

PLANEACION MENSUAL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE POR INSTRUCTOR

INSTRUCTOR : HECTOR ANDRES PAZ ROA

No CEDULA: 16285142

MES: ABRIL 2026

FICHA CARAC.	COMPETENCIAS LABORALES	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA DE EJECUCION		HORARIO (6-22 HORAS)		AMBIENTE DE FORMACION (CODIGO O NOMBRE), si el grupo es atendido virtual coloque el link)	DÍAS (MARQUE CON X LOS DÍAS LABORADOS)							DURACION ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)
				INICIO dia/mes/año	TERMINA dia/mes/año	INICIO	TERMINA		LUN	MAR	MIE	JUE	VIE	SAB	DOM	
3468534 Higiene y Manipulación de Alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Desarrollo de actividades de reflexión inicial sobre la importancia de la higiene y manipulación de alimentos. Conceptualización sobre contaminación de alimentos. Conocimiento sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos etas. Plan de saneamiento basico	4/04/2026	11/04/2026	8:00	12:00	Colegio Luis Giraldo – Casacará		X	X	X	X			32
		Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.											X			
		Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.				13:00	17:00									
		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.														
3477284 Higiene y Manipulación de Alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Desarrollo de actividades de reflexión inicial sobre la importancia de la higiene y manipulación de alimentos. Conceptualización sobre contaminación de alimentos. Conocimiento sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos etas. Plan de saneamiento basico	6/04/2026	21/04/2026	8:00	12:00	I. E. Trujillo Sede 2, Becerril	X						X	48
		Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.				13:00	17:00									
		Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.				13:17	17:00			X	X	X	X			
		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.														
3484399 Higiene y Manipulación de Alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Desarrollo de actividades de reflexión inicial sobre la importancia de la higiene y manipulación de alimentos. Conceptualización sobre contaminación de alimentos. Conocimiento sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos etas. Plan de saneamiento basico	14/04/2026	25/04/2026	8:00	12:00	Casa de la Mujer - Codazzi	X		X	X	X	X		48
		Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.				13:00	17:00									
		Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.				8:00	12:00			X						
		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.														
3485665 Higiene y Manipulación de Alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.	Desarrollo de actividades de reflexión inicial sobre la importancia de la higiene y manipulación de alimentos. Conceptualización sobre contaminación de alimentos. Conocimiento sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos etas. Plan de saneamiento basico	27/04/2026	27/04/2026	8:00	12:00		X							8
		Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.														
		Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.				13:00	17:00									
		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.														
Jornada de alistamiento segundo trimestre				15/04/2026	17/04/2026	8:00	12:00	Sub Sede Sena La Jagua de Ibirico			X	X	X			24
						13:00	17:00									
TOTAL															160	