PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha Quibdo marzo del 2021

Señor (a)

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2270873
Cargo del supervisor Coordinador(a) Académico
Dependencia Coordinador(a) Formacion Profesional
Ciudad

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

Referencia: No 2270873 del año 2021
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA , identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdo, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa población victima , 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: valor y forma de pago: se fija el valor total de veinte tres mil ochocientos noventa y tres mil trecientos treinta y tres pesos ($23.893.333) MCTE. esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). un primer pago, correspondiente a dieciocho días (7) del mes de febrero, por valor de SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS. ($746.666) MCTE; b) tres (7) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a septiembre, por valor de TRES MILLONES DECIENTO MIL PESOS
($3. 200.00) CADA UNO; c) un último pago, correspondiente catorce días (14) del mes de octubre, por valor de SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS. . ($746.666) 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 ahorros no. 578393456 de BANCO DE BOGOTÁ, cuyo titular es el (la) contratista, el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. para que el Sena pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el (la) contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor 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.

Escaneado con CamScanner

Plazo: El plazo para la ejecución del contrato es de 7 meses, Y 14 dias sin exceder a el 18 de diciembre del 2021.

OBJETO: Contratar la prestación del servicio de (1) instructor para atender procesos de conflicto armado en el programa de: manipulación de alimento en el centro de recursos naturales industria y biodiversidad de la regional choco durante la vigencia 2021

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enserianza-aprendizaje-evaluaci6n segun el programa de formacion profesional y el enfoque metodogico adoptado.	Instrucción a los Aprendices sobre los programa de formación. Y metodología de enseñanza utilizada esta consiste en las clases teórica practica donde los aprendices además de recibir la formación desarrollan actividades relacionadas a las clases	Foto del instalación donde se está impartiendo la formación.
2	Orientar los procesos de enserianza -aprendizaje, segun las necesidades detectadas en los procesos de evaluacion, metodologia de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	El instructor es el orientador o facilitador en los programas.	registro fotográficas y lista de asistencia
3	Programar las actividades de enserianza-aprendizaje-evaluacion de conformidad con los m6dulos de formacion y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecucion de acciones de formaci6n profesional.	Actividad correspondiente al mes de marzo Durante este mes se desarrollaron cuatro curso de higiene y manipulación de alimento en el municipio de Quibdó y uno en el corregimiento de tutunendo en estos cursos se desarrollaron los siguientes modulos.	registro fotográficas y lista de asistencia

Escaneado con CamScanner

		(1) Peligros de los alimentos. (2) enfermedades transmitidas por alimentos. (3) medidias higienecas pata prevenir la contamienacion de los alimentos. Con numero de fichas 2286123 2286138 2286170 2286171	
4	Llevar el registro de evidencias de la actividad enserianza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Las actividades desarrolladas se encuentran evidenciada en el portafolio	foto
5	Reportar informacion academica y administrativa segun las responsabilidades institucionales asignadas	Se realizan evaluaciones aprendices para corregir falencia y mejorar los resultados de aprendizaje	Registro foto gráficos
6	Apoyar las charlas informativas con especificaciones de los programas, asi como el proceso de induccion de aprendices.	Se realizó proceso de inducción relacionada con la información del centro y del curso.	Registro foto gráficos
7	Evaluar la formacion de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluaci6n vigent.	Se evalúa constante mente las actividades enseñadas a los aprendices.	Registro fotográfico
8	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecuci6n del contrato.	NO APLICA	NO APLICA

Escaneado con CamScanner

9	poyar tecnicamente en las valuaciones de los procesos de dquisici6n de bienes y servicios, por conocimiento profesional ontratado previa designaci6n del irector Regional.	NO APLICA	NO APLICA
10	Reportar 160 horas mes de labores en la formaci6n Titulada y/o complementaria	La formación se empieza de 8am - 10 am 10 am - 12 m 2 pm a 4pm 4 pm a 6pm municipio de Quibdó y en el corrgimiento de tutunendo Reporte de la formación impresa de la plata forma	Reporte de la formación impresa de la plata forma
11	Aplicar al proceso de certificacion de norma de competencia "Orientar formaci6n Presencial de Acuerdo con Procedimiento Tecnico y Normative", segun las normas que aplican a la funci6n instructor	NO APLICA	NO APLICA
12	Las demas para el cabal cumplimiento del objeto contractual	NO APLICA	NO APLICA

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.				

Escaneado con CamScanner

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 el No.**8348847086** de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*") expedido por el mi planilla correspondiente al mes de FEBRERO del 2021

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
C.C. No. 35895822 de Quibdó – Chocó

Recibí a satisfacción:

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor(a) Contrato 2270873 de 2021
Coordinador Académico

Escaneado con CamScanner

Evidencias de los cursos higiene y manipulación de alimento

Tema: peligros de los alimentos
Fecha: 03 de marzo del 2021
Lugar: Únete a mi video chat en una sala de Messenger en https://msngr.com/atakroloonie
Objetivo: explicar y dar a conocer los peligros que tienen los alimentos por la mala manipulación del manipulador de alimento.









Escaneado con CamScanner

Tema: orientar sobre el módulo 2 y elaboración de las evidencias a enviar
Fecha: 9 de marzo del 2021
Lugar: Únete a mi video chat en una sala de Messenger en https://msngr.com/atakroloonie
Objetivo: orientar a los aprendices en las enfermedades transmitidas por alimentos y la inocuidad de los alimentos.





Escaneado con CamScanner

Tema: despejar dudas sobre los temas vistos
Fecha: 13 de marzo del 2021
Lugar: Únete a mi video chat en una sala de Messenger en https://msngr.com/atakroloonie
Objetivo: despejar dudas sobre temas visto y explicar la importancia que tiene la limpieza y la desinfección de los alimentos y de los sitios de trabajo





Escaneado con CamScanner

Tema: evaluar a los aprendices en los temas vistos
Fecha: 18 de marzo del 2021
Lugar: Únete a mi video chat en una sala de Messenger en https://msngr.com/atakroloonie
Objetivo: evaluar a los aprendices en los temas explicados en las clases y mirar falencias





Escaneado con CamScanner

Toma de temperatura a los aprendices





Tema: medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos
Fecha: 25 de marzo del 2021
Lugar: Únete a mi video chat en una sala de Messenger en
https://msngr.com/atakroloonie





Escaneado con CamScanner

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
- Código del Programa de Formación: 290801023
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia. APLICAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS SEGÚN LEGISLACION VIGENTE.

  Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  1. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
  2. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS.
  3. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO.

  4. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

- Duración de la Guía: 20 HORAS

1. PRESENTACION

Esta guía te servirá de apoyo para realizar actividades en el proceso enseñanza- aprendizaje, donde cada uno de ustedes adquirirá los siguientes conocimientos:

- Realizar el proceso de higienización de cada uno de los actores involucrados en el proceso de elaboración de los alimentos
- Desarrollar en grupos un ensayo, y luego exposición sobre: decreto 3075 de 1997, el cual habla sobre las buenas prácticas de manufactura BPM.
- Aplicar en el área de alimentos el decreto 3075 de 1997.

Escaneado con CamScanner

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es):

- Utilizar la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Aplicar la asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos
- Ofrecer un producto inocuo es decir larga vida útil

✓ Ambiente Requerido:

- Salón dotado de sillas, mesas tablero acrílico
- Ambiente de cocina dotado de equipos y utensilios, agua potable

- Materiales:
  ✓ Papel bond, marcadores borrables, lapiceros, clorox , jeringa de 10 cm detergentes, desinfectantes, escobas traperos, guantes Baldes, tapa bocas

2. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- RECONOCE LOS CONCEPTOS BÁSICOS DE ALIMENTOS, MANIPULACIÓN, HIGIENE, INOCUIDAD, LIMPIEZA Y SANIDAD.
- ELABORA PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO CON BASE EN EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
- APLICA LAS NORMAS Y HÁBITOS HIGIÉNICOS EN LOS PROCESOS DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- EJECUTA LOS PROTOCOLOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS CONFORME AL PLAN DE SANEAMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- IDENTIFICA ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE INSTALACIONES EQUIPOS E INSTRUMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- REGISTRA LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.
- APLICA LAS TICS EN EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FORMACIÓN SEGÚN PROTOCOLOS.

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	✓ ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, CARACTERÍSTICAS, FUNCIÓN, IMPORTANCIA, DETERIORO, FACTORES CONTAMINACIÓN: TIPOS,RECONTAMINACIÓN, PROLIFERACIÓN, SUPERVIVENCIA, CRECIMIENTO, INFECCIÓN, INTOXICACIÓN ✓ CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, ALIMENTO ALTERADO,ADULTERADO, HIGIENIZACIÓN, SANITIZACIÓN. ✓ MANIPULADORES DE ALIMENTOS: CONCEPTO, TIPOS, RIESGOS ASOCIADOS. ✓ LEGISLACIÓN ALIMENTARIA: CONCEPTOS, PRINCIPIOS, ESTRUCTURA. ✓ SANEAMIENTO BÁSICO: DEFINICIÓN, PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS. ✓ DILUCIONES, CONCENTRACIONES, PORCENTAJES. ✓ EQUIPOS DE SEGURIDAD EN PLANTA: TIPOS,	**cuestionario con hoja de respuesta**

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Desempeño	CARACTERÍSTICAS, MANEJO. ✓ SEÑALIZACIÓN VISUAL Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: CONCEPTO, PRINCIPIOS ALMACENAMIENTO EQUIPOS, CAMBIOS EN EL ALIMENTO, ADITIVOS. ✓ EMPAQUE Y ROTULADO: CONCEPTOS, LEGISLACIÓN, PRINCIPIOS, IDENTIFICACIÓN LOTES DE PRODUCCIÓN. ✓ CÓDIGO DE BARRAS, TIPOS, CARACTERÍSTICAS. ✓ REGISTRO SANITARIO INVIMA: TRAMITES. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS. ✓ REALIZAR PERFIL HIGIÉNICO SANITARIO. ✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS	**Lista de chequeo**

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Producto:	DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS ✓ APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN ESTUDIOS DE CASOS DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA. ✓ UTILIZAR RESPONSABLEMENTE LA INDUMENTARIA DE TRABAJO, ELEMENTOS DE PROTECCIÓN Y DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. ✓ APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD. ✓ REGISTRAR LOS RESULTADOS DEL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO. ✓ APLICAR LA NORMATIVIDAD VIGENTE RELACIONADA CON HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. ✓ RECONOCER PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR PARA OBTENCIÓN DE ALIMENTOS.	**Lista de chequeo** **ENTREGAR UN PRODUCTO ALIMENTICIO O UNA PREPARACION EN CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS INOCUAS**

Escaneado con CamScanner

	✓ IDENTIFICAR LAS CAUSAS, CONSECUENCIAS Y TIPOS DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTO Y DE LAS ETAS	

5. GLOSARIO DE TERMINOS:

SANITIZACION: Conjunto de procedimientos que tienen por objeto la eliminación total de agentes patógenos.

PROCESO: Son todas las operaciones que intervienen en la elaboración y distribución de un producto.

PREPARACION: Acción y efecto de ordenar, arreglar, combinar, organizar, predisponer las materias, componentes u otras cosas en previsión de alguna labor ulterior para la obtención de un producto. Conjunto de operaciones que se efectúan para obtener una sustancia o un producto.

PUNTO CRITICO: Se refiere a un punto en el proceso del alimento, en el cual existe una alta probabilidad de que el control inadecuado puede causar, permitir o contribuir a variaciones de las especificaciones del producto.

LIMPIEZA: Conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras materias objetables.

HIGIENE: Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

DESINFECCION: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente no mata las esporas.

DESINFECTANTE: Cualquier agente que limite la infección matando las células vegetativas de los microorganismos.

CONTAMINACION CRUZADA: Es la presencia en un producto de entidades físicas, químicas o biológicas indeseables procedentes de otros procesos de manufactura correspondientes a otros productos.

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACIÓN: Conjunto de actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones requeridas para su uso.

Escaneado con CamScanner

ADULTERACION: Se considera adulterado un producto cuando su naturaleza o composición no corresponde a aquélla con que se etiqueta, anuncia, expende o suministra, o cuando no corresponde a las especificaciones de su autorización o haya sufrido tratamiento que disimule su alteración, se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	DILIA YANETH MORENO-JHORNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ, NAYIBE SANCHEZ, DONALDO PALACIOS CHAVERRA, NESTOR YEUDITH GAMBOA	INSTRUCTORES	CRNIB	31-01-2018

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/03/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2286138 - 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 : 39,70

Escaneado con CamScanner

FICHA DE APRENDIZAJE: 2286170 - 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 : 39,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2286171 - 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

Escaneado con CamScanner

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 : 39,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2286123 - 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.

Escaneado con CamScanner

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 : 39,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 158,80

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: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

Escaneado con CamScanner

SENA

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Quibdó 24 de febrero Barrio La Victoria 2 en las instalaciones de USEMI

FECHA	NOMBRE	SEXO	NUMERO DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
	Ana Rosario Rojas	F		Manipulación de alimento		3216[illegible] Ana Rojas
	Maribel Palacios	F		Manipulación de alimento		3226[illegible] Maribel Palacios
	Reina María Palacios	F		Manipulación de alimento		3[illegible] Reina P.
	Marisol Palacios	F		Manipulación de alimento		3135763141 Marisol P.
	Kelly Yasmina C	F		Manipulación de alimen		3[illegible] Kelly
	María Yaneth M	F		Manipulación de an		3[illegible] María
	Yusuiny Cordoba	F		Manipulación de alim		3[illegible] Yusuiny C.
	Ernestina Cald	F		Manipulación de ali		3[illegible] Ernestina
	Jailer Arrollo	M		Manipulación de		3[illegible] Jailer
	Yorlelis Cordoba	F		Manipulación de alimen		3[illegible] Yorlelis
	Criszhz Hena	F		manipulación de ali		3[illegible] Cruzhiena
	SINAYCOSA. CRISTINA	F		MANIPULACIÓN DE ALIMENTO		3[illegible] SINAYCOSA CRISTINA
	SANDRA CASSIO V	F		manipulación de alimen		3128[illegible] SANDRA
	Ana Gabriel	F		manipulación de alimento		3[illegible]
	Eimelina delgado	F		manipulación de alimen		3113[illegible] Eimelina
	Norlen Yelza Hena Hur	F		manipulación de alimento		3169[illegible] Norlen Yelza
	melisa mosquera L	F		manipulación de alimento		3[illegible] melisa M.
	Gloria Leyla Mosquera	F		manipulación de alimento		3[illegible] Gloria Leyda M.
	Yulis valencia teran	F		manipulacion de alimentos		3[illegible] Yulis Valencia
	Clara Inés Olaverra	F		Manipulación de alimentos		3125[illegible] Clara Inés O. M.
	Hilda Mª Palacios	F		Manipulación Alimento		3[illegible] Hilda Mª P.
	Lidia Mª Cambou	F		Manipulacion Alimento		3218[illegible]2135 Lidia Mª C.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

SENA

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Quibdo 11 de marzo 2021 Numero de Ficha 2286738

FECHA	NOMBRE	SEXO	NUMERO DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
	CLARA INES CHAVERRA			Manipulación de alimentos		3128188168	CLARA INES CH
	YURIS Valencia Teran					3202882001	YURIS V.
	Gloria Leydis M.			manipulación de alimentos		3146137486	Gloria Leydis M.
	Melisa Mosquera Lucumi			manipulación de alimentos		3128221667	melisa M.
	Norlen Yeliza Mena H.			manipulación de alimentos		3116919491	Norlen Yeliza
	Ermelina delgado			manipulación de alimentos		3143840318	Ermelina
	YADIRA CASSIO V			manipulacion de alimentos		3128491241	YADIRA
	ANA MACARIA ayoso	F		Manipulación de Alimentos		3147548603	ANA MACARIA
	Denis Maria Palacios	F		Manipulacion de alimentos		3165932661	Denis P.
	Marta lucia Palacios	F		Manipulacion de alimentos		3126334631	Marta Pa
	Ana Rosario Rojas	F		Manipulacion de alimentos		3219266111	Ana Rosario
	Marcel Palacios			Manipulacion de alimentos		3135963741	Marcel P.
	Kelly Yojana Cano	F		Manipulacion de alimentos		3147767091	Kelly
	Maria Yaneny Hinestroza	F		Manipulacion de alimentos		3104685541	Maria
	Ernestina cordoba	F		Manipulacion de alimentos		3127659701	Ernestina
	Seiler Arrollo	M		manipulacion de alimentos		3124657822	Seiler
	Yasaira cordoba	F		Manipulacion de alimentos		3127654822	Yasaira
	Yorladis cordoba	F		manipulacion de alimentos		3147972483	Yorladis
	CRUZ HELENA	F		Manipulacion		3114556000	CLZ
	Ana Gabriela	F		Manipulacion de Alimentos		3147972601	Ana Gabriela
	Hilda Ma palacios	F		Manipulación Alimentos		5234435624	Hilda Ma P.

GD-F-014 V01

Escaneado con CamScanner

SENA

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Tolucado 13 de MARZO 2021 Numero de ficha 2280171

FECHA	NOMBRE	SEXO	NUMERO DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
	Marinela Beltrán	F	1077433249				
	Felisa Blandon	F		Manipulacion de A.	fordokaelisandra [illegible] @gmail.com	3133446de marinela	
	Beatriz Bloni	F	1131185024	manipulacion de A.		3148445824 Felisa B.	
	M. Encarnacion G.	F	1004010288	manipulacion de A	[illegible]	3332904 Beatriz B.	
	Maria rodriguez	F	54256402	manipulacion de A		3219935 33 Maria	
	AIASOfor R.9		3564177	MANIPULACION DE A		[illegible]	
	Aida Maria	F	35899302			3225715 Ramosaa	
	Carmen de Jesus	F	43570347	manipulacion		3207095197 Aida	
	Maritza cordoba		54258059	Manipulacion		3104591458	
	Carmen cordoba		43570347	manipulacion		3104591458	

Escaneado con CamScanner

SENA

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Quibdo 17 de Marzo 2024 NUMERO DE FICHA 2266138

FECHA	NOMBRE	SEXO	NUMERO DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACION	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
	Lidia Mª Gamboa	F		Manipulacion Alimento		3218732135	Lidia Mª G
	Hilda Mª Palacios R.	F		Manipulación Alimento		3234457679	Hilda Mª Palacios
	Yessenia moreno B	F		Manipulación d alimento		3113923600	Yessenia M B
	Gloria leyda mosquera	F		manipulación de alimento		3146137181	Gloria leyda M
	Norlen Yelica Hena	F		Manipulacion de alim		3118784491	Norlen Yelica Mc
	Maria del carmen	F		maria del carmen M		3154454	Maria del
	MaRiLUz Chalaca			MaRiLUz Chalaca		3217906	maRiLUz
	yADiRA cossio	F		manipulacion		3228411163	
	Flavia Tovar	F		Manipulador		3164685392	M Yo
	Yojaira cordoba	F		Manipulador		3177657102	Yojaira
	Yo ana cordoba	F		Manipulador		3160885492	Yo Jam
22	ANA MARIA C.R	F		Manipulación de alimento		3107509503	ANA CUESTA
	MARITZA MENA	F		Manipulacion de alimento		3186758001	MARITZA

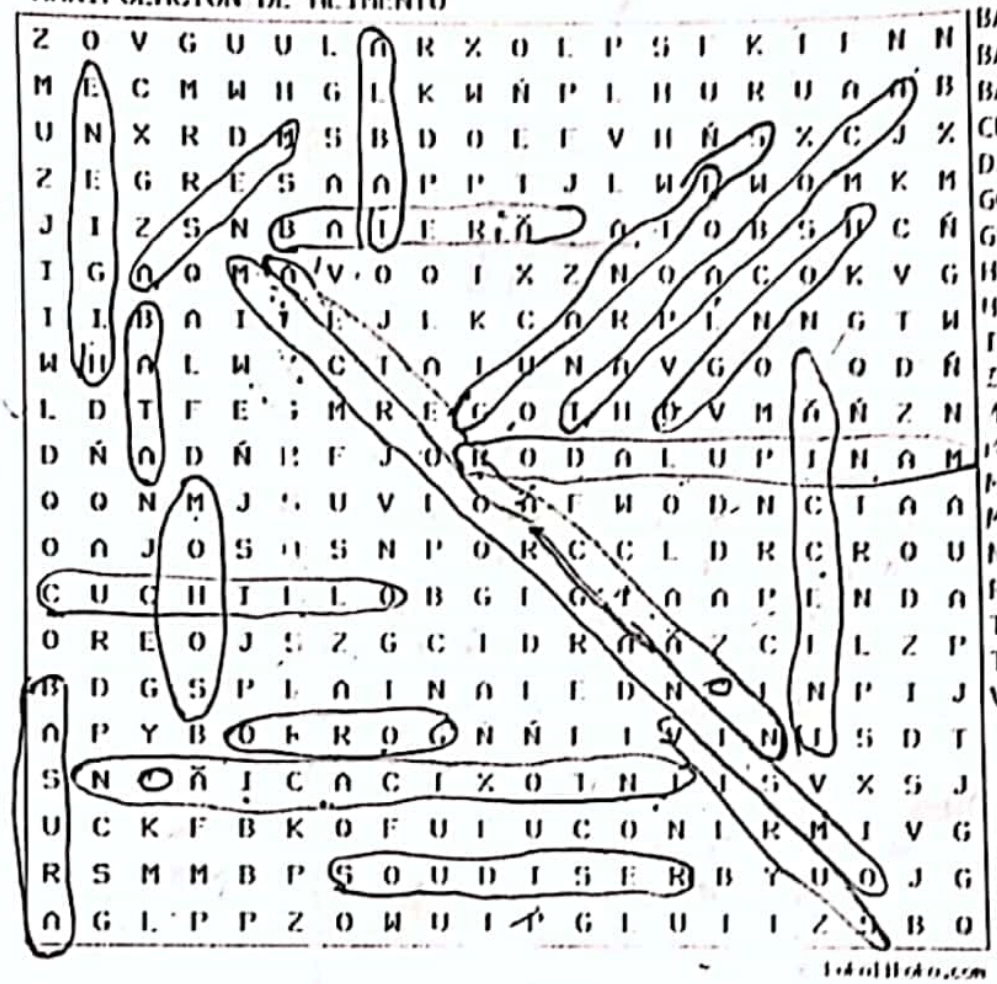
GD-F-014 V01

Escaneado con CamScanner

21/9/2021

Palabras con sopas de letras

MANIPULACION DE ALIMENTO



ALTERACIÓN
BASURA
BATA
BATERÍA
CUCHILLO
DELANTAL
GORRO
GUANTES
HIGIENE
HONGO
INFECCIÓN
INTOXICACIÓN
MANIPULADOR
MESA
MICROORGANISMO
MOHOS
N
RESIDUOS
TABLA
TABACO
VIRUS

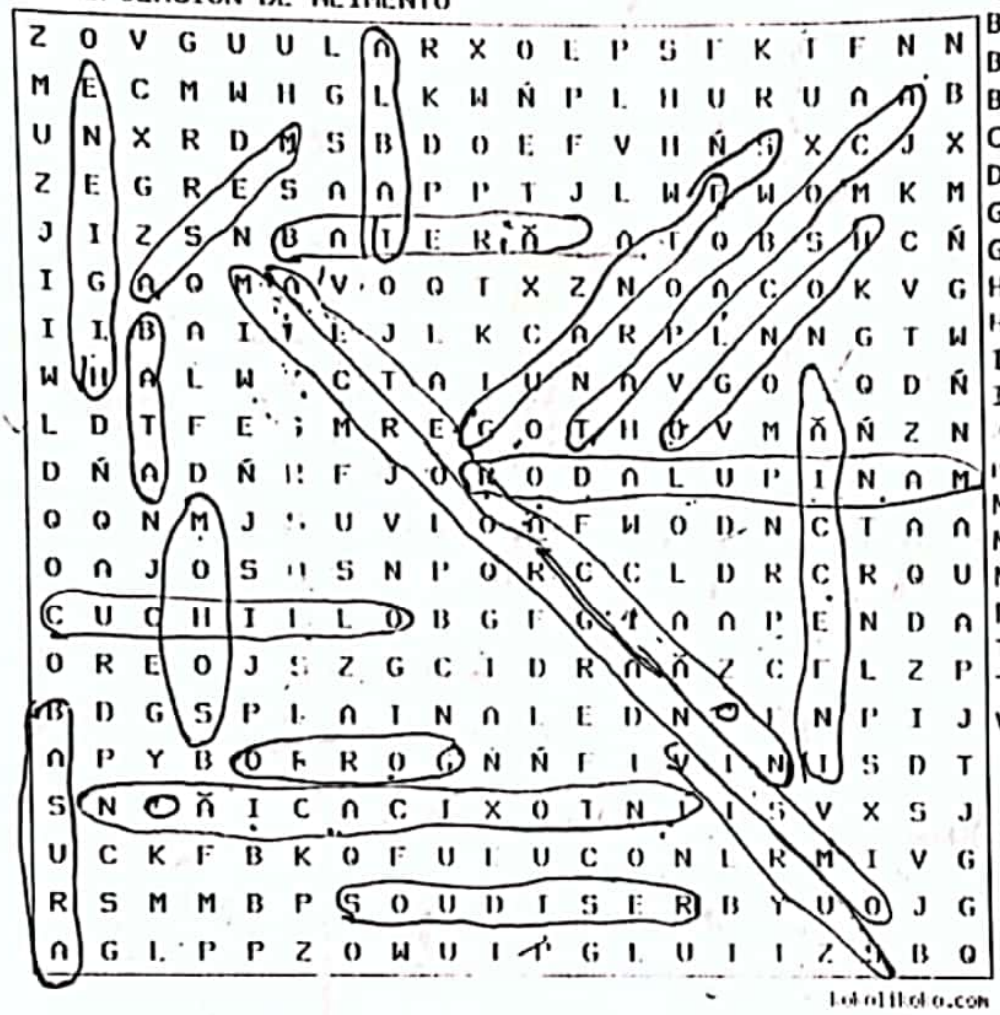
Yessenia Moreno Becerra

Gisela reyda Mosquera Mosquera

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

MANIPULACION DE ALIMENTO



ALTERACIÓN
BASURA
BATA
BATERÍA
CUCHILLO
DELANTAL
GORRO
GUANTES
HIGIENE
HONGO
INFECCIÓN
INTOXICACIÓN
MANIPULADOR
MESA
MICROORGANISMO
MOHOS
N
RESIDUOS
TABLA
TABACA
VIRUS

Yessenia Moreno Becerra

Gisela reyda Mosquera Mosquera

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner