PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdo Diciembre de 2020

Señora
MARIA ISABEL PALOMEQUE PALACIOS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1410710**
Coordinador Académico
Dependencia: Coordinación Académica
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **Diciembre** del año 2020

Referencia: Contrato No (1410710) del año (2020)

Yo ,Fredy Javier Vargas Morales), identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.097.421 de Cartagena , en mi calidad de Contratista del SENA, en (formación), 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 **VEINTISIETE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($27.480.000**) incluido IVA de conformidad con el régimen tributaria que pertenezca el contratista).Que Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a.) Un primer pago correspondiente a los días del mes de marzo de 2020 por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS PESOS $ 2.389.600) MCTE ; b.) Un segundo pago por los meses de Abril a Noviembre de 2020 en cuantia de DOS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL PESOS ($ 2.987.000) MCTE ,cada uno y ; C.) y un ultimo pago por los días de Diciembre de 2020 por un valor de UN MILLON CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS ($1.194.800) MCTE . Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la dirección General, en la cuenta de ahorro **N° 53652966833** de BANCOLOMBIA, cuyo titular es (el) la contratista; **PARÁGRAFO PRIMERO**: El valor del contrato incluye todos los gastos,costos,derechos ,impuestos,tasas,contribuciones y demás emolumentos relacionados con el cumplimiento del objeto contractual . **PARAGRAFO SEGUNDO:** El cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes **PARAGRAFO TERCERO :** Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, la contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el superviso del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social: salud, Pensión y Riesgos laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: El plazo para la ejecución del contrato es hasta el **12 de Diciembre de 2020** ,sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezara a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.

OBJETO:
CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CARÁCTER TEMPORAL DE UN (1) INSTRUCTOR PARA ATENDER PROCESOS DE FORMACIÓN EN LA MODALIDAD COMPLEMENTARIA EN EL ÁREA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL CENTRO DE RECURSOS NATURALES DE INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

CLÁUSULA SEGUNDA

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1.	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Realizar actividades del proceso de enseñanza aprendizaje evaluación a través de las siguientes estrategias : Estudio de casos, Exposición, Lluvia de ideas , Panel de discusión Método de preguntas Simulación y Juego de roles Aprendizaje basado en problemas Presentacion de Curso y desarrollo de Guias de Aprendizaje de los cursos En este mes se dieron por terminadas las s fichas 2239818 - COCINA TIPICA COLOMBIANA 2239820 - COCINA TIPICA COLOMBIANA 2239823 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2239825 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2239827 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL	Guía de Aprendizaje Evidencias Fotografías de Proceso Interaccion con aprendices (pantallazos)
2.	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de	Orientar Actividades de enseñanza aprendizaje ,evaluación a los cursos	Listas de Chequeo

	evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes..	complementarios de : Formación Complementaria Debido a la emergencia causada por la pandemia , la formación de los cursos de : 2239818 - COCINA TIPICA COLOMBIANA 2239820 - COCINA TIPICA COLOMBIANA 2239823 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2239825 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2239827 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL se realizan de manera virtual , utilizando la aplicación de whatsapp ,correo institucional y personal para la recepción de evidencias , Se Desarrollaron de Listas de chequeo y envio de videos para la verificación de las evidencias desarrollo de talleres de cocina regional en el municipio de condoto con las respectivas medidas de bioseguridad, para diciembre se realizara la	Listas de Asistencias Pantallazos o evidencias fotgraficas de procesos realizados

		segunda fase , este taller será certificado como un curso de cocina colombiana	
3.	Programar las actividades de enseñanza –aprendizaje – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Realización y diligenciamiento de formatos de Planeación pedagógica y formatos de planes de trabajo del programa de formación complementaria de las fichas **Calificacion de las fichas** 2239818 - COCINA TIPICA COLOMBIANA 2239820 - COCINA TIPICA COLOMBIANA 2239823 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2239825 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2239827 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL	Formatos de Planeación pedagógica del programa de formación complementaria diligenciado con base en el programa ofertado
4.	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	Calificacion de cursos de manipulación de alimentos qu estaban en la plataforma .	Reporte de Juicios evaluativos
5.	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el	Desarrollo de evidencias de desempeño productos y de conocimiento, conbase en las actividades de la guía	Lista de chequeo, evidencias de conocimiento

	manual de evaluación vigente	de aprendizaje	
6.	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato		Evidencias fotograficas Informe de Comision
7.	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios por el conocimiento profesional contratado previa designación del Director Regional		
8.	Reportar 160 horas mes de labores en la formación complementaria	Desarrollo de formación complementaria	Formato de sofia plus, cantidad de horas laboradas
9.	Verificar antes de la matricula que el personal a atender no haya realizado el programa de formación , el cual deberá ser consultado en la plataforma SOFIA PLUS		
10	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia" Orientar formación profesional de Acuerdo a procedimiento técnico y normativo "		

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, **47318550** operador miplanilla.com y periodo **Noviembre** . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

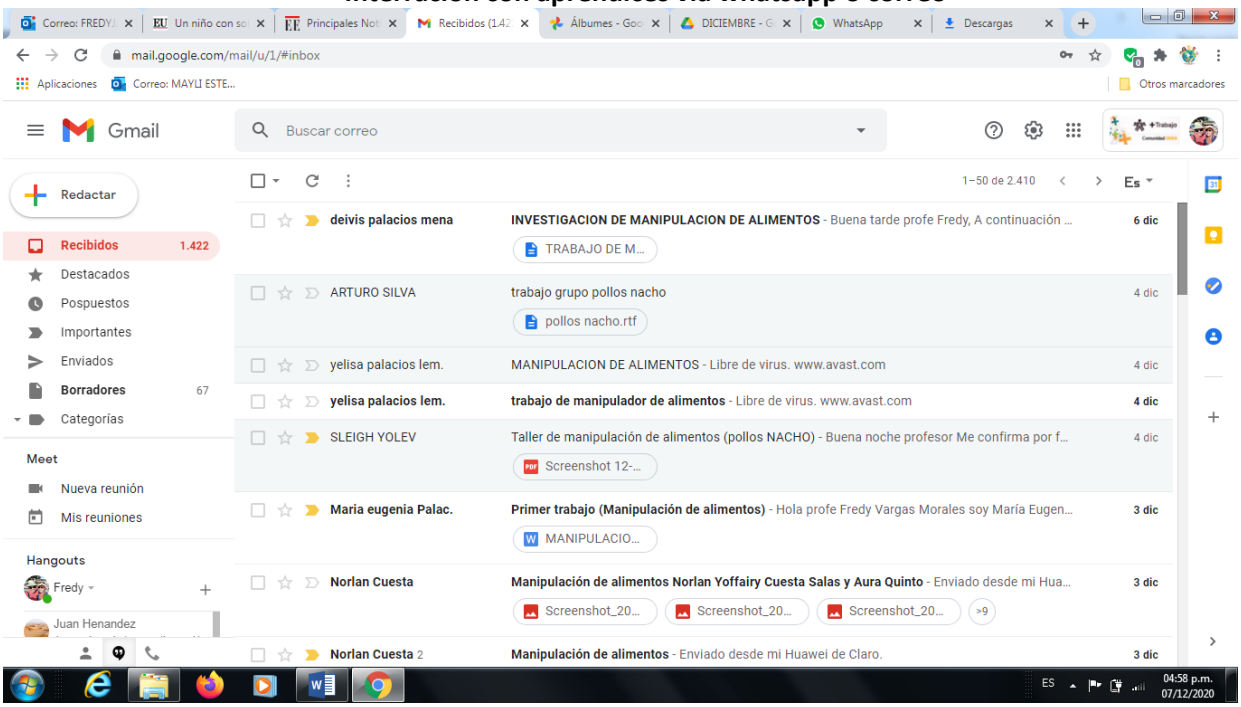
Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

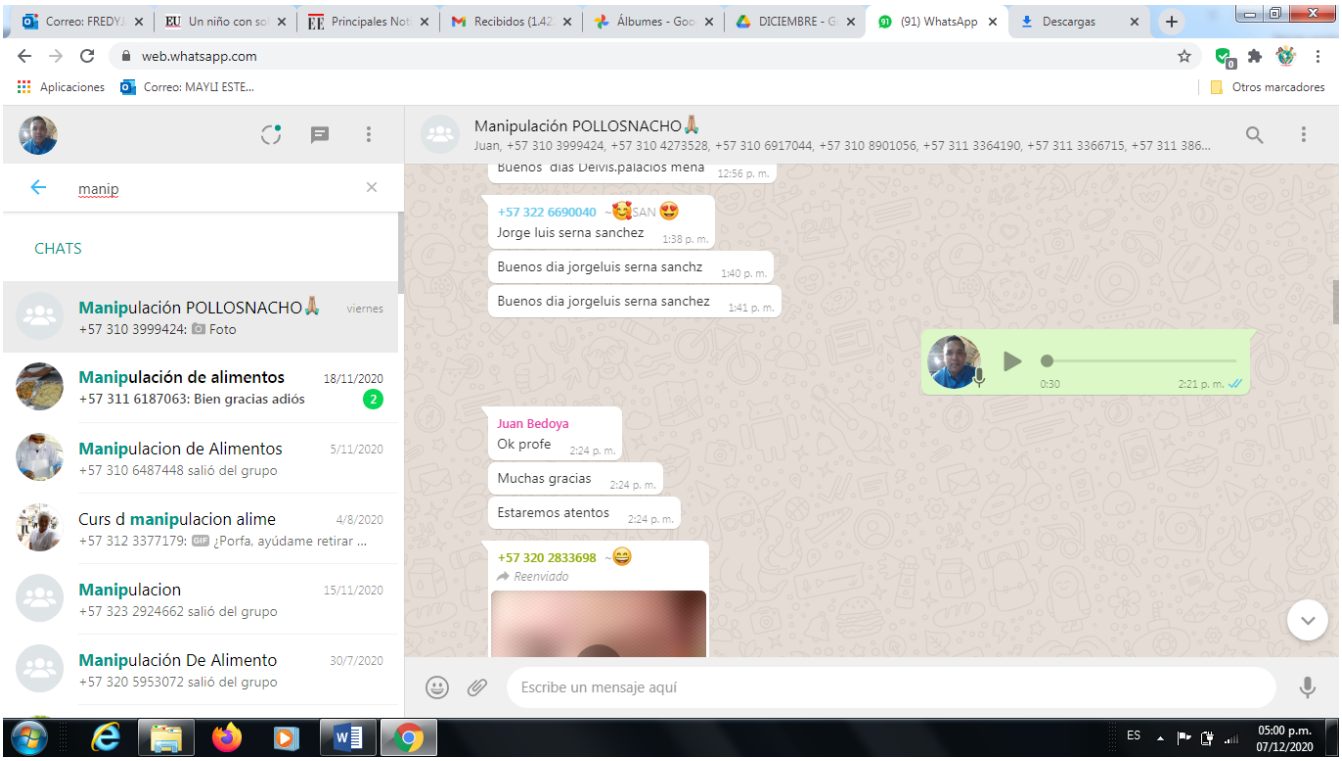
Nombre y firma
Fredy Javier Vargas Morales
Contratista
C.C. No. 9.097.421 de Cartagena

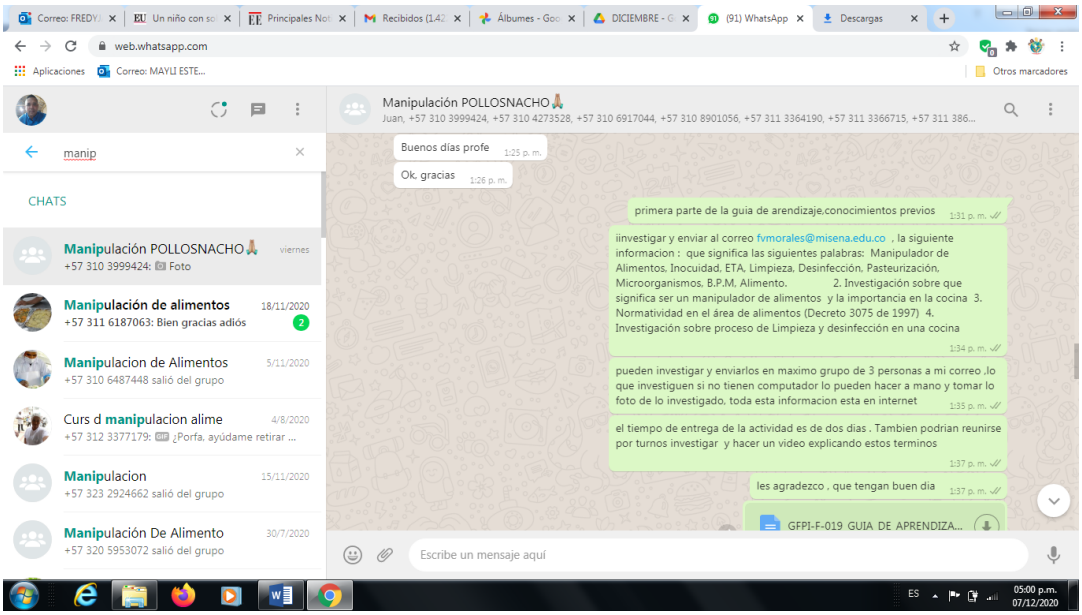
Recibí a satisfacción:
María Isabel Palomeque Palacios
Nombre y firma Supervisor(a) Contrato 1410710 de 2020

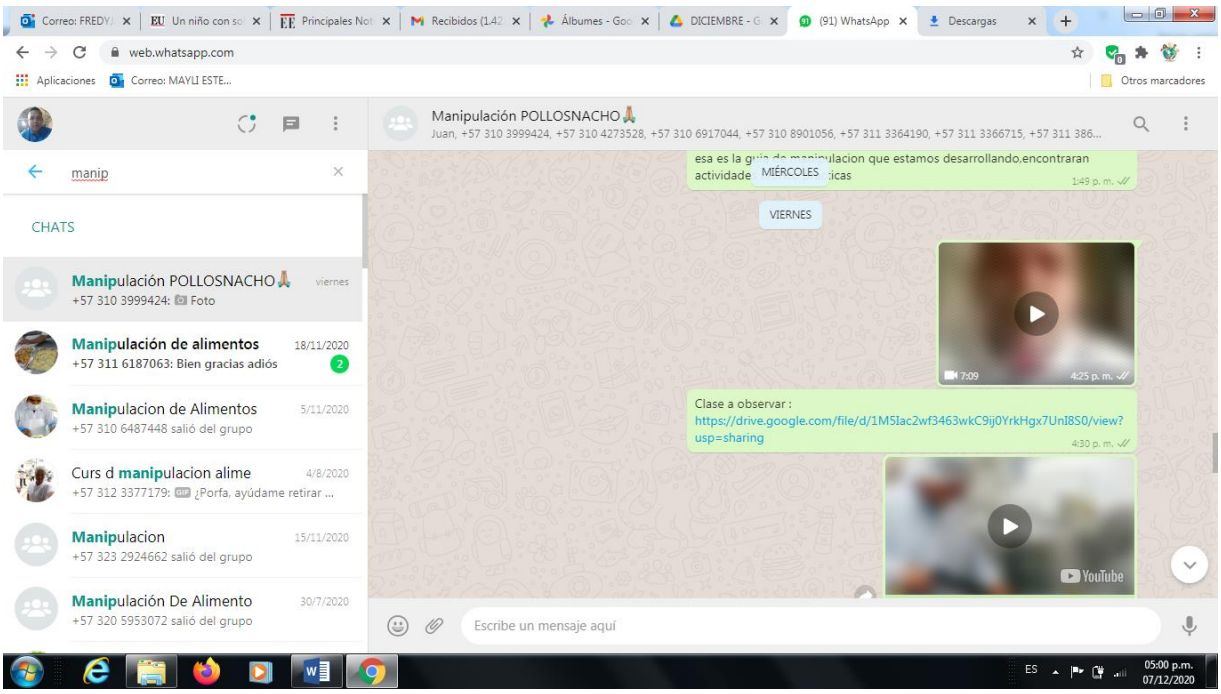
Evidencia fotográfica
Interracion con aprendices via whatsapp o correo

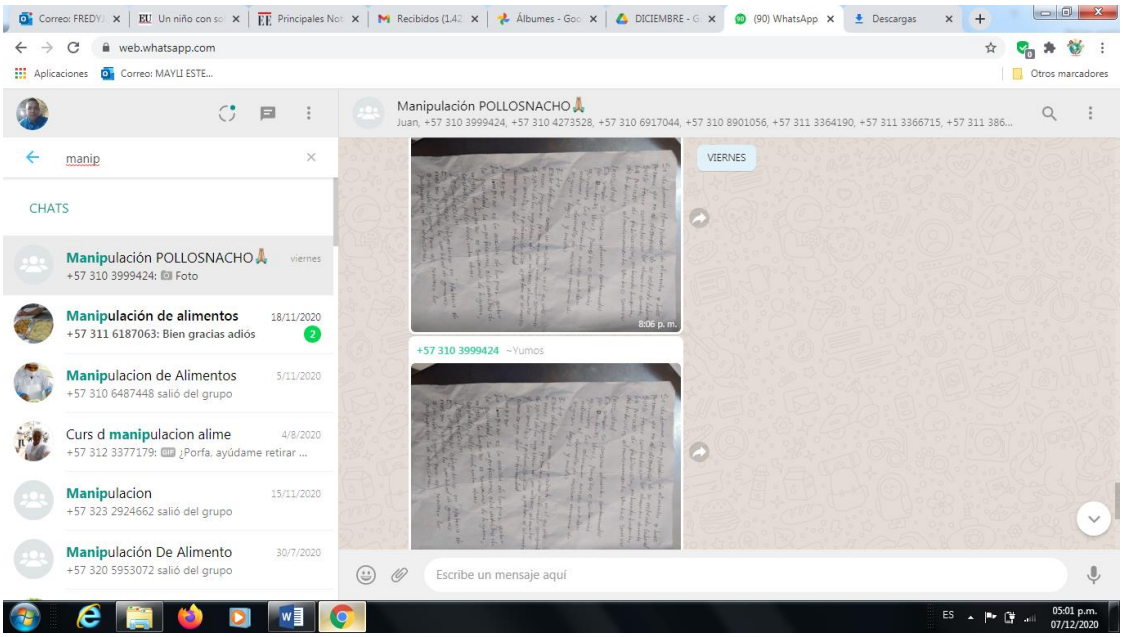


www.sena.edu.co
SENAComunica

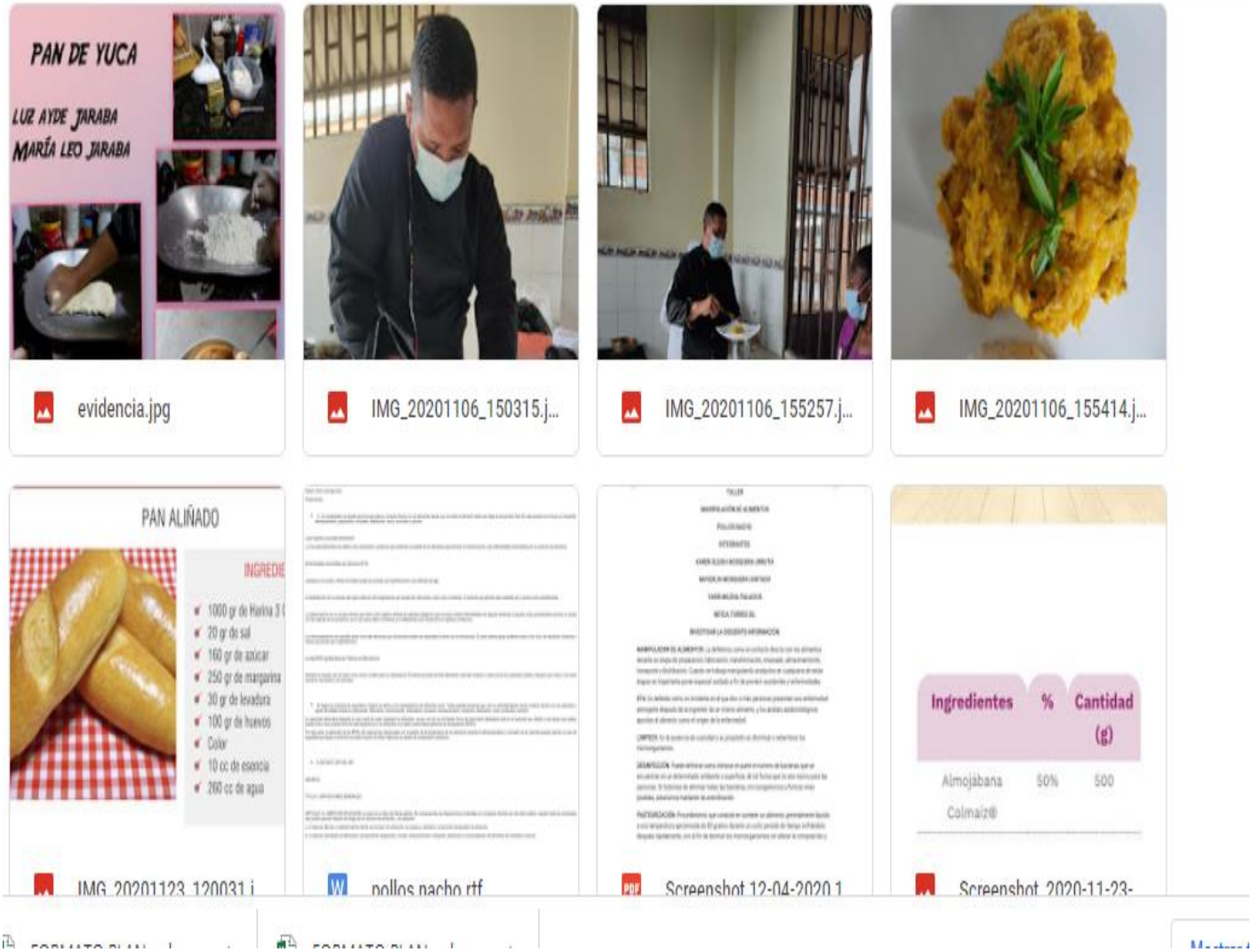

web.whatsapp.com
manip
CHATS
Manipulación POLLOSNACHO🙏
+57 310 3999424: Foto
viernes
Manipulación de alimentos
+57 311 6187063: Bien gracias adiós
18/11/2020
Manipulacion de Alimentos
+57 310 6487448 salió del grupo
5/11/2020
Curs d manipulacion alime
+57 312 3377179: ¿Porfa, ayúdame retirar ...
4/8/2020
Manipulacion
+57 323 2924662 salió del grupo
15/11/2020
Manipulación De Alimento
+57 320 5953072 salió del grupo
30/7/2020
Manipulación POLLOSNACHO🙏
Juan, +57 310 3999424, +57 310 4273528, +57 310 6917044, +57 310 8901056, +57 311 3364190, +57 311 3366715, +57 311 386...
Buenos dias Delvis.palacios mena 12:56 p. m.
+57 322 6690040
Jorge luis serna sanchez 1:38 p. m.
Buenos dia jorgeluis serna sanchz 1:40 p. m.
Buenos dia jorgeluis serna sanchez 1:41 p. m.
0:30 2:21 p. m.
Juan Bedoya
Ok profe 2:24 p. m.
Muchas gracias 2:24 p. m.
Estaremos atentos 2:24 p. m.
+57 320 2833698
Reenviado
Escribe un mensaje aquí
ES
05:00 p.m.
07/12/2020


web.whatsapp.com
manip
CHATS
Manipulación POLLOSNACHO
+57 310 3999424: Foto
Manipulación de alimentos
+57 311 6187063: Bien gracias adiós
Manipulacion de Alimentos
+57 310 6487448 salió del grupo
Curs d manipulacion alime
+57 312 3377179: ¿Porfa, ayúdame retirar ...
Manipulacion
+57 323 2924662 salió del grupo
Manipulación De Alimento
+57 320 5953072 salió del grupo
Manipulación POLLOSNACHO
Juan, +57 310 3999424, +57 310 4273528, +57 310 6917044, +57 310 8901056, +57 311 3364190, +57 311 3366715, +57 311 386...
Buenos días profe
Ok, gracias
primera parte de la guia de arendizaje,conocimientos previos
iinvestigar y enviar al correo fvmorales@misena.edu.co , la siguiente informacion : que significa las siguientes palabras: Manipulador de Alimentos. Inocuidad, ETA, Limpieza, Desinfección, Pasteurización, Microorganismos, B.P.M, Alimento. 2. Investigación sobre que significa ser un manipulador de alimentos y la importancia en la cocina 3. Normatividad en el área de alimentos (Decreto 3075 de 1997) 4. Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina
pueden investigar y enviarlos en maximo grupo de 3 personas a mi correo ,lo que investiguen si no tienen computador lo pueden hacer a mano y tomar lo foto de lo investigado. toda esta informacion esta en internet
el tiempo de entrega de la actividad es de dos dias . Tambien podrian reunirse por turnos investigar y hacer un video explicando estos terminos
les agradezco , que tengan buen dia
GFPI-F-019 GUIA DE APRENDIZA...
Escribe un mensaje aquí
05:00 p.m.
07/12/2020


web.whatsapp.com
manip
CHATS
Manipulación POLLOSNACHO
+57 310 3999424: Foto
Manipulación de alimentos
+57 311 6187063: Bien gracias adiós
Manipulacion de Alimentos
+57 310 6487448 salió del grupo
Curs d manipulacion alime
+57 312 3377179: ¿Porfa, ayúdame retirar ...
Manipulacion
+57 323 2924662 salió del grupo
Manipulación De Alimento
+57 320 5953072 salió del grupo
Manipulación POLLOSNACHO
MIÉRCOLES
VIERNES
Clase a observar :
https://drive.google.com/file/d/1M5Iac2wf3463wkC9ij0YrkHgx7UnI8S0/view?usp=sharing
YouTube
Escribe un mensaje aquí
05:00 p.m.
07/12/2020


web.whatsapp.com
manip
CHATS
Manipulación POLLOSNACHO
+57 310 3999424: Foto
Manipulación de alimentos
+57 311 6187063: Bien gracias adiós
Manipulacion de Alimentos
+57 310 6487448 salió del grupo
Curs d manipulacion alime
+57 312 3377179: ¿Porfa, ayúdame retirar ...
Manipulacion
+57 323 2924662 salió del grupo
Manipulación De Alimento
+57 320 5953072 salió del grupo
Manipulación POLLOSNACHO
Juan, +57 310 3999424, +57 310 4273528, +57 310 6917044, +57 310 8901056, +57 311 3364190, +57 311 3366715, +57 311 386...
VIERNES
8:06 p. m.
+57 310 3999424 ~Yumos
Escribe un mensaje aquí
05:01 p.m.
07/12/2020

EVIDENCIAS DESARROLLADAS POR LOS ALUMNOS Y CLASES DESARROLLADAS


PAN DE YUCA
LUZ AYDE JARABA
MARÍA LEO JARABA
evidencia.jpg
IMG_20201106_150315.j...
IMG_20201106_155257.j...
IMG_20201106_155414.j...
PAN ALIÑADO
INGREDIE
1000 gr de Harina 3
20 gr de sal
160 gr de azúcar
250 gr de margarina
30 gr de levadura
100 gr de huevos
Color
10 cc de esencia
260 cc de agua
IMG_20201123_120031.j
pollos nacho.rtf
Screenshot 12-04-2020 1
Ingredientes
%
Cantidad (g)
Almojábana Colmaiz®
50%
500
Screenshot_2020-11-23-

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Higiene y manipulacion de alimentos
- Código del Programa de Formación: **635503**
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto:
- **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**.**
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:
  - ✓ Clasificar residuos teniendo en cuenta las características de los desperdicios y los puntos críticos de contaminación.
  - ✓ Definir las tareas de prevención de contaminantes, clasificación de residuos y acciones de desinfección para la ejecución de la producción asignada.
  - ✓ Aplicar acciones de limpieza y desinfección de acuerdo a planes y protocolos establecidos cumpliendo con las normas vigentes

- Duración de la Guía: 40 Horas

2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

Un **manipulador** es aquella persona que está en contacto directo con los alimentos desde que se recibe el alimento hasta que llega al consumidor final. En este proceso se incluye su transporte, almacenamiento, preparación, envasado, distribución, venta, suministro y servicio. La labor de un manipulador de alimentos es muy importante, ya que es la primera línea de defensa contra las infecciones e intoxicaciones que pueden producir los alimentos, siendo fundamental la formación adecuada para poder trabajar de manera segura sin correr riesgos innecesarios. Es importante que el manipulador de alimentos conozca los tipos de infecciones que pueden producir los alimentos contaminados, evitando que los alimentos se contaminen antes de llegar al consumidor y distinguiendo qué alimentos están contaminados y cuáles no.

Esta formación ha sido creada para proporcionar una correcta formación en todos los aspectos indicados anteriormente y poder conseguir el certificado de formación.

El proceso de manipulación de alimentos en Colombia esta sujeto a una reglamentación y/o ley, que establece unos parámetros legales que garanticen su correcta manera de ejecución para evitar problemas y preservar la salud de los consumidores. El reconocimiento del decreto 3075 de 1997, es de gran importancia. Pues es quien regula los parámetros que deben cumplir cada manipulador. A través de la actividad de esta semana y la revisión de la bibliografía presentada, se espera que tenga un conocimiento de la normatividad vigente en Colombia y una comprensión a los parámetros que aquí se estipulan. Las evidencias de esta semana plantean el la revisión bibliográfica del decreto 3075 de 1997, de apropiación de sus conceptos y la identificación de los parámetros de ley.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:

- Ambiente convencional:
- Ambiente real de aprendizaje:
- Laboratorio o taller:
- Ambiente dual:
- Pluritecnológico:
- Ambiente Virtual o simulación:

* Materiales: (Suministros para desarrollar procesos de limpieza y desinfección)

3.1. Actividades de reflexión inicial

Estimado aprendiz el Sena le ofrece la oportunidad de formarse como una persona integral mediante el desarrollo humano multidimensional y le brinda los conocimientos necesarios para lograr desenvolverse en el campo laboral, ya que la formación profesional integral que imparte el Sena constituye un proceso educativo teórico-práctico de carácter integral, orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social que le permiten actuar crítica y creativamente en los contextos productivo y social.

Por lo anterior es importante aprovechar lo que el Sena ofrece, lo valore y manifieste su sentido de pertenencia, ya que constituye el pilar para la formación y la oportunidad de llevar a cabo su proyecto de vida, así como aportar al desarrollo de nuestro entorno socioeconómico regional y nacional.

3.2. Actividades de reflexión inicial

Actividad 2: Los aprendices desarrollaran una lectura reflexiva y compartirán su punto de vista con los demás compañeros y con el instructor.

Lectura: con base en la siguiente lectura tomada de: http://elpais.com/elpais/2015/04/06/ciencia/1428331668_708802.html reflexione y explique si conoce algún caso ocurrido por alguna mala manipulación de alimentos.

"Los problemas de alimentación en el mundo van más allá de tener o no tener que llevarse a la boca. Disponer de comida no basta: unas 582 millones de personas enferman cada año en el mundo, de las que 351.000 fallecen, según los últimos cálculos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), hechos público hoy con motivo del día mundial de la salud universal. De ellos, el 40% son niños menores de cinco años. La cifra, según la organización, es superior a la esperada. Aunque la situación es especialmente grave en países más pobres, todos se ven afectados por estas contaminaciones. La propia OMS recuerda el caso de los pepinos supuestamente contaminados en Alemania en 2011 (al final fueron unos brotes de soja), que causó 1.200 millones de euros en indemnizaciones a los granjeros, con 215 millones en ayudas de emergencia a 22 países. Otra prueba de que no se trata de una situación aislada es que el nombre de los tres patógenos más frecuentes en estas crisis, Salmonella tiphi (52.000 muertes), Escherichia coli (37.000) y norovirus (35.000) son familiares a los ciudadanos accidentales.

El hecho de que las dos primeras (y muchas más dentro de la lista de 22 patógenos más frecuentes) sean bacterias apunta a otro problema: el abuso de antibióticos. La mitad de estos medicamentos que se utilizan en el mundo se destinan a la ganadería, para protegerlos pero, también porque engordan (una relación que también se ha visto en niños). Y cuando hay demasiado consumo de estos fármacos, se corre el riesgo de que aparezcan resistencias. Antoine Andremont, de la Universidad de París, afirma que al menos 1.500 fallecimientos en la UE están relacionados con los antibióticos en la carne de pollo.

La relación entre animales y personas es por varias vías: primero, por el antibiótico que pueda quedar en la carne. Pero, por otro, las bacterias del tracto intestinal del ganado se diseminan a la carne durante la matanza, pero, además, son muy parecidas al microbioma de las personas, por lo que pueden colonizar el recto de las personas. Y, si son portadoras de una resistencia, la transmitirán también, dice Andremont. El remedio es, aparentemente, sencillo: higiene, separa alimentos, cocinarlos bien y conservarlos en buenas condiciones. En regiones sin luz para neveras o agua potable resulta una utopía".

Actividad 2:

Investigue las siguientes palabras y socialícela con sus compañeros :

Manipulador de Alimentos, Inocuidad, ETA, Limpieza, Desinfección, Pasteurización, Microorganismos, B.P.M, Alimento.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Estimados Aprendices ,hoy inician su viaje por este agradable mundo de la cocina , para poder desarrollarlo es necesario ponernos en contexto con la institución que los recibe y con el programa de formación al que se matricularon .Por lo cual los invitamos a conformar grupos de 3 personas y realizar la siguiente actividad de aprendizaje

Actividad N°4 : Joven Aprendiz usted deberá desarrollar las siguientes actividades :

Investigación sobre que significa ser un manipulador de alimentos y la importancia en la cocina

Investigación por grupos sobre : Normatividad en el área de alimentos

Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina

Lectura en grupo Sobre el decreto 3075 –Decreto 60 de 2002

Resumen – Exposición Decreto 3075 y Decreto 60 de 2002 - Conformar grupos de tres participantes para el desarrollo de la actividad. La exposición la realizará el grupo de aprendiz, el cual será elegido por sorteo de tal forma que todos deberán tener el dominio de todo el decreto y la nota será grupal.

Taller sobre Enfermedades de Transmisión por alimentos. Control de plagas

Exposiciones sobre manipulación : Carnes (res y Cerdo) Aves- Frutas y Verduras- Lácteos-No perecederos – carnes frías

5. Actividad de evidencias

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : (1) Evidencia sobre normatividad en el área de alimento (1) Evidencia sobre nutrición **Evidencia de desempeño :** (1) Proceso de Limpieza y desinfección (1) Proceso de Conservación de Alimentos (1) Proceso de Manipulación de Frutas, Cárnicos **Evidencias de Producto :** Preparación y entrega de (1) Desayuno, Almuerzo y Cena Balanceados	Aborda procesos de trabajo colaborativo orientados hacia la construcción colectiva según los requerimientos de los contextos sociales y productivos. Armoniza los componentes racionales y emocionales en el desarrollo de los procesos de trabajo colectivo según normas de convivencia. Identifica e integra los elementos de su contexto que le permiten redimensionar su proyecto de vida. Establece relaciones interpersonales dentro de criterios de libertad, justica, respeto, responsabilidad, tolerancia y solidaridad según principios y valores universales. Desarrolla actividades de autogestión orientadas hacia el mejoramiento personal según los requerimientos del proceso formativo	**Técnica:** Observación Directa **Instrumento:** Lista de Chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

Aprendizaje: es el proceso a través del cual se adquieren o modifican habilidades, destrezas, conocimientos, conductas o valores como resultado del estudio, la experiencia, la instrucción, el razonamiento y la observación.

Competencia: son las capacidades de poner en operación los diferentes conocimientos, habilidades, pensamiento, carácter y valores de manera integral en las diferentes interacciones que tienen los seres humanos para la vida en el ámbito personal, social y laboral.

Estrategias: es un conjunto de acciones planificadas sistemáticamente en el tiempo que se llevan a cabo para lograr un determinado fin o misión.

Formación: el proceso multidireccional mediante el cual se transmiten conocimientos, valores, costumbres y formas de actuar. La educación no sólo se produce a través de la palabra, pues está presente en todas nuestras acciones, sentimientos y actitudes.

Guía: lista de datos o información referente a determinada materia

Metodología: hace referencia al conjunto de procedimientos racionales utilizados para alcanzar una gama de objetivos que rigen en una investigación científica, una exposición doctrinal o tareas que requieran habilidades, conocimientos o cuidados específicos.

Proyecto: es una planificación que consiste en un conjunto de actividades que se encuentran interrelacionadas y coordinadas. La razón de un proyecto es alcanzar objetivos específicos dentro de los límites que imponen un presupuesto, calidades establecidas previamente y un lapso de tiempo previamente definido.

Agua limpia: agua que no pone en peligro la inocuidad de los alimentos en las circunstancias en que se utiliza.

Agua potable: agua que cumple con las normas de calidad del agua para beber descritas en las Directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la Calidad del Agua Potable.

Análisis de peligros: proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para determinar los que son importantes respecto de la inocuidad de los alimentos y que por tal motivo, deberán tratarse en el plan de APPCC.

Análisis de riesgos: proceso que consta de tres componentes: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

Análisis de peligros y de puntos críticos de control (APPCC): un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Buenas prácticas agrícolas (BPA): en el contexto del presente manual las buenas prácticas agrícolas (BPA) comprenden prácticas orientadas a la mejora de los métodos convencionales de producción y manejo en el campo, haciendo hincapié en la prevención y control de los peligros para la INOCUIDAD del producto y reduciendo, a la vez, las repercusiones negativas de las prácticas de producción sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF): en el contexto del presente manual las Buenas prácticas de manufactura o de fabricación (BPM/BPF) comprenden prácticas destinadas a prevenir y controlar los peligros para la inocuidad del producto, asociados a las fases relacionadas con la poscosecha del mismo, considerando un mínimo impacto de esas prácticas sobre el medio ambiente, la fauna, la flora y la salud de los trabajadores.

Cadena de frío: mantenimiento de temperaturas de refrigeración apropiadas en toda la cadena de manejo de un producto, para asegurar su calidad e inocuidad.

Certificación: procedimiento mediante el cual una "tercera" parte garantiza por escrito que un producto, proceso o servicio cumple con las especificaciones de una norma. La certificación puede ser considerada como una forma de comunicación entre los actores de la cadena (productores-compradores, compradores-consumidores) sobre la garantía de los requisitos de calidad e inocuidad de un producto.

Código de prácticas: documento de aplicación voluntaria, que ofrece un marco general de recomendaciones que permite la adopción uniforme por parte del sector al que el código está destinado. Ofrece recomendaciones generales sobre prácticas y operaciones que deben implementarse, para lograr objetivos definidos.

Contaminante: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que es'ta presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia, y medicina veterinaria, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas.

Contaminación: la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): toda enfermedad transmitida a las personas a través de alimentos contaminados.

Higiene de los alimentos: comprende las condiciones y las medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Idoneidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Insumos agrícolas: todo material recibido (por ejemplo, semillas, fertilizantes, agua, productos agroquímicos, etc.) que se utilice para la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias no aceptables.

Maximización de la calidad: en el contexto del presente manual esta expresión se refiere a las actividades relacionadas con el manejo del producto, destinadas a "realzar" los atributos de calidad del mismo mediante, por ejemplo, el uso de tecnologías de poscosecha. La maximización de la calidad es una estrategia para diferenciar el producto y generar oportunidades de mercado. Es claro, sin embargo, que la calidad producida en el campo, no se mejora: se "mantiene" y "realza" durante la poscosecha.

Patógeno: cualquier agente biológico que causa enfermedades en los seres humanos.

Plan de acción: acciones o recomendaciones que han de realizarse a fin de desarrollar, mejorar o corregir un programa orientado a asegurar la calidad e inocuidad de un producto.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Procedimientos operativos estándar de saneamiento (POES): involucra la descripción detallada de los procedimientos de limpieza y desinfección con el objetivo de asegurar que se realizan de forma correcta. Estos procedimientos deben estar totalmente documentados.

Producción primaria: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

Rastreabilidad/rastreo de los productos: la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Riesgo: función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

http://biblioteca.sena.edu.co/

Http://ofertaeducativa.sena.edu.co/induccion/

http://www.sena.edu.co

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Fredy Javier Vargas Morales**	**N/A**	**Complementaria**	**11 de febrero 2020**

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO INGRESO Planilla de asistencia a Matrícula	Versión: 01 Código: GFPI-F-014

REGIONAL: CHOCO **CENTRO DE FORMACION: Centro de recursos Naturales Industria y Biodiversidad** **CIUDAD/MUNICIPIO:** Quibdo
PROGRAMA DE FORMACION: COCINA BASICA **FICHA:** HORA: 2PM -4PM
FECHA: INICIO: _06/09/2020_____ TERMINACIÓN: _06/10/2020TOTAL HORAS: 60 Nº APRENDICES: __25__ MUNICIPIO: _QUIBDO

No.	NOMBRE Y APELLIDOS	DOCUMENTO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	YURLENIS IBARGUEN DOMINGUEZ	35896700			
2	LINA MARCELA CORDOBA GARCIA	1077456726			
4	LEANY ANDREA SERNA AGUDELO	1077445857			
5	YASIRIS MOSQUERA PALACIOS	1019045501			
6	BRISCA ISABEL PADILLA MORENO	39314019			
7	ANA MILENA VALOIS MURILLO	54259308			
8	MARIA EDILMA CORDOBA GARCIA	1010097738			
9	JOSE WILSON MOSQUERA PEREA	1077442209			
10	JOSE DOMINGO PALOMEQUE RENGIFO	1077420421			
11	HADWIN BRAVO ASPRILLA	1010079740			
12	EDGAR CORDOBA MENA	1077435317			
13	JOSE ANGEL ROMANA VALOYES	1078456052			

Activar
Ve a Con

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO INGRESO Planilla de asistencia a Matrícula	Versión: 01 Código: GFPI-F-014

16	MARLON CASTANEDA ROMAN	1001233915			
17	XIOMARA VALENCIA PEREA	43525185			
18	JENNY HILER MARTINEZ	31711450			
19	JOHANY ESTEBAN RODAS CARDONA	TI 1003970419			
20	LUZ NELLY LOPEZ	52383227			
21	DUCARINE MORENO MURILLO	35990787			
22	ANA MARCELA MURILLO LOBON	1010150209			
23	MARIA EDILMA CORDOBA GARCIA	1010097738			
24					
25					
26					
27					

Activar

www.sena.edu.co
SENAComunica

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO INGRESO Planilla de asistencia a Matrícula	Versión: 01 Código: GFPI-F-014

REGIONAL: CHOCO **CENTRO DE FORMACION: Centro de recursos Naturales Industria y Biodiversidad** **CIUDAD/MUNICIPIO:** Quibdo
PROGRAMA DE FORMACION: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **FICHA:** HORA : 8 AM -10 AM
FECHA: INICIO: _06/09/2020_____ TERMINACIÓN: _06/10/2020TOTAL HORAS: 60 Nº APRENDICES: __25__ MUNICIPIO: _QUIBDO

No.	NOMBRE Y APELLIDOS	DOCUMENTO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1	SANDRA GARRIDO ARANGO	54253583			
2	NATALIA VELAZQUEZ GARRIDO	1017229232			
4	DAVID MATEO CASTAÑO GARRIDO	1077481928			
5	ANA CARMELA ASPRILLA SANCHEZ	35601515			
6	MARIA EVILIA CABRERA CABRERA	1193451326			
7	YENIFER VALENCIA RODRIGUEZ	1077484526			
8	LUZ MARIELA MOSQUERA MOSQUERA	1076382406			
9	ANA IRMA SAUCEDO MENA	35892557			
10	LUZ MADOLINA BECERRA GUTIERREZ	35602577			
11	MARTHA MILENA MORENO MOSQUERA	1077120952			
12	SEBASTIAN GUARDIA RODRIGUEZ	1038102630			
13	JOSE MIGUEL SIERRA LOAIZA	8128997			

Activar
Ve a Confi

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PROCEDIMIENTO INGRESO Planilla de asistencia a Matrícula	Versión: 01 Código: GFPI-F-014

14	JARIN ALEXA PRADA RENTERIA	52709678			
15	MARILENA QUINTO MARTINEZ	1193296043			
16	DIDIER PORTOCARRERO CORDOBA	11813810			
17	YULISA IBARGUEN AYALA	35545919			
18	LEIDY SERNA PALACIOS	1077481007			
19	ROSA RODRIGUEZ PALOMEQUE	35899076			
20	NINI JOHANA MENA CUESTA	1076383873			
21	DIVIER ARLEY GIL MOSQUERA	1004010439			
22	OSVAR ANDRES MARTINEZ ZAPATA	8356760			
23	NAYELY PALACIOS MURILLO	1131044558			
24	GUILMARYS BRAYDY VILLEGAS	PEP 815668409061980			
25	CARMEN VICTORIA HERNANDEZ HURTADO	PEP 955460229101975			
26	ROBINSON PALACIOS PINILLA	11807413			
27	LESSI VANESSA AYALA CORDOBA	35893537			

Activar