma SECOP II
12	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo máximo de tres (3) días hábiles anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	Durante el periodo no se ejecutó esta actividad contractual	No aplica el mes de ejecución
13	Comunicar al Supervisor del contrato en un plazo no inferior a quince (15) días hábiles las anomalías, inconsistencias, novedades del Contrato (Cesión - Terminación).	Durante el periodo no se ejecutó esta actividad contractual	No aplica el mes de ejecución

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, pago de salud y pensión, correspondiente al mes de Febrero, pago Aportes en línea con numero de planilla N° 9501513850, Planilla Si Contratista. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”).

Evidencias (12) doce folios

Cordialmente,



_____

ALBERO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA
C.C. No.1.067.845.580 de Montería
Contratista

Recibí a satisfacción:

_____

JOSE FRANCISCO RUIZ DORIA
SUPERVISOR CONTRATO CO1.PCCNTR.9136190

PROFESIONAL GRADO 5

Centro de Comercio Industria y Turismo

Obligación Contractual 1

Anexo 1: Listado de asistencia Ficha: 3424079

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:	3424079	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Municipio: TIERRALTA	
Jornada:	TARDE	Fecha de inicio:	13/2/2026	Fecha de terminación:	20/3/2026
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC	N°	1067845580
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	FEBRERO		

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31	OBSERVACIONES Y/O NOVED
1	1073996336	AURA ESTELA POLO SAENZ		
2	26228131	DAMARIS CELINA DIAZ ALGARIN		
3	1027941324	DEISY ESTHER DIAZ ALGARIN		
4	1073973623	ELCY MARIA HERRERA PACHECO		
5	1073981786	ERLEY SANCHEZ MENDOZA		
6	55300746	HEYDA PATRICIA MONTES FLOREZ		
7	78766699	JUSTIN HAWS VARGAS MUÑOZ		
8	78645287	IVAN DARIO ROMERO BERRIO		
9	1073970258	LINA PAOLA SEDAN HERNANDEZ		
10	1074006665	NARLYS CAROLINA RICO PATERNINA		
11	15610051	OSCAR MANUEL MORALES GUERRA		
12	1073980767	OSLADIS MARIA DIAZ ZUÑIGA		
13	1192714736	TANIA PATRICIA ACEVEDO MERCADO		
14	1073974275	VALENTINA FERNANDA BALLETESTEROS		
15	1042416469	WENDY DAYANA LUGO DIAZ		
16	22586603	YABELIS ISABEL ARCIA LEON		
17	1073976326	YISELIS TATIANA DIAZ GUERRERO		
18	1073992166	YULIETH YULISA DIAZ SOLANO		
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				
31				
32				
33				
34				
35				

Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el dia correspondiente
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero:
CE y/o SE No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 2: Registro fotográfico Ficha: 3424709



Obligación Contractual 1

Anexo 3: Listado de asistencia Ficha: 3426377

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO				
Número de ficha:	3426377	Programa de Formación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS			Municipio: PUEBLO NUEVO	
Jornada:	TARDE	Fecha de inicio:	16/2/2026	Fecha de terminación:		23/3/2026	
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA			Tipo de D.I.	CC	N°	1067845580
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	MARZO				

No.	Identificación	Nombres	DIAS																									OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	1049927262	ADRIAN JOSE CHICO ZABALETA	✓	✓	✓																													
2	1067291518	DANNA MARCELA QUINTERO PINEDA	✓	✓	✓																													
3	1067292126	DIEGO ARMANDO VALDES GUERRERO	✓	✓	✓																													
4	1003361403	ERLY DAYANA ACEVEDO PINEDA	✓	✓	✓																													
5	11105783	JAIR SMITH SANCHEZ ARTEAGA	✓	✓	✓																													
6	10894997	JUAN CARLOS CONTRERAS MONTERROZA	✓	✓	✓																													
7	1067286119	LEIDY LUZ PINEDA GALVIS	✓	✓	✓																													
8	50949159	LEDYS ISABEL PINEDA GALVIS	✓	✓	✓																													
9	11105529	LEVIS JOSE PINEDA GALVIS	✓	✓	✓																													
10	1003361592	LICETH PAOLA VERBEL MACEA	✓	✓	✓																													
11	78727498	LUIS ALFONSO PINEDA GALVIS	✓	✓	✓																													
12	1067293076	MAIRON LUIS ACEVEDO PINEDA	✓	✓	✓																													
13	1014866110	SAMUEL PINEDA GUERRA	✓	✓	✓																													
14	1067283469	SARETH MARTINEZ PINEDA	✓	✓	✓																													
15	26066571	VIVIANA ISABEL HERNANDEZ GALINDO	✓	✓	✓																													
16																																		
17																																		
18																																		
19																																		
20																																		
21																																		
22																																		
23																																		
24																																		
25																																		
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

Convenciones	
✓	Asistió (R Cuando llega retardado)
CE y/o	No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)

El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente

Nombre del Vocero:

Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 4: Registro fotográfico Ficha: 3426377.



Obligación Contractual 1

Anexo 5: Listado de asistencia Ficha: 3427755.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO		
Número de ficha:	3427755	Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS	Municipio: PUEBLO NUEVO	
Jornada:	TARDE	Fecha de Inicio:	17/2/2026	Fecha de terminación:	7/4/2026
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC	N°	1067845680
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	MARZO		

No.	Identificación	Nombres	DIAS																											OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE CORPAS LOPEZ	✓	✓																														
2	1067282572	ANA LEONOR ATENCIA PADILLA	✓	✓																														
3	50852210	ELISA MARIA CUAVAS FUENTES	✓	✓																														
4	50949102	GRICELA CRISTINA CAUSIL BEDOYA	✓	✓																														
5	1148142374	INGRID PAOLA MONTERROSA BUELVAS	✓	✓																														
6	11105154	JADER JOSE ORTIZ GOMEZ	✓	✓																														
7	1067287023	JULIANA PEREZ ROMERO	✓	✓																														
8	50853496	KAYI DE LAS MERCEDES RIVERA MEZA	✓	✓																														
9	1067289264	LUCIANA DICK CARRASCAL	✓	✓																														
10	26050956	MARGOTH CECILIA AGAMEZ DE SEÑAS	✓	✓																														
11	1066726251	MARIA INES OLASCUAGA BEDOYA	✓	✓																														
12	1067286278	MARIA MONICA MARTINEZ MEJIA	✓	✓																														
13	43202481	MONICA MARIA HERNANDEZ TAMAYO	✓																															
14	1193131813	OMAR JHESYD DEL TORO MEDRANO	✓	✓																														
15	23012257	YADIRA ROSA ROMERO PEREZ	✓	✓																														
16	32253315	YADIS LUZ SERPA RIVERA																																
17																																		
18																																		
19																																		
20																																		
21																																		
22																																		
23																																		
24																																		
25																																		
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

Convenciones	
	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero.
LE y/o NO Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 6: Registro fotográfico Ficha: 34237755.



Obligación Contractual 1

Anexo 7: Listado de asistencia Ficha: 3430427.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO				
Número de ficha:	3430427	Programa de Formación:	PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS			Municipio: PUEBLO NUEVO-NEIVA	
Jornada:	TARDE	Fecha de inicio:	18/2/2026	Fecha de terminación:		28/3/2026	
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC	N°	1067845580		
Convenio:		Período de Asistencia (mes):	MARZO				

No.	Identificación	Nombres	DIAS																											OBSERVACIONES Y/O NOVEDADES
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
1	26067752	ADOLFINA PATRICIA DORIA CARVAJAL	✓	✓																														
2	1072250861	DANIELA PAOLA URANGO PEREZ	✓	✓																														
3	1067281477	DARY LUZ LUNA PAYARES	✓	✓																														
4	1003360544	DERLYS MARIA GUZMAN FLOREZ	✓	✓																														
5	34965466	DORA ISABEL CARVAJAL MAEJIA	✓	✓																														
6	1067289222	DORA LUZ DORIA CARVAJAL	✓	✓																														
7	50949416	IRIS ROSA MONTIEL CORDERO	✓	✓																														
8	1003357675	ISELA TORRES MARQUERZ	✓	✓																														
9	1067286436	KAREN AGUIRRE SIERRA	✓	✓																														
10	30668252	LESLIE EDITH ARTEAGA FERNANDEZ	✓	✓																														
11	1003358941	LUISA FERNANDA ABAD ORTIZ	✓	✓																														
12	5914917	JOSE LUIS MAYO LIMPIO	✓	✓																														
13	1067284225	MELISSA MANJARRES BERNA	✓	✓																														
14	1067284573	MILENA DEL CARMEN VEGA SIBAJA	✓	✓																														
15	1066605272	RODOLFO ROSARIO MENDOZA	✓	✓																														
16	50948505	SANDRA ESTELA RUIZ OVIEDO	✓	✓																														
17	50950462	SANDRA PATRICIA ABAD ROMERO	✓	✓																														
18																																		
19																																		
20																																		
21																																		
22																																		
23																																		
24																																		
25																																		
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

Convenciones	
	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el día correspondiente
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero
CE yo No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 8: Registro fotográfico Ficha: 3430427.



Obligación Contractual 1

Anexo 9: Listado de asistencia Ficha: 3436567.

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

REGISTRO DE ASISTENCIAS

Regional:	CORDOBA	Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO				
Número de ficha:	3436567	Programa de Formación:	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS			Municipio: PUEBLO NUEVO	
Jornada:	TARDE	Fecha de inicio:	19/2/2026	Fecha de terminación:		26/3/2026	
Instructor:	ALBERTO CARLOS ROBERTO TAFUR BARVA	Tipo de D.I.	CC	N°	1067845580		
Convenio:		Periodo de Asistencia (mes):	MARZO				

No.	Identificación	Nombres	DIAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES Y/O NOVEDA
1	1067286265	ALJEANDRA ISABEL ORTEGA AGUILAR	✓	✓																														
2	1067971195	ALEXANDRA DEL VALLE CORPAS LOPEZ	✓	✓																														
3	50948686	ALIRIS ASTRID CAUSIL CAUSIL	✓	✓																														
4	26050355	DORYS SARAY BARON SEGURA	✓	✓																														
5	11105154	JADER JOSE ORTIZ GOMEZ	✓	✓																														
6	50948875	LUZ DARY RIVERA TORRES	✓	✓																														
7	1061284334	MAIBELYN SILGADO SIERRA	✓	✓																														
8	1063488999	MARIA ANGELICA MOLINA CARVAJAL	✓	✓																														
9	1067292571	MARIA CAROLINA MASS BERTEL	✓	✓																														
10	1003360309	MARIA DEL MAR LOPEZ CONTRERAS	✓	✓																														
11	1067286110	MARIANA HERNANDEX SEVERICHE	✓	✓																														
12	1067286278	MARIA MONICA MARTINEZ MEJIA	✓	✓																														
13	1067281395	MARCELA PAOLA VERGARA PEREZ	✓	✓																														
14	43202481	MONICA MARIA HERNANDEZ TAMAYO	✓	✓																														
15	50582282	NANIS MARIA SUAREZ HERNANDEZ	✓	✓																														
16	50853496	NAVI DE LAS MERCEDES RIVERA MEZA	✓	✓																														
17	1067288051	SANDRA MILENA SALCEDO HERRERA	✓	✓																														
18	32253315	YADIS LUZ SERPA RIVERA	✓	✓																														
19	1067293428	YESICA PAOLA RUIZ SALGADO	✓	✓																														
20	1066724118	YUNIS MARGOTH URANGO ACOSTA	✓	✓																														
21																																		
22																																		
23																																		
24																																		
25																																		
26																																		
27																																		
28																																		
29																																		
30																																		
31																																		
32																																		
33																																		
34																																		
35																																		

Convenciones	El vocero del grupo Certifica que la asistencia fue tomada el dia correspondiente
✓ Asistió (R Cuando llega retardado)	Nombre del Vocero:
CE y/o NE No Asistió (CE Con excusa y SE Sin excusa)	Firma para certificar la asistencia

Obligación Contractual 1

Anexo 10: Registro fotográfico Ficha: 3436567.



Obligación Contractual 2

Anexo 11: Formatos GFPI-F-135 (Guía de aprendizaje)

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151529
- Competencia : Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.
- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.

- Duración de la Guía: 48 horas.

2. PRESENTACIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de herramientas que se implementan en la industria de la alimentación. El objetivo central es la obtención de productos seguros para el consumo humano. Los ejes principales de las BPM son las metodologías utilizadas para la manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de éstos, liberándolos de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).En la presente guía se desarrollaran los aspectos generales relacionados con la manipulación de alimentos , la normatividad legal vigente y saneamiento básico en la industria de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de Reflexión inicial

Alguna vez te has preguntado lo siguiente

¿Cuáles son los nutrientes que proporcionan los alimentos?

¿Por qué y Cómo se contaminan los alimentos?

¿Cuáles son los microorganismo presentes en el hombre y como se transfieren a los alimentos?

¿Cuáles son las normas requeridas para manejar adecuadamente los alimentos?

¿De maneras puedes verificar que un producto alimenticio cumple con las normas de calidad?

GFPI-F-135 V04

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

A través de cuadro sinóptico o video been, se explica de manera general la temática relaciona con la manipulación de alimentos, aspectos como:

Principios y normas del Decreto 3075 de 1997 (Res. 2374 de 2015)
• Identificación
Alimento y clases de alimentos
• Condiciones higiénicas y sanitarias del manipulador de alimentos.
• Condiciones de saneamiento básico en el establecimiento, plantas de alimentos: diseño higiénico-sanitario, factores que intervienen en el diseño.perfil higiénico sanitario de la empresa: concepto, importancia
buenas prácticas de manufactura: concepto, contaminación, contaminación cruzada, microbiología básica, tipos de microorganismos que afectan los alimentos, proliferación de microorganismos, crecimiento microbiano, recontaminación, supervivencia, infección, intoxicación, destrucción microbiana.
Peligros biológicos, químicos y físicos: prevención, control y eliminación.
• higienización y sanitización: conceptos, tipos, características, importancia, técnicas de
limpieza y desinfección, tipos de suciedades, frecuencias, contaminantes y riesgos
soluciones: concepto, sustancias higienizantes: tipos, características, función, usos, presentaciones, manejo,fichas técnicas equipos, elementos: tipos, características, usos
normatividad sanitaria vigente; seguridad industrial ,ambiental residuos:tipos,características, disposición formatos: registros , diligenciamiento
• Enfermedades transmitidas por alimentos

3.3 Actividades de apropiación.

En grupos de trabajo leer y analizar el siguiente caso

El instituto colombiano de bienestar familiar ICBF, cada año contratan por invitación directa los operadores que administran los hogares de bienestar familiar, los cuales son los responsables del suministro de las raciones de alimentación durante 200 días hábiles, generalmente la comida es enviada los días sábado para el consumo de toda la semana

Según el menú para almuerzo del día miércoles corresponde consume de pollo, arroz, ensalada y jugo de naranja, transcurrido 1hora de haber consumido los alimentos, varios niños presentaron nauseas, vómitos, dolor abdominal etc. presentándose una emergencia que fue necesario trasladarlos a un centro hospitalario.

¿Cuáles son las posibles causas que originaron los hechos?

¿Enuncie las consecuencias que se expone un establecimiento donde se manipulan alimento y no se aplican correctamente las BPM?

Verifica si existe un plan de limpieza y desinfección de los utensilios usados en el procesamiento de los alimentos

Consultar normatividad vigente y enunciar los posibles artículos que se violaron en el anterior caso.

Realizar un visita a un restaurante escolar de tu entorno y a una casa de familiar , verifica si se cumple con la aplicación de las BPM ,plan de limpieza y desinfección y elabora un cuadro de comparación

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

En mesa redonda socializar la importancia que tiene aplicar correctamente la buenas prácticas de manufactura en los alimentos , normas higiénicas –sanitarias , plan de limpieza y desinfección de equipos y materiales, como también y las posibles consecuencias de un deficiente manipulación de los alimentos

3.5 Actividades de evaluación.

En esta prueba se le evaluara los conocimientos básicos en los temas de

1. Enfermedades causadas por alimentos

2. Importancia de los manipuladores de alimentos e higiene personal

3. Plan de saneamiento (programa de limpieza y desinfección de equipos de procesamiento de alimentos)

Materiales de apoyo

Pc, video been, marcadores, tablero acrílico, carteleras, textos, fotocopias, ambiente de aprendizaje en buenas condiciones, etc.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento **Evidencias de Desempeño** **Evidencias de Producto:**	Acatar la normatividad para la producción de alimentos. Alistar instalaciones, equipos, materia prima e insumos. Dosificar materia primas e insumos	Reconoce la normatividad vigente para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con parámetros técnicos y normativa vigente .

	Operar equipos de proceso e instrumentos de medición. Operar equipos artesanales de conservas de frutas Empacar o envasar y embalar conservas de frutas y hortalizas. Almacenar producción de conservas de frutas y hortalizas Verificar variables de proceso Ajustar condiciones de proceso	Describe el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas según criterios técnicos dispone las materias primas, insumos, equipos e instalaciones para la elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos de la empresa y necesidades de producción. Entrega las conservas de frutas y hortalizas según la ficha técnica.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

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

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,

c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el decreto.3075/1997

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FABRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

FORSYTHE S. J. Higiene de los alimentos, microbiología y HACCP. Segunda edición. Ed. Acribia.
ICMSF. Microorganismos de los alimentos. Volumen 1. Ed.Acribia (1981).
http://www.solociencia.com/biologia/microbiologia-microorganismosalimentos.htm
http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=1177
http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=3337
http://www.scribd.com/doc/8550364/Clasificacion-de-ALIMENTOS
http://www.elergonomista.com/alimentos/gruposalimentos.htm

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	ALBERTO CARLOS TAFUR BARVA	INSTRUCTOR	PROGRAMA VICTIMAS SENA-CABP	

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Obligación Contractual 4

Anexo 12: Registro fotográfico de asistencia a la capacitación.

