PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, 17 de febrero de 2021

Señor (a)
GYNA PAOLA CARVAJAL CORREA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **2222898 DE 2021**
Coordinadora académica
Malaga, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 02 del año 2021

Referencia: No 2222898 del año 2021

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Malaga, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de COCINA , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia N° 2222898 de febrero de 2021, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante FEBRERO del año 2021.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de ($31.718.533,166666668). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Pagos mensuales por valor de ($ 3.040.115 Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas de formacion en la red de COCINA y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes SENA, Regional Santander.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor.tanto titulada como complementaria	Portafolio formacion complementaria en el drive creado para tal fin fchas : 2261483, 2263541, 2264398 de la formacion HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

2.	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 3 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente.	1. Diligenciar el formato de programación de las actividades en Sofía plus para cada ficha asignada según la planeación pedagógica y duración de las competencias del programa de formación y del programa. 2. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente en el aplicativo Sofía plus.	Se reportaran formacion complementaria a Anderson paredes formato creación de fichas y creación y asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje fichas: 2261483, 2263541, 2264398 de la formacion HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
3.	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria INTRODUCTORIO A LA FPI en formación complementaria adistancia	Se realizara la inducción en formacion titulada, por ahora erstamos en formacion complementaria de Higiene y Manipulacion de alimentos fichas: 2261483, 2263541, 2264398
4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha evitando la alta deserción de aprendices de la entidad.	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor	Portafolio formacion complementaria en el drive creado para tal fin fchas : 2261483, 2263541, 2264398 de la formacion HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
5.	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz.	Fomentar en los aprendices el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el reglamento del Aprendiz SENA para la sana convivencia,	Aprendices con alto grado de responsabilidad en Formacion complementaria en higiene y manipulación de alimentos
6.	Solicitar oportunamente y gestionar, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente	Realizar la solicitud de materiales utilizando el formato establecido para tal	Se solicitaran materiales oportunamente por

	la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	fin en el momento de requerirlos.	ahora formacion complementaria fchas : 2261483, 2263541, 2264398 de la formacion HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
7.	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las a los aprendices que le sean asignadosy documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI.	Realizar seguimiento de etapa productiva a los aprendices designados por coordinación academica.	Se realizaran seguimientos en el momento que se requiera en este mes se realiza formacion complementaria
8.	Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	Aplicar los instrumentos de evaluación realizando la respectiva retroalimentación del proceso con el aprendiz según lineamientos institucionales y realizar planes de mejoramiento cuando sea necesario.	Se aplicaron instrumentos de evaluación y se procede a los juicios evaluativos a los aprendices que presentaron sus respectivas evidencias de la formacion complementaria de higiene y manipulación de alimentos en los tiempos establecidos
9.	Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación,	Realizar seguimiento a las formaciones asignadas y asistir cuando sea necesario a los comités de evaluación y seguimientos programados por el centro.	Jucios evaluativos de las formacines y actas de cada una en el portafolio creado para tal fin
10.	Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificciones de menores de edad.	Llavar a cavo según indicaciones para grantizar la buena gestión del proceso	Se realizara según lo establecido para formacion complementaria
11.	Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro.	Documentar los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual	Portafolios formacion complementaria en el drive creado para tal fin fchas : 2261483, 2263541, 2264398 de la formacion HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
12.	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del	Preparar y Presentar análisis de resultados y pertinencia del programa de formación.	Se presenta actas al finalizar cada programa de formacion con

	mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar le contrato.		informe de resultados de cada uno
13.	Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento tecnológica, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica y biblioteca digital del Centro.	Elaborar el material didáctico utilizado en el desarrollo de las competencias del programa de formación.	Material didáctico evidenciado en el portafolio del instructor, de formacion complementaria
14.	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas.	Elaborar y aplicar las pruebas de calidad de la formación en el 75% del proceso de formación.	Se realizara en formacion titulada por ahora estamos con formacion complementaria
15.	Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red de conocimiento tecnológica para la planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de actividades de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras.Documentar en Acta esta Actividad y entregar a la coordiancón académica.	Elaborar y documentar todo el proceso de la FPI en la ficha que les sea asignada en los diferentes medios puestos para tal fin	Se realizara mass adelante cuando se requiera por ahora estamos con formacion complemetaria
16.	Apoyar la articulación de las acciones formacion con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales.	Participar en la construcción de acciones que articulen el programa de formación con las diferentes estrategias institucionales.	Realizar apoyo de acciones cuando se requiera.
17.	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de aprendices, de unidades productivas y/o proyectos de investigación.	Apoyar el área encargada identificando o sistematizando los casos exitosos	Se apoyara en el momento que lo requiera
18.	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Participar en la oferta educativa del centro aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas en esta oferta con 65 inscritos al TECNICO EN COCINA
19.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o	Elaborar y documentar el procedimiento de ingreso de los aprendices a formación complementaria y titulada.	Carpeta que contenga la documentación de los aprendices

	requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.		matriculados a formación complementaria en portafolio de drive creado para dicha actividad.
20.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar en proyectos de investigación de acuerdo a los lineamientos de la institución y SENNOVA.	No se realizo en el mes de febrero pero se participara cuando se requiera
21.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Asistir a las reuniones de equipo de red con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes	Participar cuando el centro de formación lo requiera
22.	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Asistir a las jornadas programadas por parte de bienestar del aprendiz.	Brindar Acompañamiento en el momento que se requiera.
23.	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Enviar comunicación escrita (correo electrónico) en el momento realizar movilizaciones.	Pantallazo de correo electrónico en el momento que se requiera.en febrero no se requirió
24.	Gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Realizar los registros de los Aprendices en la Agencia Pública de Empleo cuando se requiera.	Se realizara en el momento que se requiera ya que se esta realizando formacion complemetaria
25.	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro.	Inscripción al link para formacion Elaboracion de recursos didácticos para ejecución de la formacion profesional integral mes de febrero 2021
26.	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y aplicarlos en la ejecución del contrato	Certificado de Inducción al SST 2021 presentada con la cuenta y demás documentos
27.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Participar en los procedimientos de ingreso de Aprendices a la Institución en	Participar en el registro de las inscripciones de las

		las diferentes estrategias planteadas.	ofertas cuando el centro lo requiera.
28.	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Participar y certificarse en la norma de competencias “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida.
29.	En cumplimiento de la circular 059 de 2016, el contratista deberá diligenciarla planilla de cobro de honorarios de los contratistas de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.co.	Diligenciar y generar mensualmente la planilla de cobro de honorarios por el aplicativo SI contratistas.	Planilla de cobro correspondientes al mes de febrero del 2021
30.	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II.	Documentos cargados en la plataforma SECOP
31.	Hacer entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Diligenciar documentación correspondiente a informe de actividades. Realizar los pagos respectivos de Seguridad social, correspondientes al período de cobro. Informe de actividades desarrolladas	Entrega de cuenta cobro correspondiente al mes de febrero 2021 en secop II
32.	El contratista deberá vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma CompromISO; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega	Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad. Los equipos a su cargo se les debe realizar chequeos periódicos para determinar mantenimientos preventivos y correctivos y alimentar los datos en la hoja de vida por el tiempo que el bien se encuentre a su cargo	Cuidare y protegeré los bienes del estado que sean asignados a mi cargo en este contrato

	de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
33.	El contratista con la firma del presente documento se obliga a no divulgar información directa, indirecta, próxima o remotamente, ni a través de ninguna otra persona o de sus subalternos o funcionarios, asesores o cualquier persona relacionada con ella, así como también a no utilizar dicha información en beneficio propio ni de terceros.	Salvaguardar la información institucional con clientes internos y externos.	Brindar buena imagen institucional.
34.	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Formato de legalización de comisión diligenciado en el caso de haber realizado desplazamientos. En el mes de FEBRERO 2021 no se requirio
35.	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a) Procurar el cuidado integral de su salud, b) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo, c) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.	Se cumplirán con todos los elementos de protección personal para la ejecución del contrato y se reportara cualquier incidente	Cumplir con EPP para la realización de sus funciones
36.	Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios en Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.	Cumplir y participar a cabalidad con todas las actividades programadas por nuestro centro de formacion	Se participara y cumplirá cuando el centro lo requiera
37.	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Acatar las obligaciones necesarias para dar cumplir el objeto contractual.	En el momento que sean asignadas presentar las evidencias respectivas.

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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de pagos para aporte de salud, pensión y ARL se anexa certificado de afiliación según decreto 1273 de2018. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Cordialmente,

Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703

Recibí a satisfacción:

Firma
GYNNA PAOLA CARVAJAL CORREA
Supervisor(a) Contrato 2222898 de 2021
Coordinadora Académica Programas Titulada, Complementaria Regular, Presencial y Virtual

INFORME DE EVIDENCIAS FEBRERO 2021

FORMACION COMPLEMENTARIA EN HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FICHA 2261483

2263541

2264398

MES DE FEBRERO 2021

COMPETENCIA: Manipular alimentos de acuerdo a la normatividad legal vigente.

Se orientaron 3 fichas de formación complementaria en higiene y manipulación de alimentos, mediante el desarrollo de la guía de aprendizaje por parte de los aprendices de la formación complementaria y la elaboración de videos, de diferentes procesos con buenas prácticas de manufactura.

- **Publicidad de la formación**





- **Reporte de aprendices matriculados**

Ficha 2261483



Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2261483
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1001412068	ANGELA MARITZA GOMEZ CORREA	Matriculado
CC - 1004886672	ANGIE MARIA BURGOS BASTO	Matriculado
CC - 9813510	ANSELMO SANCHEZ RIOS	Matriculado
CC - 1047427	BERTILDA LIMO MOJANA	Matriculado
CC - 24000170	BLANCA DELLY SALAZAR ARDILA	Matriculado
CC - 41780351	BLANCA EMILCE MERCHAN	Matriculado
CC - 26397522	CARMEN CECILIA MARIN MORENO	Matriculado
CC - 36631949	CARMEN ELENA RAMIREZ HERNANDEZ	Matriculado
CC - 37722333	CECILIA FRANCO AMAYA	Matriculado
CC - 63323287	CLAUDIA HERRERA PEREZ	Matriculado
CC - 63454181	CLAUDIA MILENA MELGAREJO VILLAMIZAR	Matriculado
CC - 1007536550	CLAUDIA PATRICIA GOMEZ CORREA	Matriculado
CC - 1064551108	CLAUDIA SERLY VEGA SANCHEZ	Matriculado
CC - 63351846	CRUZ ELENA GALVANTE MORALES	Matriculado
CC - 1064818530	DARLYS LIANA BETANCOURTH VILLA	Matriculado
CC - 63530765	DIANA PATRICIA PINZON CASTRO	Matriculado
CC - 13836205	EDILBERTO PEREZ CALDERON	Matriculado
CC - 63543239	EMILSA CHIA URIBE	Matriculado
CC - 1007547679	EDILSON HERNANDO DUARTE QUINTERO	Matriculado
CC - 1064818728	EDWIN GIOVANNY VEGA MARTINEZ	Matriculado
CC - 28667662	EMILSENI AMARGO	Matriculado
CC - 1064818537	ENCARNACION ORJUELA PEREZ	Matriculado
CC - 1057547203	ERIKA MAYERLY ROMERO SUAREZ	Matriculado
CC - 1064818708	ERIKA TATIANA CACERES BUITRAGO	Matriculado
CC - 63531174	EVANGELINA RENA SANCHEZ	Matriculado
CC - 1490647	FRANCY AGUDELO BECERRA	Matriculado
TI - 1064818372	GERARDO ANDRES OVIEDO DIAZ	Matriculado
CC - 1006218827	GERMAN STEVEN ANGARITA LANDAZABAL	Matriculado
CC - 63519705	GLADIS INES MENDEZ	Matriculado
CC - 63539582	GLORIA AMPARO CASTELLANOS CASTAÑEDA	Matriculado
CC - 49019552	GLORIA MARITZA BONILLA VARGAS	Matriculado
CC - 49019552	GLORIA YANETH CORNEJO FUENTES	Matriculado
CC - 1064818133	HECTOR FABIAN QUIROZ AVILA RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 52783782	HEIDY JOHELA BARCENAS	Matriculado
CC - 30934997	IRMA BOLAÑOS CRUZ	Matriculado
CC - 4252828	ISAAC CARREÑO ARCHILA	Matriculado
CC - 13863308	IVAN ARENALES RAMIREZ	Matriculado
CC - 4252574	JAIME HERNANDO DUARTE MEJICA	Matriculado

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

Ficha 2263541



Reporte de Inscripciones

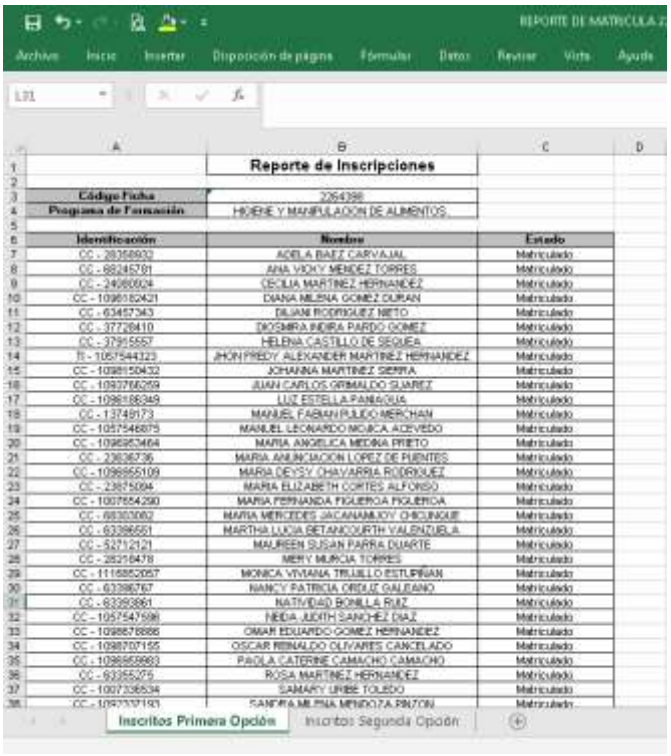
Código Ficha	2263541
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 85006288	ADOLFO ANGARITA RIVERO	Matriculado
CC - 24081653	ADRIANA MARCELA LAGOS DIAZ	Matriculado
CC - 37270971	ALEJANDRA PACHECO	Matriculado
CC - 1007304008	ALEJANDRO CASTRO ORTIZ	Matriculado
CC - 85006402	ALEXIS RIVERA GUTIERREZ	Matriculado
CC - 1075332523	ANA BRYITH ORTIZ AYALA	Matriculado
CC - 24080865	ANA ELSA JAIME ACUÑA	Matriculado
CC - 1005109647	ANA MARIA REMOLINA SUAREZ	Matriculado
CC - 24079405	ANA MERCEDES GONZALEZ JAIME	Matriculado
CC - 23865249	ANGELA LEONOR SANCHEZ JIMENEZ	Matriculado
CC - 1005423862	ANGIE TATIANA URIBE MERCHAN	Matriculado
CC - 63471071	ARACELYS BEATRIZ LOBATO MORENO	Matriculado
CC - 63865124	BLANCA NELLY GONZALEZ GOMEZ	Matriculado
CC - 63524134	CANDY LIZETH MACHADO GARCIA	Matriculado
CC - 1101536847	CARMEN ROSA RINCON VELASCO	Matriculado
CC - 74370719	CESAR AUGUSTO DELGADO BLANCO	Matriculado
CC - 52715892	CLAUDIA ESPERANZA ROJAS NIETO	Matriculado
CC - 1006934859	CLAUDIA SOFIA BAEZ CARVAJAL	Matriculado
CC - 23391519	DANCY MARIA SANCHEZ DIAZ	Matriculado
CC - 13830186	DARWIN RICARDO CARDENAS OVIEDO	Matriculado
CC - 1006475246	DECY LORENA CAMACHO CAMACHO	Matriculado
CC - 85065668	DECY MARGOTH HURTADO TORRES	Matriculado
CC - 1094268657	DIANA MARCELA MONTAÑEZ UBOLUO	Matriculado
CC - 85006638	DIANA PATRICIA HERNANDEZ ACEVEDO	Matriculado
CC - 1006425202	EDWIN ALFONSO VIVAS PEREZ	Matriculado
CC - 1007547849	ESTEFANIA SANDOVAL GOMEZ	Matriculado
CC - 1094295344	ISHAT ERIT BALLESTEROS QUEVEDO	Matriculado
CC - 51866554	JANNY CECILIA SUAREZ PRADA	Matriculado
CC - 1016429629	JAVIAN LEONARDO RIVERA BLANCO	Matriculado
CC - 5532184	JHAN ALEXANDER RODRIGUEZ ECHEVERRIA	Matriculado
CC - 23390223	JULIA DIAZ DUEÑAS	Matriculado
CC - 49991701	[illegible]	Matriculado

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

Modo Filtro

Ficha 2264398



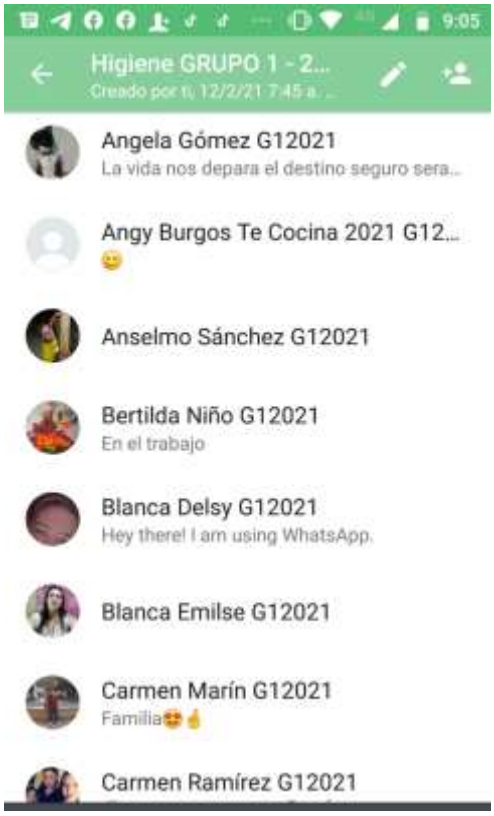
Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2264398
Programa de Formación	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

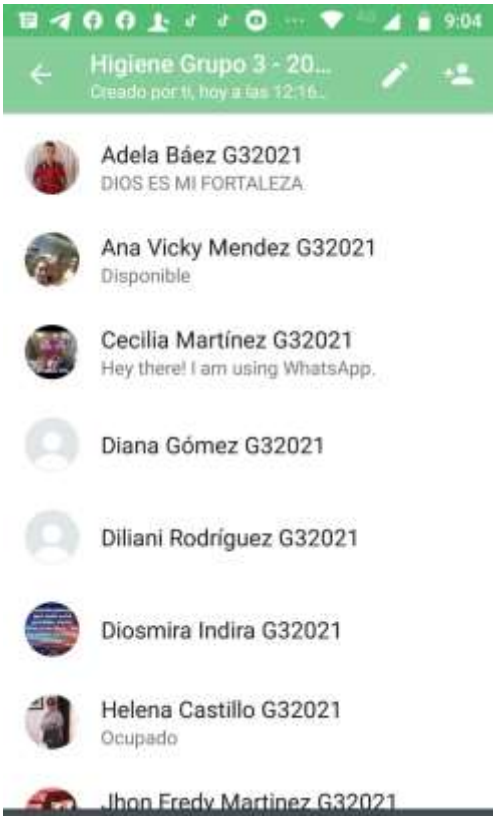
Identificación	Nombre	Estado
CC - 28358932	ADELA BAEZ CARVAJAL	Matriculado
CC - 88245781	ANA VICKY MENDEZ TORRES	Matriculado
CC - 24080624	CECILIA MARTINEZ HERNANDEZ	Matriculado
CC - 1098162421	DIANA MILENA GOMEZ DURAN	Matriculado
CC - 63457343	DILIANI RODRIGUEZ NIETO	Matriculado
CC - 37726410	DIOSMIRA INDIRA PARDO GOMEZ	Matriculado
CC - 37915557	HELENA CASTILLO DE SEQUEA	Matriculado
TI - 1057544323	JHON FREDY ALEXANDER MARTINEZ HERNANDEZ	Matriculado
CC - 1098150432	JOHANNA MARTINEZ SIERRA	Matriculado
CC - 1093766259	JUAN CARLOS GRIMALDO SUAREZ	Matriculado
CC - 1098186349	LUZ ESTELLA PANIAGUA	Matriculado
CC - 13749173	MANUEL FABIAN PULIDO MERCHAN	Matriculado
CC - 1057546875	MANUEL LEONARDO MOJICA ACEVEDO	Matriculado
CC - 1098953464	MARIA ANGELICA MEDINA PRIETO	Matriculado
CC - 23636736	MARIA ANUNCIACION LOPEZ DE PUENTES	Matriculado
CC - 1098955109	MARIA DEYSY CHAVARRIA RODRIGUEZ	Matriculado
CC - 23675094	MARIA ELIZABETH CORTES ALFONSO	Matriculado
CC - 1007554260	MARIA FERNANDA FIGUEROA FIGUEROA	Matriculado
CC - 68303082	MARIA MERCEDES JACANAMIJOY CHICUNGUE	Matriculado
CC - 63396551	MARTHA LUCIA BETANCOURTH VALENZUELA	Matriculado
CC - 52712121	MAUREEN SUSAN PARRA DUARTE	Matriculado
CC - 28218478	MERY MURCIA TORRES	Matriculado
CC - 1118852057	MONICA VIVIANA TRUJILLO ESTUPIÑAN	Matriculado
CC - 63396767	NANCY PATRICIA ORDUZ GALEANO	Matriculado
CC - 63393961	NATIVIDAD BONILLA RUIZ	Matriculado
CC - 1057547598	NIDIA JUDITH SANCHEZ DIAZ	Matriculado
CC - 1098878886	OMAR EDUARDO GOMEZ HERNANDEZ	Matriculado
CC - 1098707155	OSCAR REINALDO OLIVARES CANCELADO	Matriculado
CC - 1098859883	PAOLA CATERINE CAMACHO CAMACHO	Matriculado
CC - 63355275	ROSA MARTINEZ HERNANDEZ	Matriculado
CC - 1007336534	SAMARY URIBE TOLEDO	Matriculado
CC - 1093707193	SANDRA MILENA MENDOZA PINZON	Matriculado

Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

- **Conformación grupos de WhatsApp**







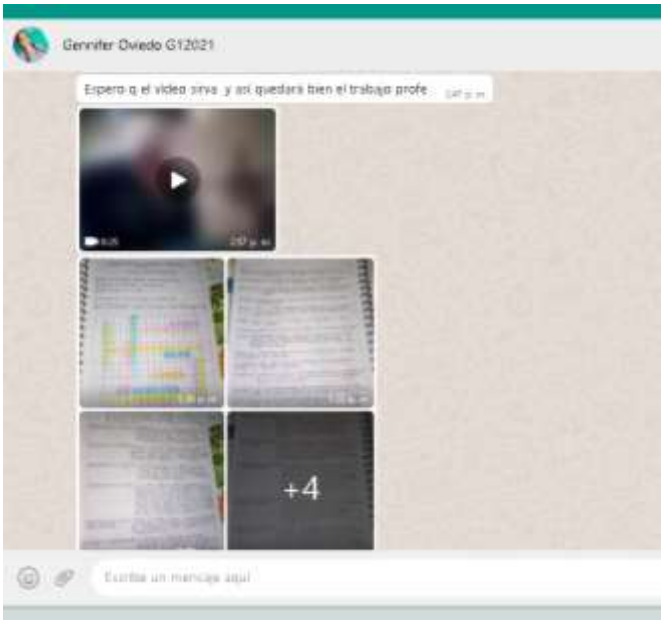
- **Presentación de aprendices**

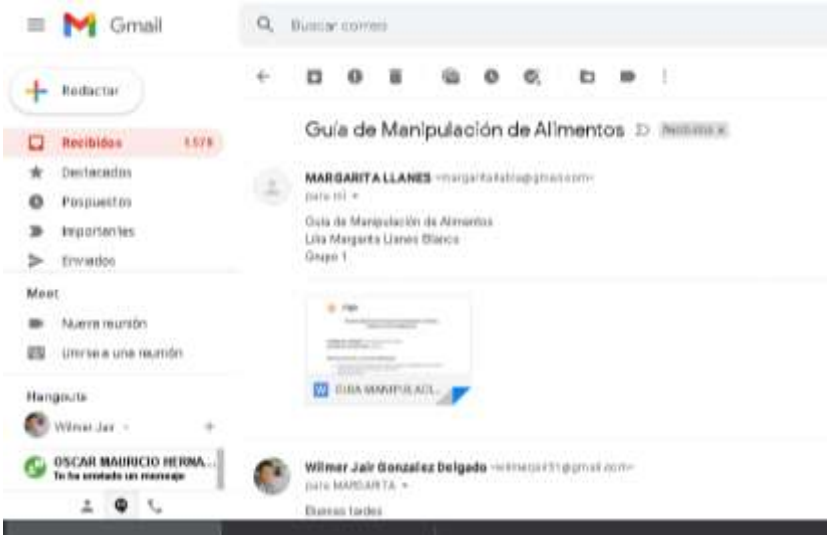


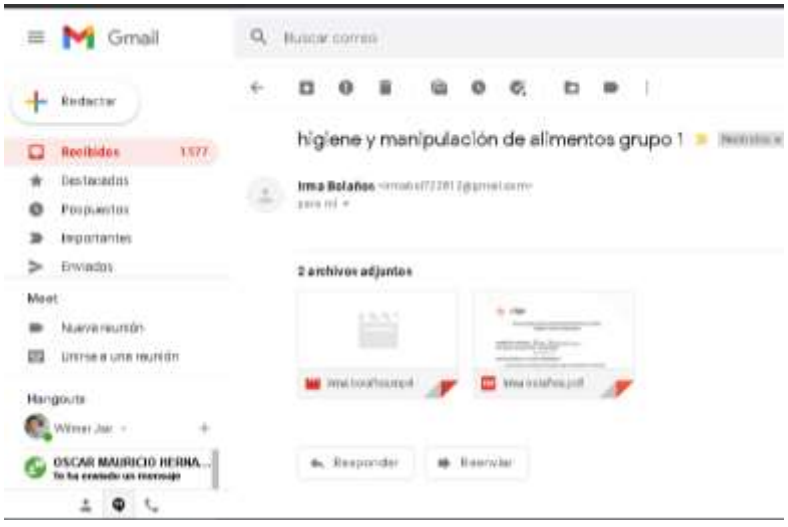

Higiene Grupo 2 - 2021
porque deseo conocer el conjunto de medidas necesarias para garantizar el uso de los alimentos en la salud; mediante una buena higiene.
Buenas tardes mi nombre es Adriana Marcela Lagos vivo en la ciudad de SOATA para mí es importante el realizar el curso para el conocimiento y cuidados para nuestra vida diaria y mucho más para mi negocio y mi hogar
Buenas tardes mi nombre es Ana Mercedes González soy de soata Boyacá, tomo este curso para renovar la vigencia del anterior y trabajar con conocimientos en la manipulación de los alimentos y normas de bioseguridad para así prestar un buen servicio a los clientes. Gracias.
Buenas tardes Mi nombre es Blanca Nelly González soy de el municipio de Málaga Y tomó este curso para renovar la vigencia del anterior curso tengo mi empresa y lo hize me hace necesario para prestar un buen servicio a mis clientes
Buenas tardes mi nombre Helga Gamboa Peña de malaga santander
Escribe un mensaje aquí

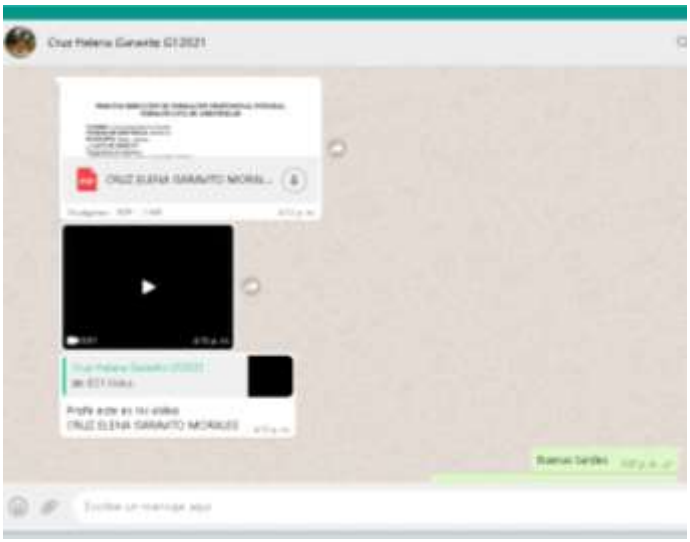

Higiene Grupo 3 - 2021
Buenas tardes mucho gusto mi nombre es victor leonardo hernandez saez soy de soata departamento boyaca actualmente me dedico a un expendio de comidas rapidas entre otros actividades en las cuales son indispensables el conocimiento basico de el manejo y manipulacion que se le debe realizar a cada alimento dirigido a los seres vivos ya que tiene que cumplir una serie de requisitos para ser consumibles
Buen día para todos, mi nombre es Yuly Fabiola Charte Santos, vivo en Soata - Boyacá, soy Apoyo Psicosocial en Desarrollo Infantil en Media Familiar, para mi es fundamental este curso debido a que es un requisito para nuestra labor y también nos permite actualizar conocimientos en BPM.
Buenas tardes
Mi nombre es Yenny Patricia Mora, soy de Concepción-Santander, en el momento tengo un emprendimiento de comercialización de miel de abeja y este curso me ayudaría mucho para saber todo sobre el enveiado de la misma cumpliendo todos los lineamientos requeridos.
Mi nombre es Adela Báez del municipio de San Andrés Santander soy manipuladora de alimentos del CDI Mundo de Alegrías. Muy importante porque mi trabajo se enfoca en todo lo relacionado a la manipulación de alimentos y es el principal requisito para mi labor. Muchas gracias
Escribe un mensaje aquí

- **Envío de evidencias**









- **Evidencias de aprendizaje**



siga

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL APRENDIZ: BERTILDA NIÑO MEDINA
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 28.479.072 GRUPO 1

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: Higiene y manipulación de alimentos
- Código del Programa de Formación: 36151481
- Nombre del Proyecto :
- Fase del Proyecto :
- Actividad de Proyecto:
- Instructor: WILMER YASIR GONZALEZ DELGADO

- COMPETENCIA: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultados de Aprendizaje a alcanzar

1. Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
2. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
3. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
4. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
5. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.
6. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad.
7. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido
8. Registrar variables de procesos y procedimientos operativos elaborado según normas AA: Realizar procedimientos de higiene a equipos, utensilios, materias primas y manipuladores de alimentos de acuerdo a normativas.



5.2 Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje
"Que sé y que necesito saber para llegar a ser"

Desarrolle la sopa de letras, si desea imprima, busca las palabras y las subraya con color o encierra en óvalo o rectángulo, luego escribe frente a las palabras el significado que usted cree que es, luego toma fotos de esta actividad y envíelas por medio de whatsapp a su instructora.

MANIPULACION DE ALIMENTOS



siga

BACTERIAS: son los patógenos más habituales en los alimentos, aunque no son los únicos.

DESCOMPOSICION: se refiere a la reducción del cuerpo de un organismo vivo a formas más simples de materia.

DESINFECCION: Se denomina desinfección a un proceso químico que mata o erradica los microorganismos en discriminación al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes

HIGIENE: es el conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden tener efectos nocivos sobre la salud.

HONGOS: son organismos microscópicos del reino Fungi.

LAVAR: El lavado es un método de limpieza, generalmente con agua y, a menudo, con algún tipo de jabón o detergente.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MOHO: El moho es un hongo que se encuentra tanto al aire libre como en lugares húmedos y con baja luminosidad. Existen muchas especies de mohos que son eucariotas microscópicos del reino Fungi, que crecen en formas de filamentos pluricelulares o unicelulares.

PARASITOS: es un organismo que vive sobre otra especie o en su interior.

PERECEDERO: es un adjetivo que señala aquello poco durable y que, por lo tanto, ha de perecer (dejar de ser, acabar).

PROTEINAS: son macromoléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos.

TENIASIS: es causada por la ingesta de carne de res o cerdo poco cocida y con presencia de huevos de tenias.

VIRUS: es un agente infeccioso microscópico acelular que solo puede replicarse dentro de las células de otros

VITAMINAS: son compuestos heterogéneos monosotrópicos para la vida, es que, si insertas de forma equilibrada y en dosis esenciales, promueven el correcto funcionamiento fisiológico.

5.3 Apropiación: "Aprender descubriendo"

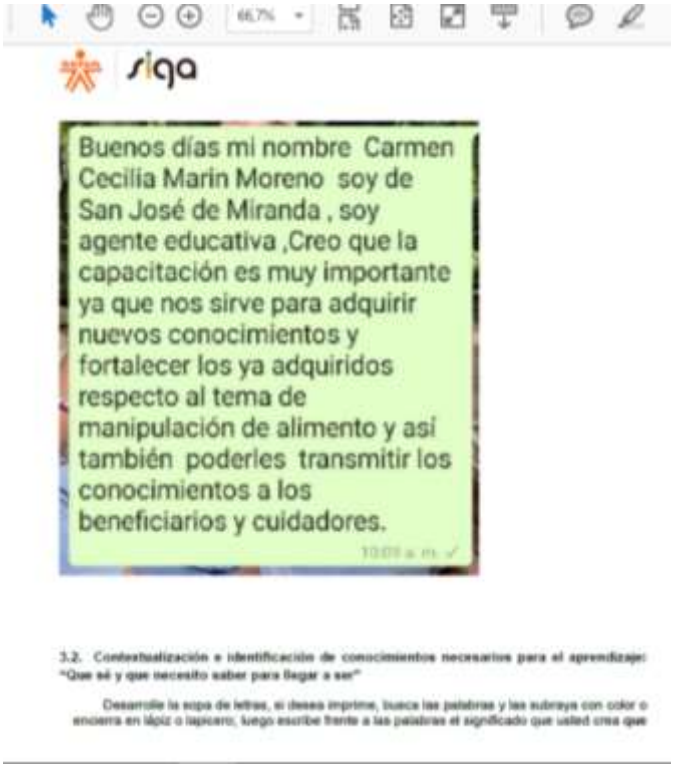


siga

La normatividad aplicada en alimentos tiene como objetivo conocer la importancia y responsabilidad que tiene el manipulador de alimentos.

En esta parte de su guía de aprendizaje estudiaremos la RESOLUCIÓN 2674 DEL AÑO 2013 que es la norma actualizada que nos rige a los manipuladores en todo el territorio nacional. Lea la presentación en power point hecha por su instructora donde encontrará lo más relevante del tema para nosotros los manipuladores de alimentos, seguidamente desarrolle el siguiente crucigrama en equipo(s), tome fotografía y la envía a su instructora haciendo uso de whatsapp, igual se envía la Resolución completa para quienes deseen tenerla para consultar más a profundidad.
Llenar la regilla de conceptos según lo estudiado y materia enviada

B.P.M.		DISEÑO Y CONSTRUCCION
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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias apropiadas de inocuidad y que se construyan los riesgos inherentes a la producción	• Exigen unidades en lugares alejados de cualquier foco de contaminación que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. • Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. • Sus accesos y alrededores deben mantenerse limpios, libres de acumulación de basuras, y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de agua o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.	• Diseñadas y construidas de manera que protejan los alimentos de producción e impidan la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otras contaminantes, así como de vectores y refugio de plagas y animales domésticos. • Tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. • Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio



Buenos días mi nombre Carmen Cecilia Marin Moreno soy de San José de Miranda , soy agente educativa ,Creo que la capacitación es muy importante ya que nos sirve para adquirir nuevos conocimientos y fortalecer los ya adquiridos respecto al tema de manipulación de alimento y así también poderles transmitir los conocimientos a los beneficiarios y cuidadores.

3.2. Contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje:
"Que sé y que necesito saber para llegar a ser"

Desarrolle la sopa de letras, si desea imprime, busca las palabras y las subraya con color o encierra en lápiz o lapicero, luego escribe frente a las palabras el significado que usted crea que



MANIPULACION DE ALIMENTOS

I	Y	F	B	O	R	A	M	G	A	Ñ	U	U	H	V
F	H	X	F	R	I	M	R	D	A	R	A	V	A	L
N	D	N	J	E	V	I	T	A	M	I	N	A	S	C
E	K	C	R	D	B	L	Y	C	D	E	K	P	F	F
I	A	O	L	E	T	O	W	M	Ñ	J	R	M	R	I
G	N	O	I	C	I	S	O	P	M	O	C	S	E	D
I	X	V	M	E	M	E	U	H	O	H	O	M	B	Y
H	Ñ	U	P	R	F	M	I	E	R	K	O	W	T	S
G	S	D	I	E	X	X	A	Ñ	I	G	A	E	E	O
S	E	K	E	P	I	F	S	U	R	I	V	E	N	G
U	J	H	Z	C	T	I	V	R	U	V	Y	L	I	N
O	A	P	A	R	A	S	I	T	O	S	Y	H	A	O
S	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	S	H
Z	B	A	C	T	E	R	I	A	S	R	P	W	I	B
U	A	B	Q	S	A	N	I	E	T	O	R	P	S	P

kokolikoko.com

BACTERIAS: Es un microorganismo unicelular y procarionte, lo que significa que no posee núcleo. Las bacterias, junto con los protozoos, los hongos y las algas, pertenecen a la categoría de los microorganismos, que son formas de vida microscópica.

DESCOMPOSICION: Putrefacción de una sustancia animal o vegetal muerta. Es un proceso común en biología y química. En biología, el término descomposición se refiere a la reducción del cuerpo de un organismo vivo a formas más simples de materia. El proceso es esencial para reciclar materia finita que se encuentra en un bioma. Aunque no hay organismos que se descompongan de la misma manera, todos sufren las mismas etapas secuenciales de descomposición. La ciencia que estudia la descomposición es generalmente referida a la Tafonomía que viene de la palabra griega taphos, que significa entierro

DESINFECCION: Proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

49,7%

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

NOMBRE: Cruz Elena Garavito Morales
NUMERO DE IDENTIDAD: 68288416
MUNICIPIO: Tame - Arauca
¿ A QUE ME DEDICO?
Manipuladora de alimentos
¿CREE NECESARIA ESTA CAPACITACIÓN?
Si es de suma importancia porque así ampliamos nuestros conocimientos acerca de la higiene y manipulación de los alimentos ya que vivimos en tiempos difíciles, con lo de la pandemia que estamos viviendo.

1. SOPA DE LETRAS

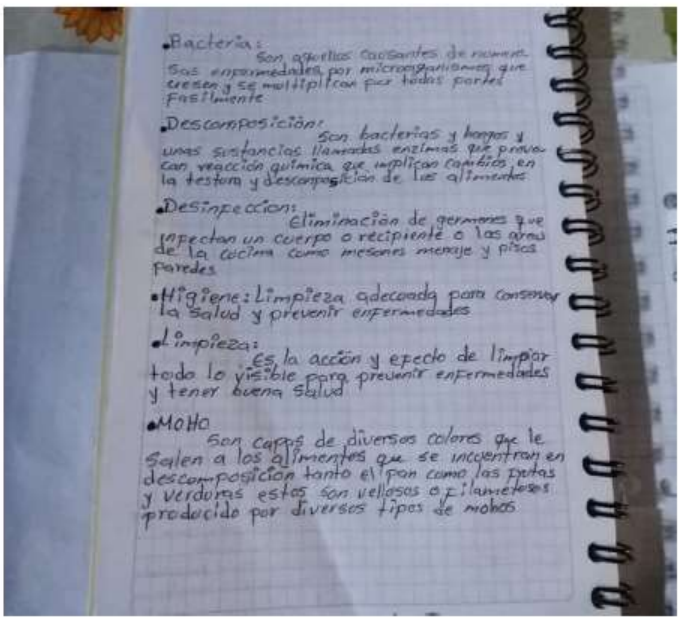


siga

MANIPULACION DE ALIMENTOS

I	Y	F	B	O	R	A	M	G	A	Ñ	U	U	H	V
F	H	X	F	R	I	M	R	D	A	R	A	V	A	L
N	D	N	J	E	V	I	T	A	M	I	N	A	S	C
E	K	C	R	D	B	L	Y	C	D	E	K	P	F	F
I	A	O	L	E	T	O	W	M	Ñ	J	R	M	R	I
G	N	O	I	C	I	S	O	P	M	O	C	S	E	D
I	X	V	M	E	M	E	U	H	O	H	O	M	B	Y
H	Ñ	U	P	R	F	M	I	E	R	K	O	W	T	S
G	S	D	I	E	X	X	A	Ñ	I	G	A	E	E	O
S	E	K	E	P	I	F	S	U	R	I	V	E	N	G
U	J	H	Z	C	T	I	V	R	U	V	Y	L	I	N
O	A	P	A	R	A	S	I	T	O	S	Y	H	A	O
S	D	E	S	I	N	F	E	C	C	I	O	N	S	H
Z	B	A	C	T	E	R	I	A	S	R	P	W	I	B
U	A	B	Q	S	A	N	I	E	T	O	R	P	S	P

- Bacteria
- Descomposición
- Desinfección
- Higiene
- Limpieza
- Moho
- Lavar
- Parasitos
- Hongos
- Proteinas
- Tenia
- Virus
- Perecederos



•Bacterias: Son agentes causantes de muchas enfermedades por microorganismos que crecen y se multiplican por todas partes fácilmente

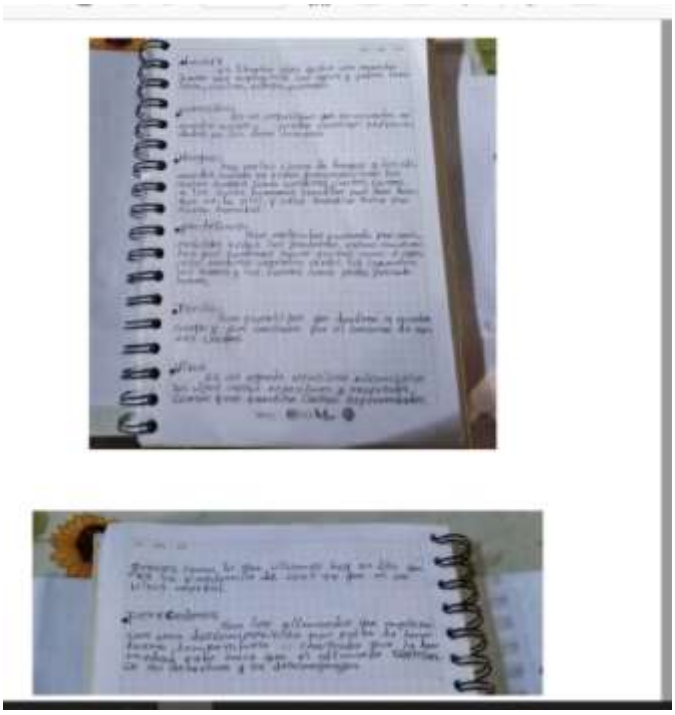
•Descomposición: Son bacterias y hongos y unas sustancias llamadas enzimas que provocan reacción química que implican cambios en la textura y descomposición de los alimentos

•Desinfección: Eliminación de gérmenes que infectan un cuerpo o recipiente o las áreas de la cocina como mesones menaje y pisos paredes

•Higiene: Limpieza adecuada para conservar la salud y prevenir enfermedades

•Limpieza: Es la acción y efecto de limpiar todo lo visible para prevenir enfermedades y tener buena salud

•Moho Son capas de diversos colores que le salen a los alimentos que se encuentran en descomposición tanto el pan como las papas y verduras estos son vellosos o filamentosos producido por diversos tipos de mohos

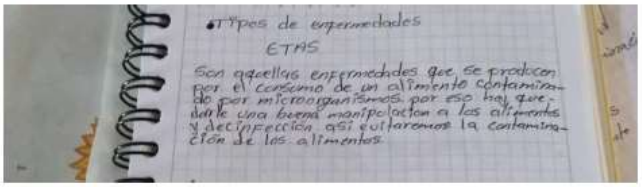




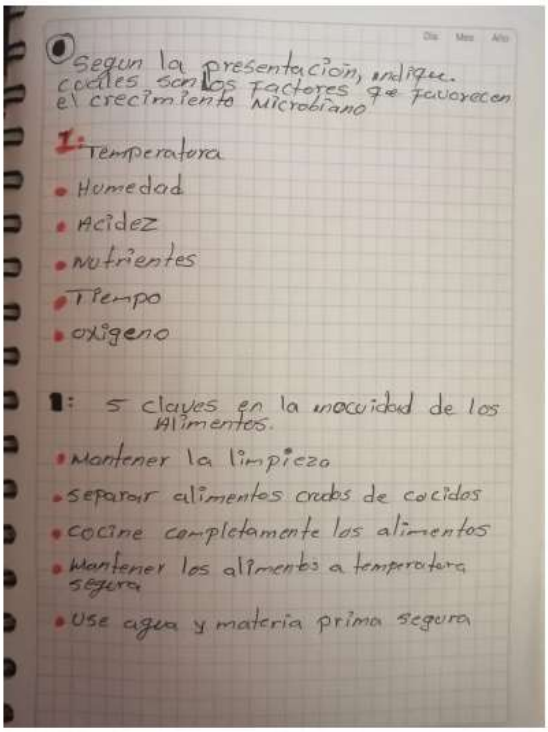
3. CONTROL DE TIEMPO Y TEMPERATURA



4. TIPOS DE ENFERMEDADES



5. EL CRECIMIENTO MICROBIANO





PROCESO: GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

NOMBRE DEL APRENDIZ: Gianina Andrea Oviedo Diaz

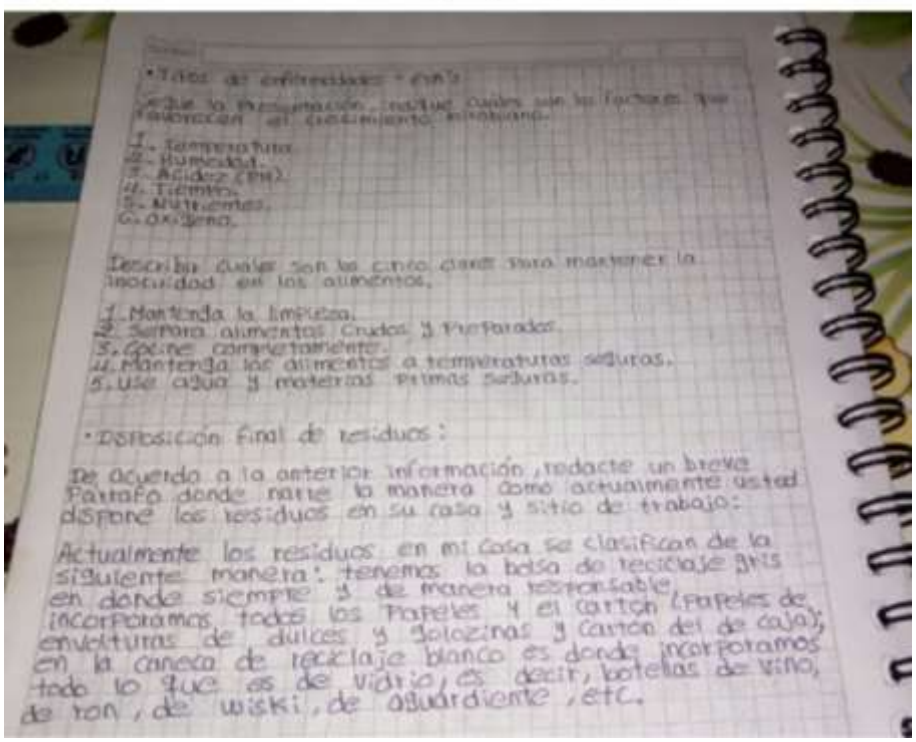
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.075.940.072

HIGIENE GRUPO 2-2531

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.2. Contextualización e identificación de conocimientos necesarios sobre el aprendizaje: ¿Que se y que necesito saber para hacer o ser?

I	Y	F	B	O	R	A	M	G	A	Ñ	U	Ú	A	V
E	H	X	E	R	I	M	R	D	A	R	A	V	A	L
N	D	N	J	F	V	I	T	A	M	I	N	A	S	C
E	K	C	S	D	R	L	Y	C	D	E	K	P	F	F
I	A	O	L	E	T	O	W	M	Ñ	J	R	M	A	I
G	N	O	I	C	I	S	O	P	M	O	C	S	E	D
I	X	V	M	E	M	E	U	H	O	R	O	M	B	Y
H	Ñ	U	P	A	F	M	I	E	R	K	O	W	T	S
G	S	D	I	E	X	X	A	Ñ	T	G	A	E	E	O
S	E	K	E	P	I	F	S	U	R	I	V	E	N	G
U	J	H	Z	C	T	I	V	R	U	V	Y	L	I	N
O	A	P	A	R	A	S	I	T	O	S	Y	H	A	O
S	D	E	S	I	N	F	E	C	I	Ú	N	S	Ñ	H
Z	B	A	C	T	E	R	I	A	S	R	P	W	I	B
U	A	B	Q	S	A	N	I	E	T	O	R	P	S	P



•Tipos de enfermedades • ETA's

Según la información, indique cuáles son los factores que favorecen el crecimiento microbiano.

1. Temperatura.
2. Humedad.
3. Acidez (PH).
4. Tiempo.
5. Nutrientes.
6. Oxígeno.

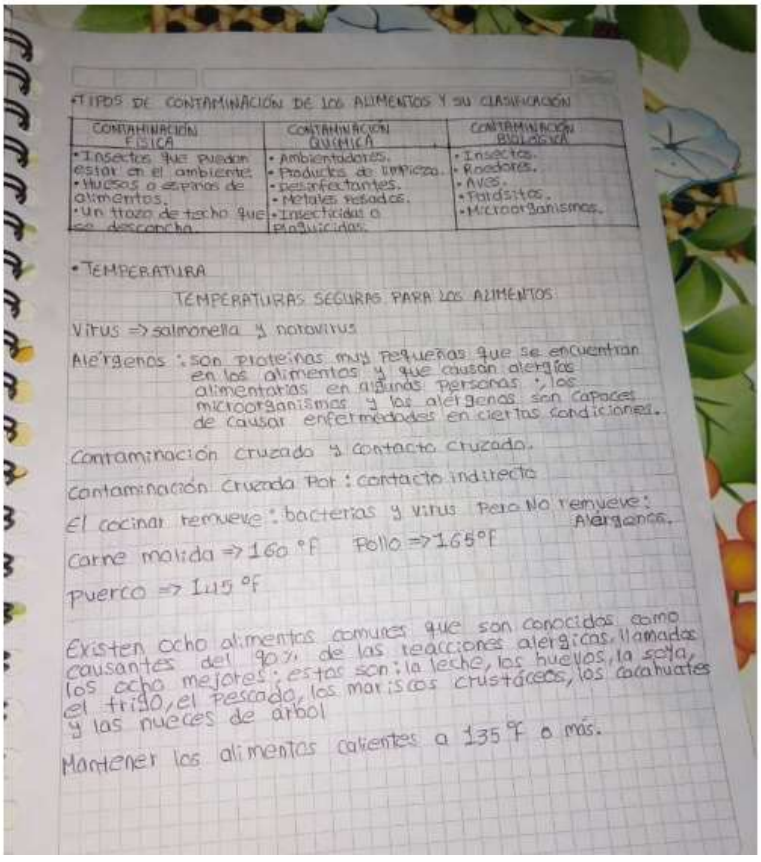
Describa cuáles son las cinco claves para mantener la inocuidad en los alimentos.

1. Mantenga la limpieza.
2. Separa alimentos Crudos y Preparados.
3. Cocine completamente.
4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.
5. Use agua y materias Primas Seguras.

•Disposición final de residuos:

De acuerdo a la anterior información, redacte un breve Parrafo donde narre la manera como actualmente usted dispone los residuos en su casa y sitio de trabajo:

Actualmente los residuos en mi Casa se clasifican de la siguiente manera: tenemos la bolsa de reciclaje gris en donde siempre y de manera responsable, incorporamos todos los Papeles y el carton (Papeles de envolturas de dulces y golosinas y cartón del de caja); en la caneca de reciclaje blanco es donde incorporamos todo lo que es de vidrio, es decir, botellas de vino, de ron, de wiski, de aguardiente, etc.



•TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACIÓN

CONTAMINACIÓN FISICA	CONTAMINACIÓN QUIMICA	CONTAMINACIÓN BIOLOGICA
• Insectos que puedan estar en el ambiente • Huesos o espinas de alimentos. • Un trozo de techo que se descacha.	• Ambientadores. • Productos de limpieza. • desinfectantes. • Metales pesados. • Insecticidas o Plaguicidas.	• Insectos. • Roedores. • Aves. • Parásitos. • Microorganismos.

•TEMPERATURA

TEMPERATURAS SEGURAS PARA LOS ALIMENTOS

Virus => salmonella y norovirus

Alérgenos: son proteínas muy pequeñas que se encuentran en los alimentos y que causan alergias alimentarias en algunas personas; los microorganismos y los alérgenos son capaces de causar enfermedades en ciertas condiciones.

Contaminación cruzada y contacto cruzado.

Contaminación Cruzada Por: contacto indirecto

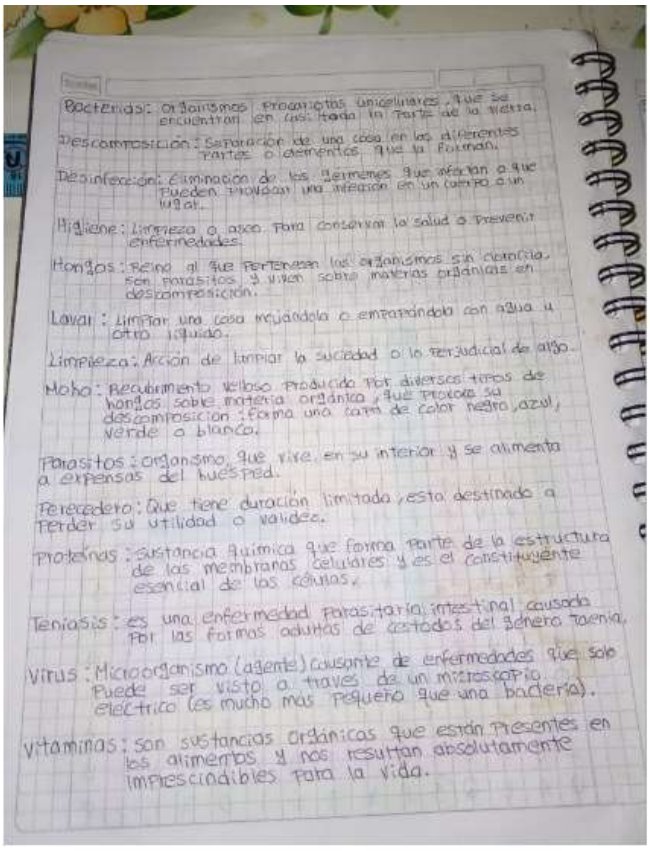
El cocinar remueve: bacterias y virus Pero No remueve: Alérgenos.

Carne molida => 160 °f Pollo => 165°f

Puerco => 145 °f

Existen ocho alimentos comunes que son conocidos como causantes del 90% de las reacciones alérgicas, llamados los ocho mejores; estos son: la leche, los huevos, la soya, el trigo, el pescado, los mariscos crustáceos, los cacahuates y las nueces de árbol

Mantener los alimentos calientes a 135 °f o más.



Bacterias: Organismos procariotas unicelulares, que se encuentran en casi toda la Parte de la tierra.

Descomposición: Separación de una cosa en los diferentes Partes o elementos que la Forman.

Desinfección: Eliminación de los Gérmenes que infectan o que Pueden Provocar una infección en un cuerpo o un lugar.

Higiene: Limpieza o aseo. Para conservar la salud o Prevenir enfermedades.

Hongos: Reino al que Pertenecen los organismos sin clorofila, son parasitos y viven sobre materia orgánica en descomposición.

Lavar: Limpiar una cosa mojándola o empapándola con agua u otro liquido.

Limpieza: Acción de limpiar la suciedad o lo perjudicial de algo.

Moho: Recubrimiento velloso Producido Por diversos tipos de hongos sobre materia orgánica, que Produce su descomposición; Forma una capa de color negro, azul, verde o blanco.

Parasitos: organismo que vive en su interior y se alimenta a expensas del huesped.

Perecedero: Que tiene duración limitada, esta destinado a Perder su utilidad o validez.

Proteínas: sustancia química que forma Parte de la estructura de las membranas celulares y es el constituyente esencial de las células.

Teniasis: es una enfermedad Parasitaria intestinal causada Por las formas adultas de cestodos del Genero Taenia.

Virus: Microorganismo (agente) causante de enfermedades que solo Puede ser visto a través de un microscopio electrico (es mucho mas pequeño que una bacteria).

Vitaminas: son sustancias Orgánicas que están Presentes en los alimentos y nos resultan absolutamente imprescindibles Para la vida.






ADECUADO
LAVADO DE
MANOS






Pausa



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 05/02/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 27/02/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2263541 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2264398 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2261483 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

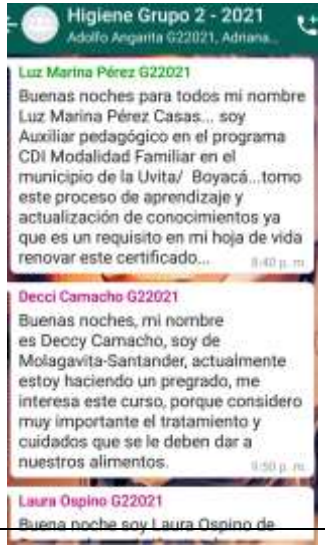
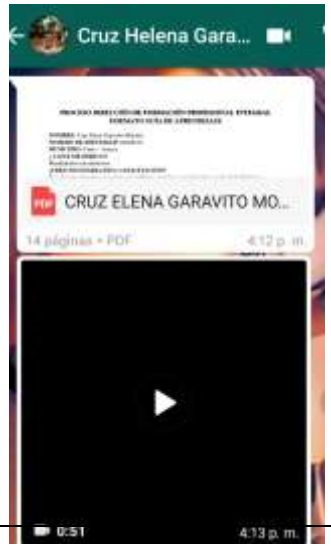
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : **- 2261483** **- 2263541** **- 2264398**	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN:** **formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 40 HORAS**	**FECHA INICIO FICHA:** **- 12 DE FEBRERO** **- 17 DE FEBRERO** **- 22 DE FEBRERO**	**FECHA FIN FICHA:** **-16 DE FEBRERO** **-21 DE FEBRERO** **-26 DE FEBRERO**
NOMBRE INSTRUCTOR: **WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO**		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS:** **61 65 54 TOTAL 180 APRENDICES**	

FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
12 al 16 de febrero se atienden aprendices todos los días via whatsap y correo y llamadas telefonicas	Desarrollar la sopa de letras sobre la importancia de la manipulación , -rejilla de conceptos sobre temas importantes para manipulador -tipos de Contaminación	**Asisten 61 aprendices de la formacion de higiene y manipulación de alimentos fiacha 2261483**	 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica www.sena.edu.co

	-temperaturas -enfermedades trasmitidas por los alimentos -control de residuos -limpieza y desinfección		
17 al 21 de febrero se atienden aprendices todos los días vía whatsapp y correo	Desarrollar la sopa de letras sobre la importancia de la manipulación , -rejilla de conceptos sobre temas importantes para manipulador -tipos de contaminación -temperaturas -enfermedades trasmitidas por los alimentos -control de	**Asisten 54 aprendices de la formación de higiene y manipulación de alimentos ficha 22**	 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

	residuos -limpieza y desinfección		
22 al 26 de febrero se atienden aprendices todos los días via whatsap y correo	Desarrollar la sopa de letras sobre la importancia de la manipulación -rejilla de conceptos sobre temas importantes para manipulador -tipos de contaminación -temperaturas -enfermedades trasmitidas por los alimentos -control de residuos -limpieza y desinfección	**Asisten 54 aprendices de la formacion de higiene y manipulación de alimentos fiacha 2264398**	 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co