PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdo 25 de Abril de 2021

Señora

MARIA ISABEL PALOMEQUE PALACIOS
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **2293811**
Coordinador Académico
Dependencia: Coordinación Académica
Quibdó

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

Referencia: No **(2293811**) del año (**2021)**

Yo, **Fredy Javier Vargas Morales** , identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.097.421. de Cartagena-Bolivar , 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: Se fija como valor total para cada uno de los contratos la suma de VEINTITRES MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS MCTE ($ 23.689.897).Esta Suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera : a.) Un primer pago correspondiente a CINCO (5) días del mes de febrero del 2021 por valor de QUINIENTOS DOCE MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 512.768) . b.) Siete (7) pagos iguales corrersponditentes a los meses de (marzo) a (septiembre) de 2021 por valor de TRES MILLONES SETENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 3.076.610) cada uno . c.) Un ultimo pago por DIECISEIS (16) días del mes de octubre de 2021 por valor de UN MILLON SEISCIENTOS CUARENTA MIL OCHOCIENTOS CIENCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($1.640.529)

Plazo: Será hasta el 16 de Octubre de 2021.

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

Obligaciones Especificas:

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 **1963547** pertenciente al Curso de formación **TECNICO EN COCINA. .Se dieron por finalizado los primeros días del mes los cursos -Higiene y Manipulacion de alimentos-Higiene y Manipulacion de Alimentos , reposteria Numero de ficha 2286304-2286313 2286315 -2286330**	Guías de Aprendizaje Evidencias Fotografías de Proceso
2.	Orientar los procesos de enseñanza -aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes..	Orientar Actividades de enseñanza aprendizaje ,evaluación a los cursos de formación titulada **1963547** Tecnico en cocina y cursos de Higiene y manipulación de Alimentos numero de ficha **2308131 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.**	Listas de Chequeo Listas de Asistencias Pantallazos o evidencias fotgraficas de

		2308830 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. al Curso de formación Debido a la emergencia causada por la pandemia , la formación de los cursos de se realizo de manera virtual y presencial. Para la parte virtual , se envio guias de aprendizaje , y se ha venido utilizando la aplicación de whatsapp para la comunicación y el envio de evidencias , también el correo electronico Se Desarrollaron de Listas de chequeo para la verificación de las evidencias . para las practicas estas se desarrollaron una parte en casa , aquellos que no residían en quibdo y otros , con en el ambiente de gastrpnomia, con todas las medidas de bioseguridad y los respectivos permisos por parte de la administración	procesos realizados
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 a del programa de formación Titulada Tecnico en cocina Numero de ficha **1963547** Realización de curso de formación complementaria, numero de ficha 2308131 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.2308830 -	Formatos de Planeación pedagógica del programa de formación complementaria diligenciado con base en el programa ofertado

		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	
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 manual de evaluación vigente	Desarrollo de evidencias de desempeño productos y de conocimiento	Lista de chequeo, evidencias de conocimiento
6.	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato		Evidencias fotograficas
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 Titulada y 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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **49968392** de la planilla, operador (**MIPLANILLA.COM-COMPENSAR**) y periodo.(**MARZO**) (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (10) folios

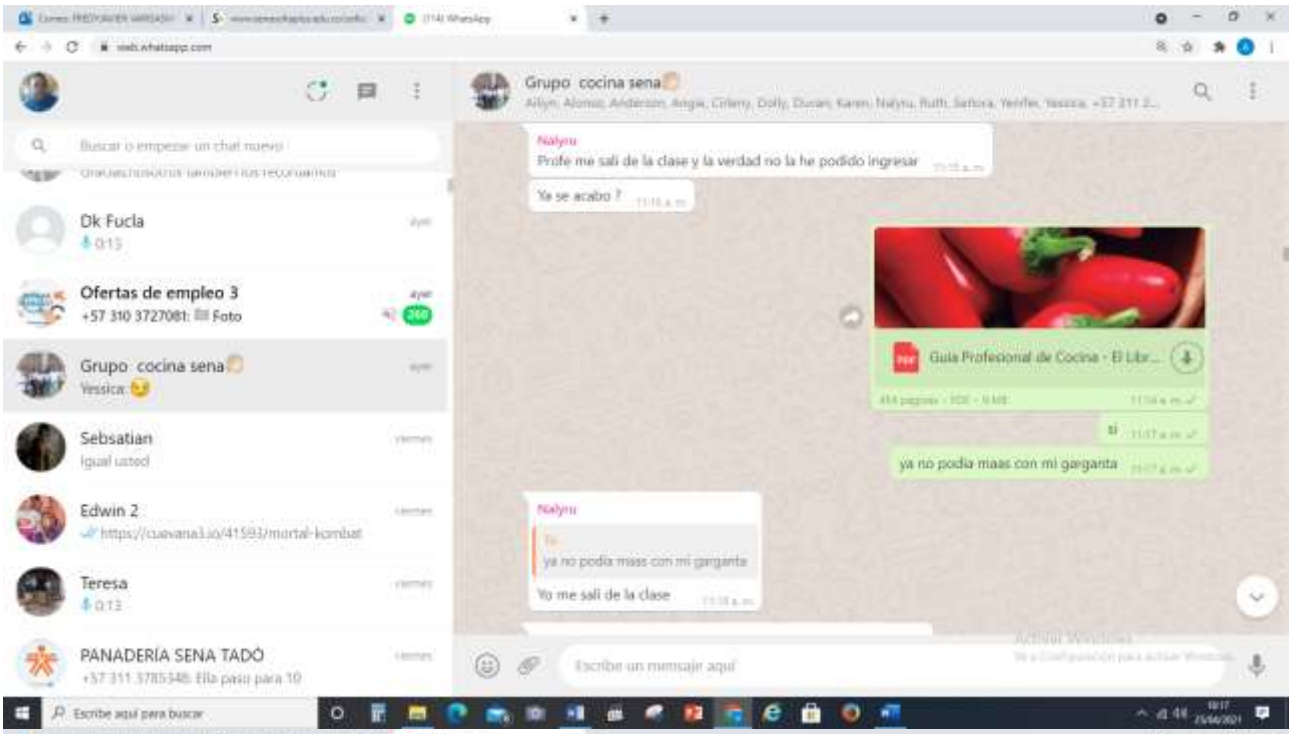
Cordialmente,

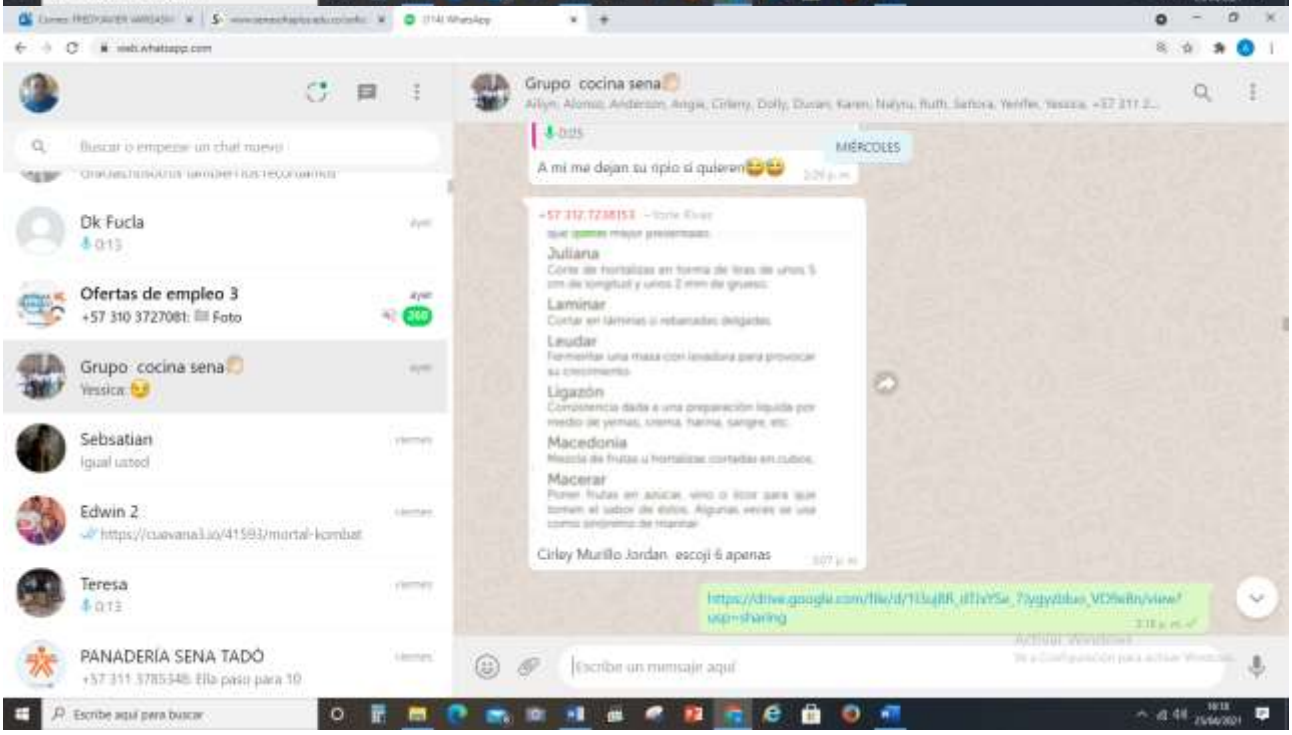
Nombre y firma
Fredy Javier Vargas Morales
Contratista
C.C. No. 9.097.421 de Cartagena

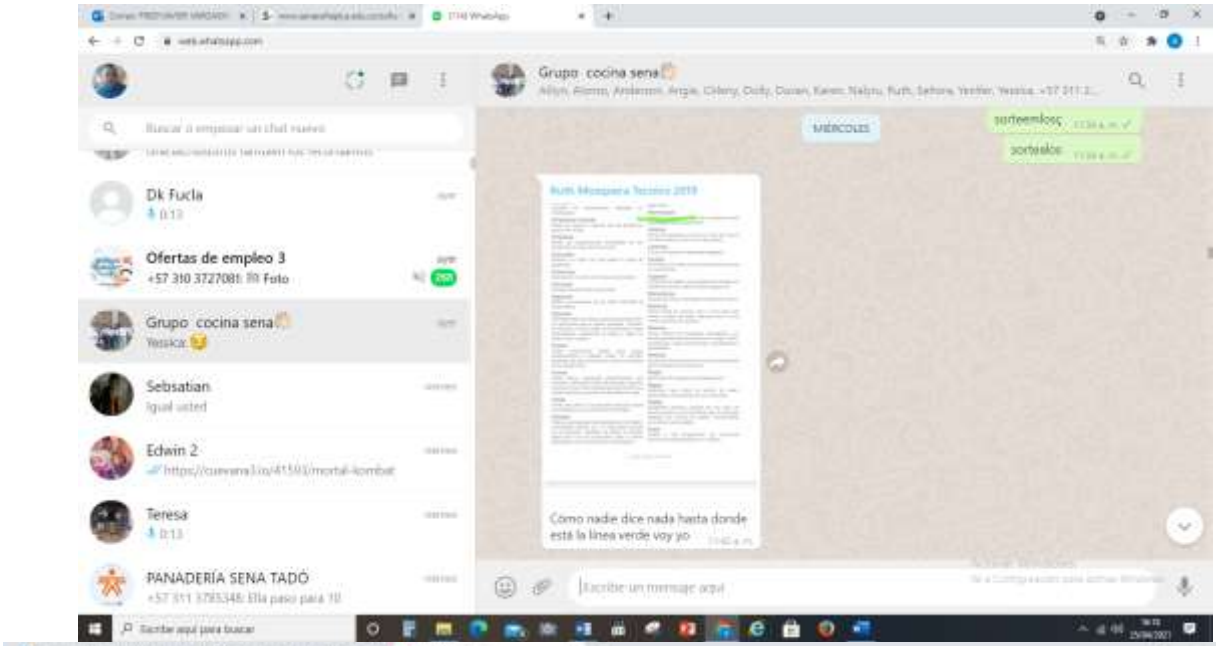
ecibí a satisfacción:

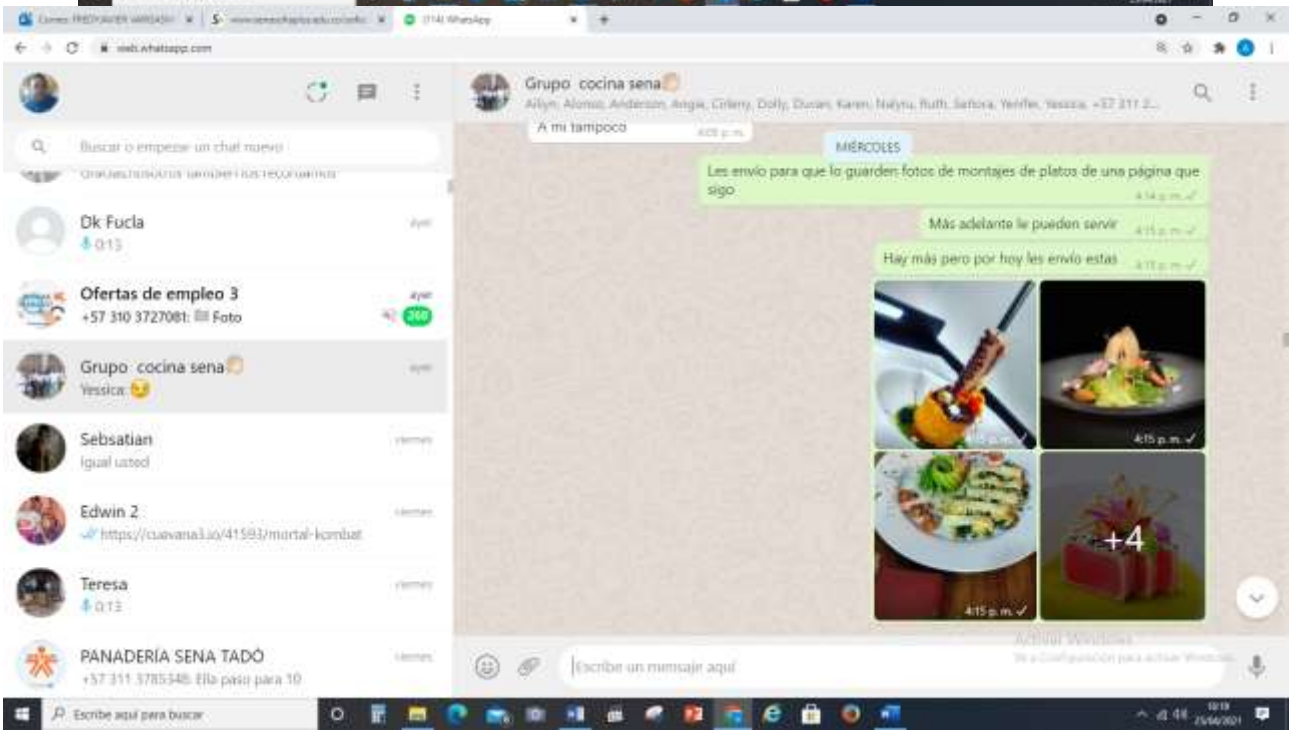
María Isabel Palomeque Palacios
Nombre y firma Supervisor(a) Contrato 2293811 de 2021

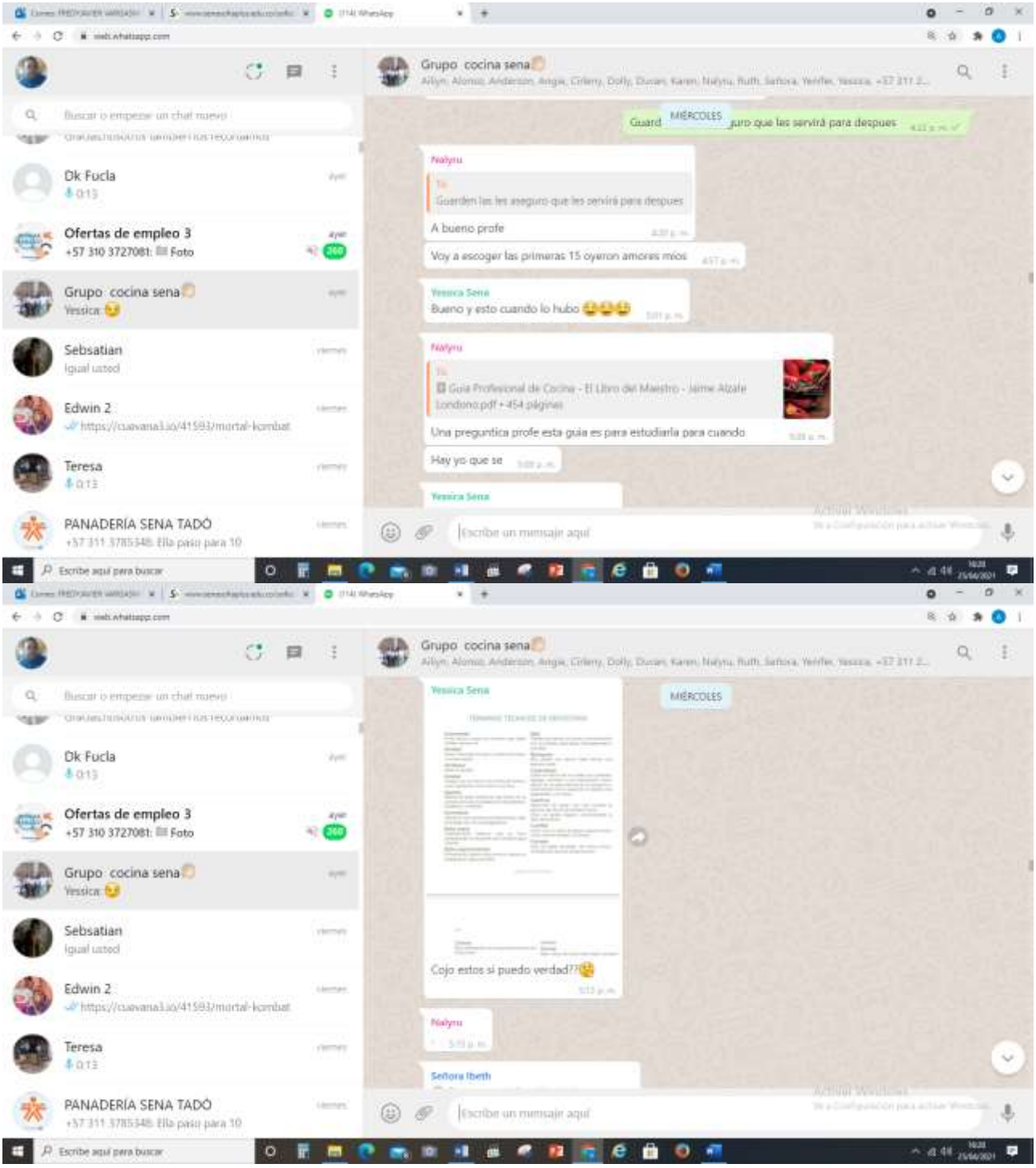
Evidencia fotográfica
Interracion con aprendices via whatsapp

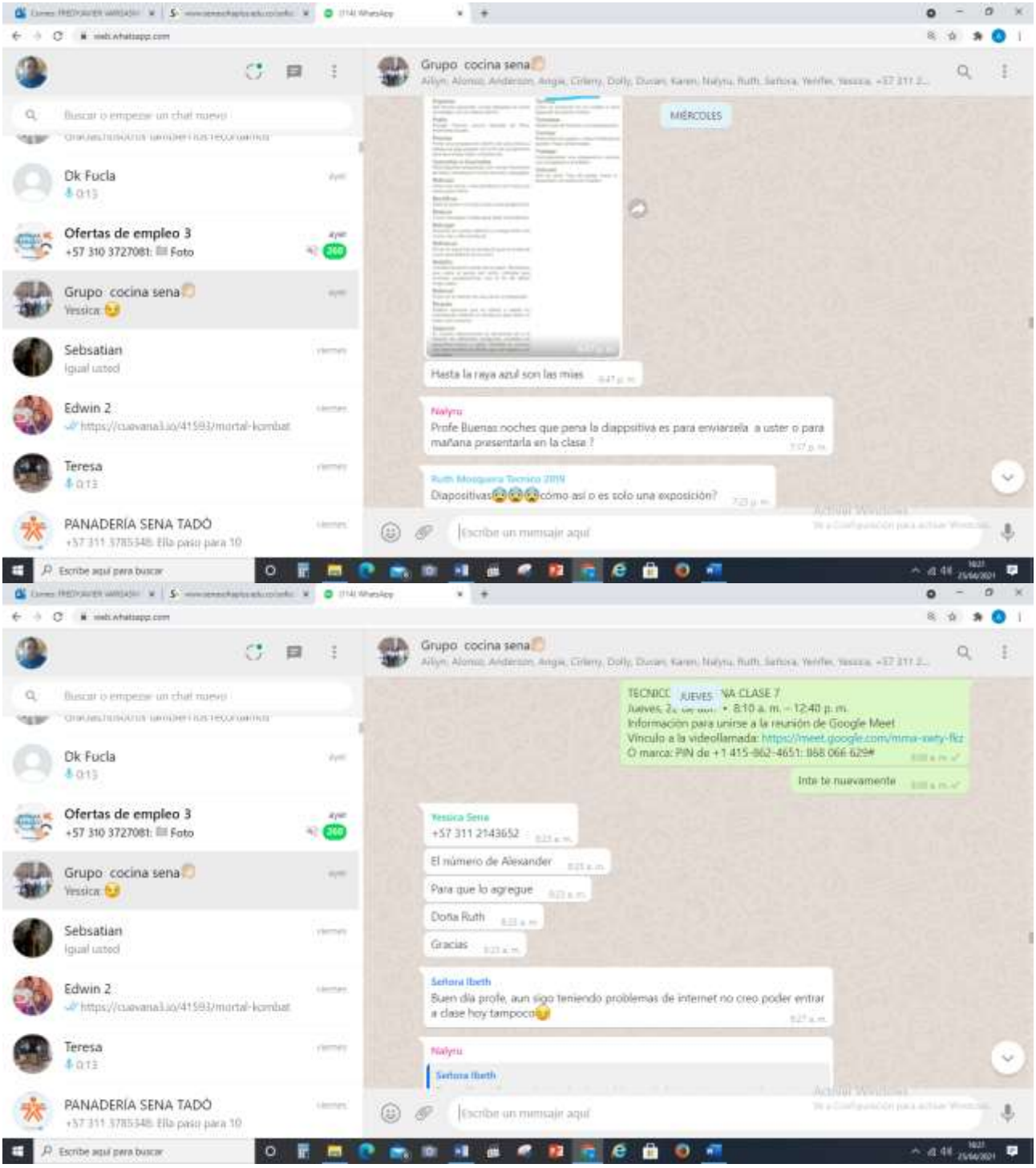


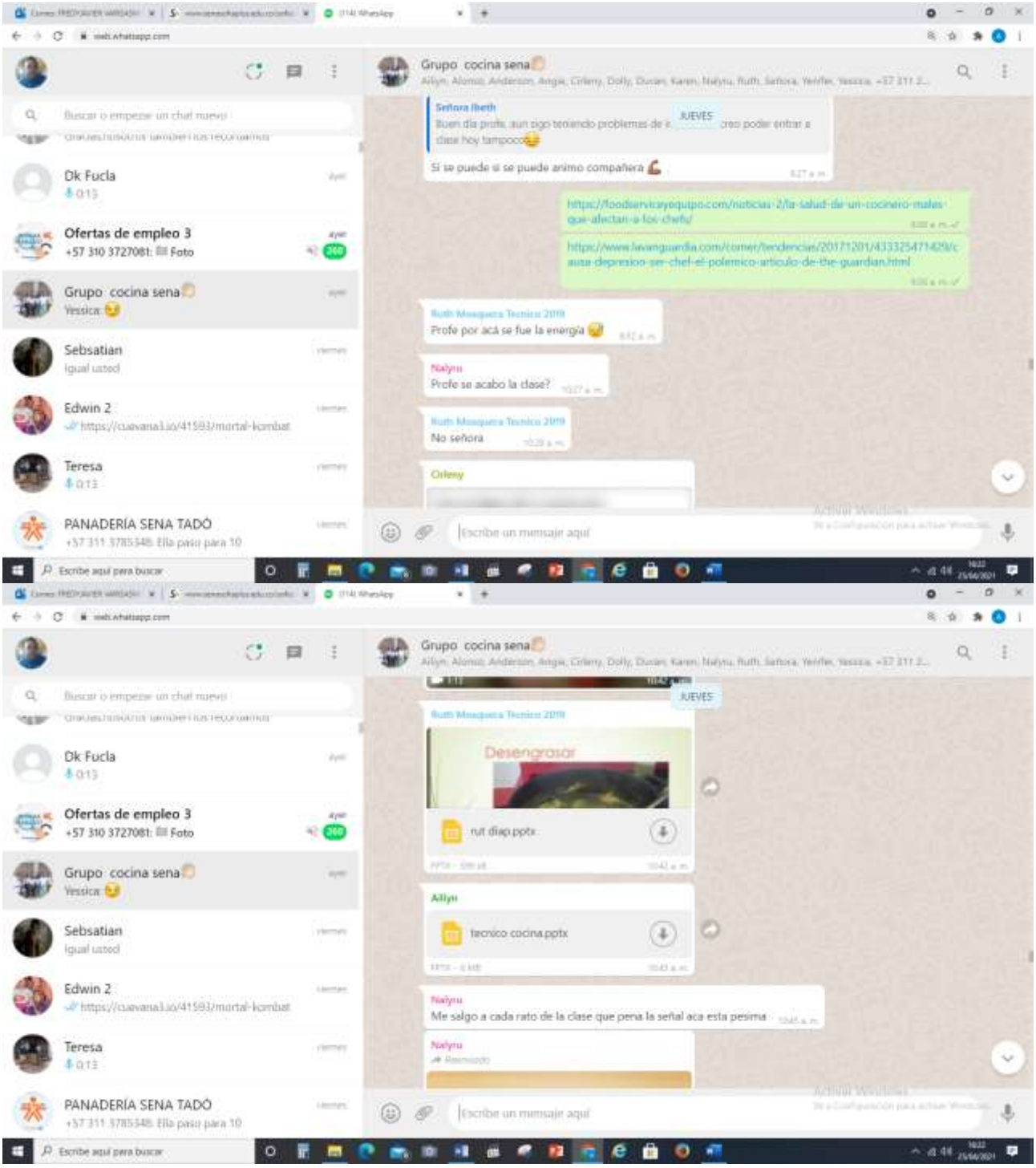


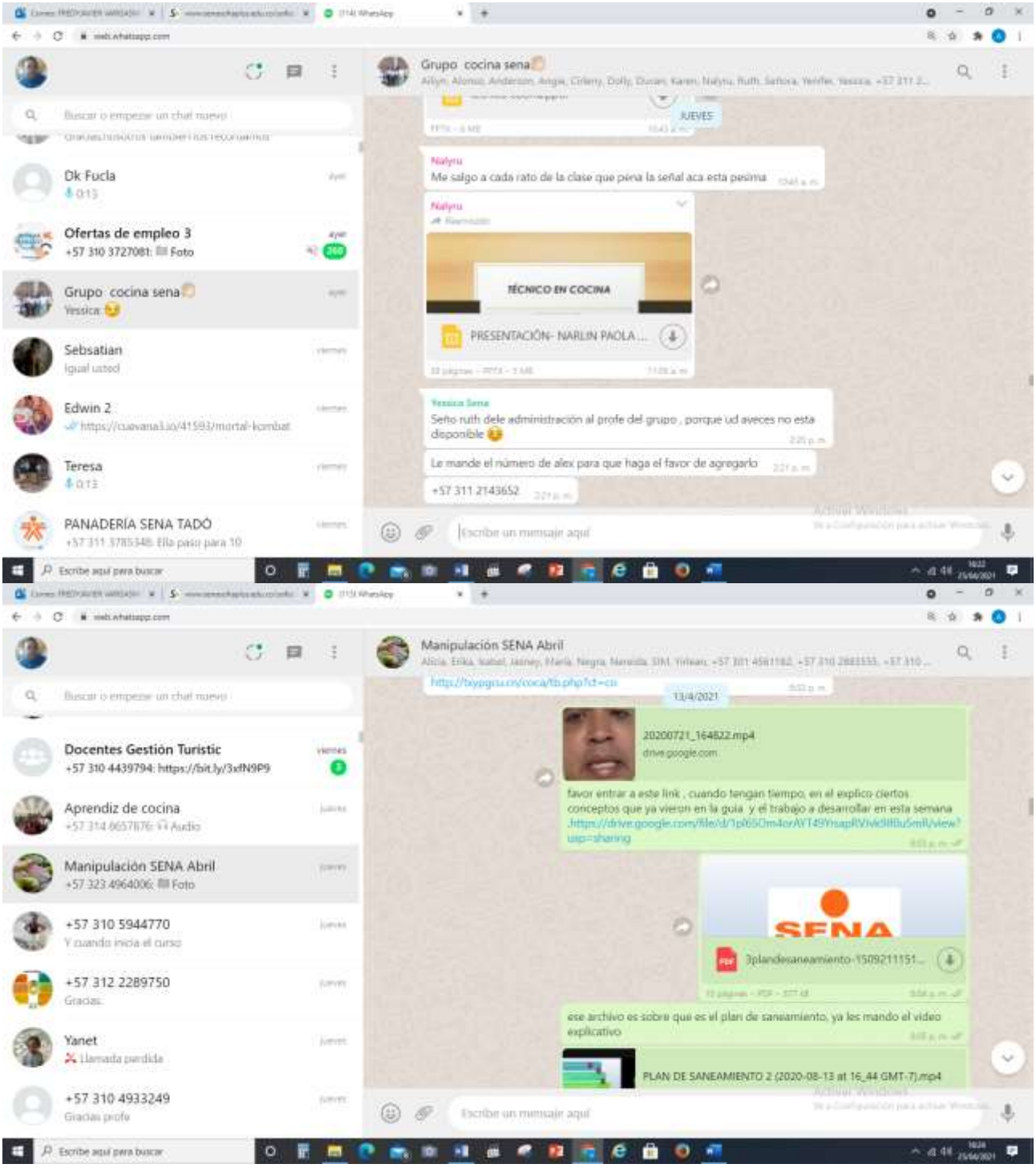

Grupo cocina sena
MIÉRCOLES
sorteemlos
sorteelos
Como nadie dice nada hasta donde está la línea verde voy yo
Escribe un mensaje aquí
Dk Fucla
Ofertas de empleo 3
+57 310 3727081: Foto
Grupo cocina sena
Yessica:
Sebsatian
Igual usted
Edwin 2
https://cuevana3.io/41593/mortal-kombat
Teresa
PANADERÍA SENA TADÓ
+57 311 3785348: Ella paso para 10

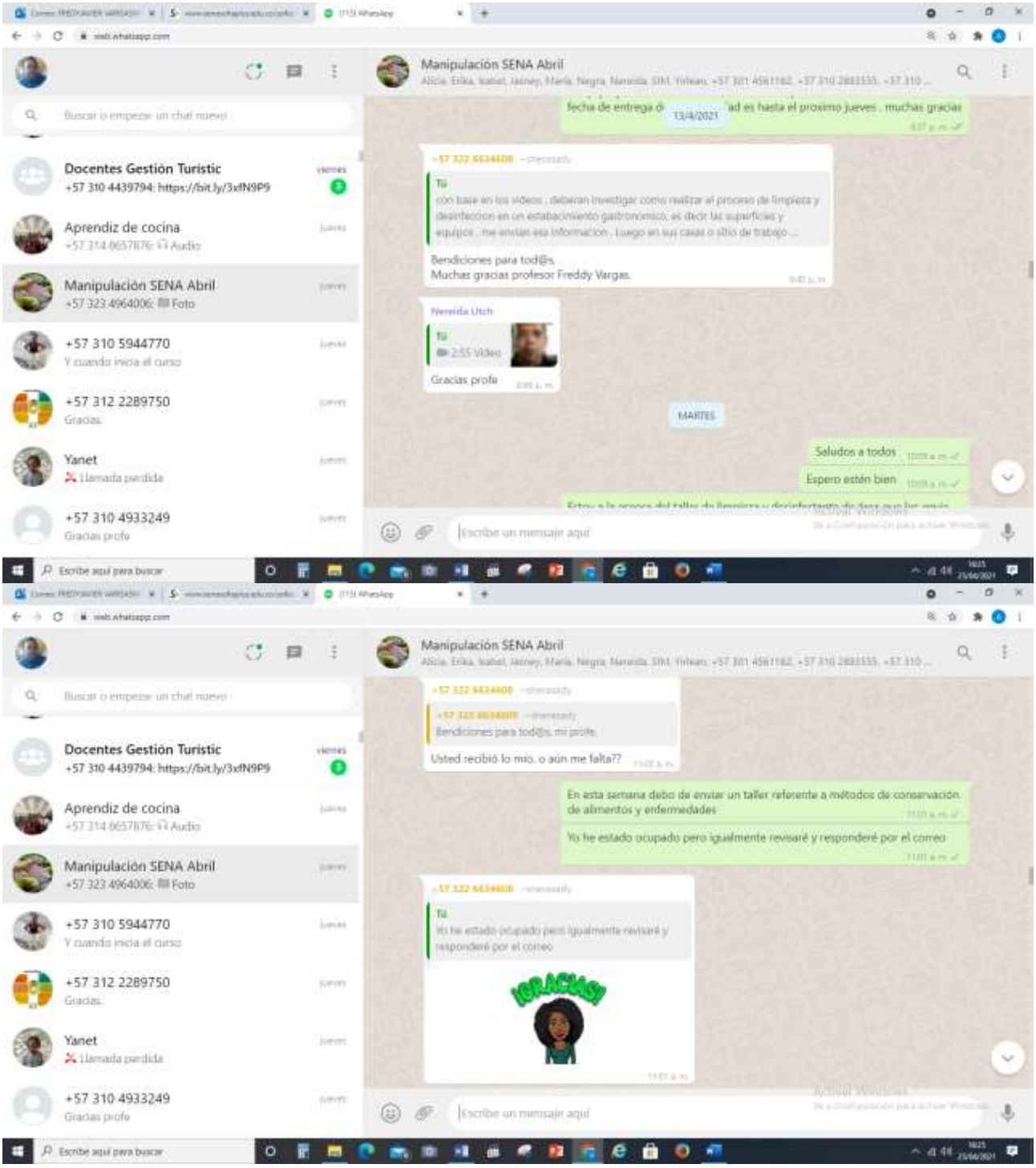

Grupo cocina sena
A mi tampoco
MIÉRCOLES
Les envío para que lo guarden fotos de montajes de platos de una página que sigo
Más adelante le pueden servir
Hay más pero por hoy les envío estas
+4
Escribe un mensaje aquí
Dk Fucla
Ofertas de empleo 3
+57 310 3727081: Foto
Grupo cocina sena
Yessica:
Sebsatian
Igual usted
Edwin 2
https://cuevana3.io/41593/mortal-kombat
Teresa
PANADERÍA SENA TADÓ
+57 311 3785348: Ella paso para 10

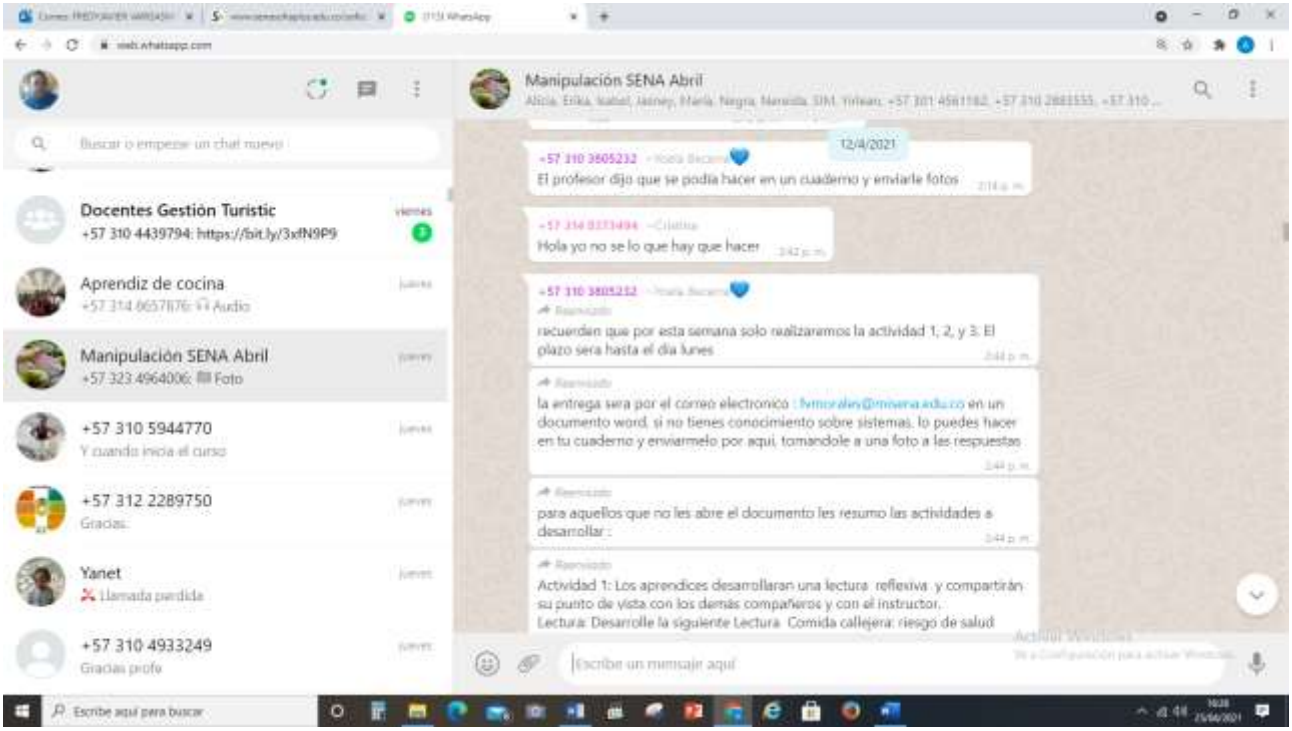

Grupo cocina sena
Guard MIÉRCOLES juro que les servirá para despues
Nalyru
Guarden las les aseguro que les servirá para despues
A bueno profe
Voy a escoger las primeras 15 oyeron amores míos
Yessica Sena
Bueno y esto cuando lo hubo
Nalyru
Guia Profesional de Cocina - El Libro del Maestro - Jaime Alzate Londoño.pdf • 454 páginas
Una preguntica profe esta guia es para estudiarla para cuando
Hay yo que se
Yessica Sena
Escribe un mensaje aquí
Dk Fucla
Ofertas de empleo 3
+57 310 3727081: Foto
Grupo cocina sena
Yessica:
Sebsatian
Igual usted
Edwin 2
https://cuevana3.io/41593/mortal-kombat
Teresa
PANADERÍA SENA TADÓ
+57 311 3785348: Ella pasó para 10
Escribe aquí para buscar
Grupo cocina sena
Yessica Sena
MIÉRCOLES
Cojo estos si puedo verdad??
Nalyru
Señora Ibeth
Escribe un mensaje aquí
Dk Fucla
Ofertas de empleo 3
+57 310 3727081: Foto
Grupo cocina sena
Yessica:
Sebsatian
Igual usted
Edwin 2
https://cuevana3.io/41593/mortal-kombat
Teresa
PANADERÍA SENA TADÓ
+57 311 3785348: Ella pasó para 10
Escribe aquí para buscar


Grupo cocina sena
MIÉRCOLES
Hasta la raya azul son las mias
Profe Buenas noches que pena la diappsitiva es para enviarsela a uster o para mañana presentarla en la clase ?
Diapositivas como asi o es solo una exposición?
Dk Fucla
Ofertas de empleo 3
+57 310 3727081: Foto
Grupo cocina sena
Yessica:
Sebsatian
Igual usted
Edwin 2
Teresa
PANADERÍA SENA TADÓ
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar
Grupo cocina sena
JUEVES
Información para unirse a la reunión de Google Meet
Vinculo a la videollamada:
Inte te nuevamente
+57 311 2143652
El número de Alexander
Para que lo agregue
Doña Ruth
Gracias
Buen día profe, aun sigo teniendo problemas de internet no creo poder entrar a clase hoy tampoco
Dk Fucla
Ofertas de empleo 3
+57 310 3727081: Foto
Grupo cocina sena
Yessica:
Sebsatian
Igual usted
Edwin 2
Teresa
PANADERÍA SENA TADÓ
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar

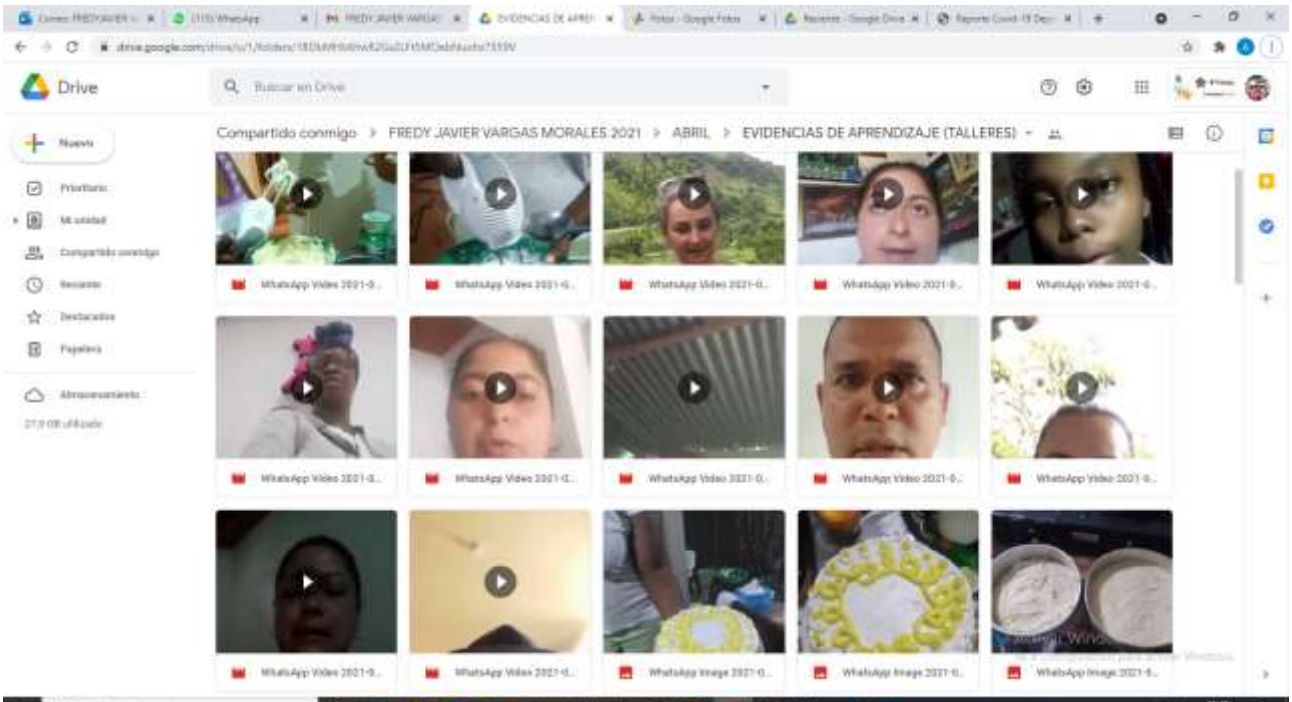

Grupo cocina sena
Señora Ibeth
JUEVES
Si se puede si se puede animo compañera
Ruth Mosquera Tecnico 2019
Profe por acá se fue la energía
Nalyru
Profe se acabo la clase?
Ruth Mosquera Tecnico 2019
No señora
Dk Fucla
Ofertas de empleo 3
+57 310 3727081: Foto
Grupo cocina sena
Yessica:
Sebsatian
Igual usted
Edwin 2
Teresa
PANADERÍA SENA TADÓ
Escribe un mensaje aquí
Grupo cocina sena
JUEVES
Desengrasar
rut diap.pptx
Aliyn
tecnico cocina.pptx
Nalyru
Me salgo a cada rato de la clase que pena la señal aca esta pesima
Nalyru
Escribe un mensaje aquí

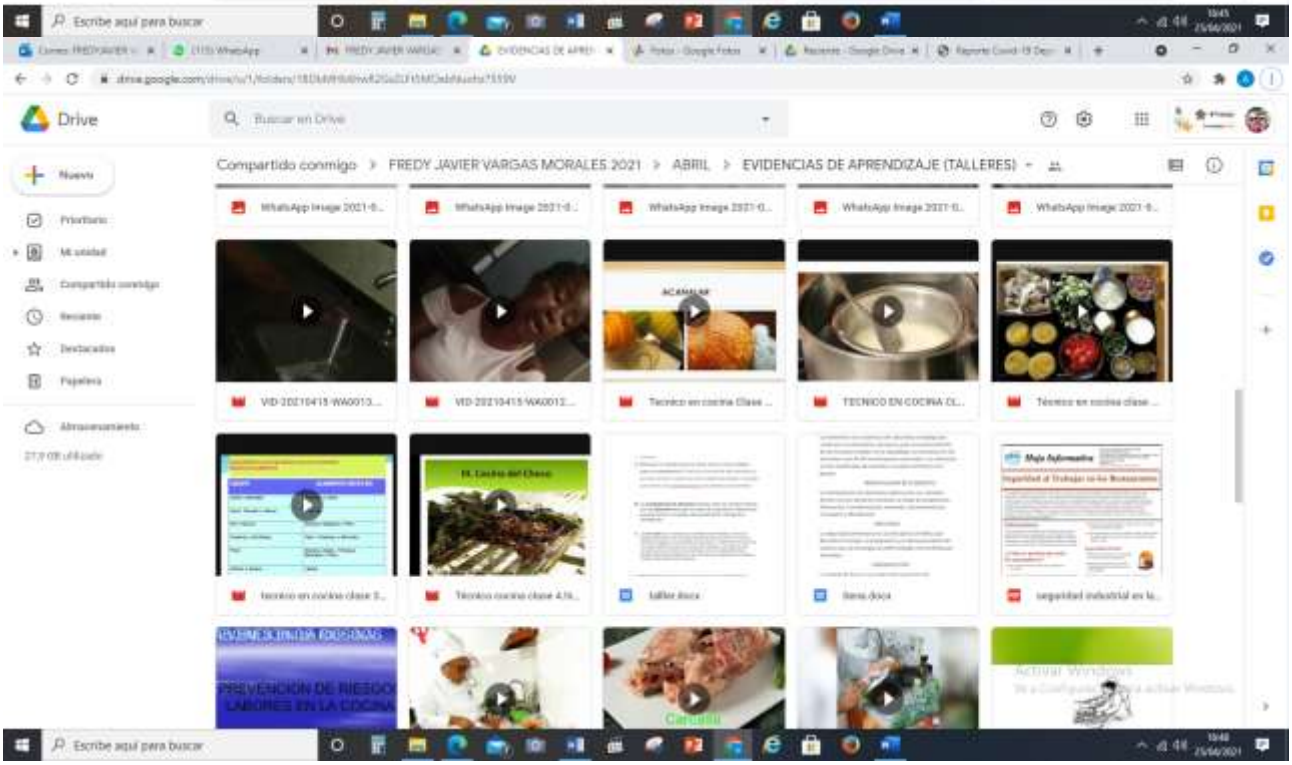

Grupo cocina sena
JUEVES
Nalyru
Me salgo a cada rato de la clase que pena la señal aca esta pesima
TÉCNICO EN COCINA
PRESENTACIÓN- NARLIN PAOLA ...
Yessica Sena
Señora ruth dele administración al profe del grupo , porque ud aveces no esta disponible
Le mande el número de alex para que haga el favor de agregarlo
+57 311 2143652
Escribe un mensaje aquí
Dk Fucla
Ofertas de empleo 3
+57 310 3727081: Foto
Grupo cocina sena
Yessica:
Sebsatian
Igual usted
Edwin 2
https://cuevana3.io/41593/mortal-kombat
Teresa
PANADERÍA SENA TADÓ
+57 311 3785348: Ella pasó para 10
Escribe aquí para buscar
Manipulación SENA Abril
13/4/2021
20200721_164822.mp4
drive.google.com
favor entrar a este link , cuando tengan tiempo, en el explico ciertos conceptos que ya vieron en la guia y el trabajo a desarrollar en esta semana
3plandesaneamiento-1509211151...
ese archivo es sobre que es el plan de saneamiento, ya les mando el video explicativo
PLAN DE SANEAMIENTO 2 (2020-08-13 at 16_44 GMT-7).mp4
Escribe un mensaje aquí
Docentes Gestión Turistic
+57 310 4439794: https://bit.ly/3xfN9P9
Aprendiz de cocina
+57 314 8657876: Audio
Manipulación SENA Abril
+57 323 4964006: Foto
+57 310 5944770
Y cuando inicia el curso
+57 312 2289750
Gracias.
Yanet
Llamada perdida
+57 310 4933249
Gracias profe
Escribe aquí para buscar

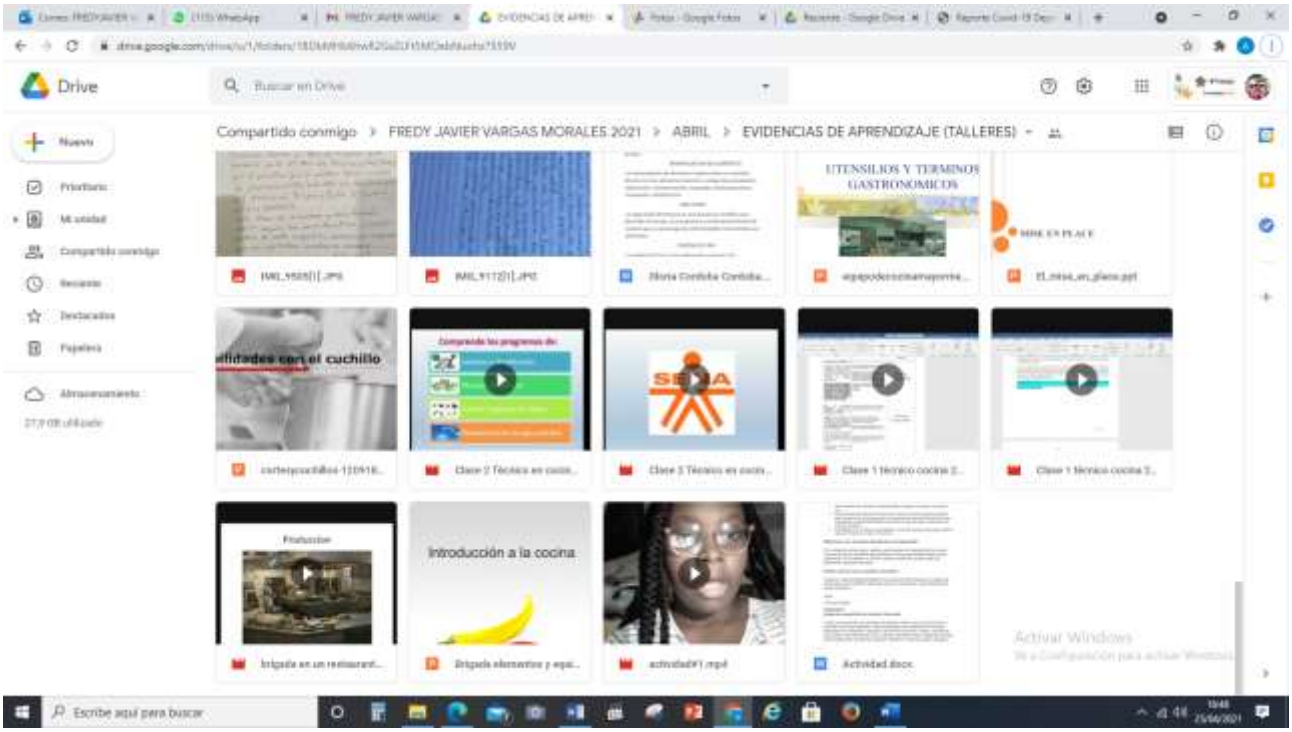

Manipulación SENA Abril
Docentes Gestión Turistic
+57 310 4439794: https://bit.ly/3xfN9P9
Aprendiz de cocina
Manipulación SENA Abril
+57 323 4964006: Foto
+57 310 5944770
Y cuando inicia el curso
+57 312 2289750
Gracias.
Yanet
Llamada perdida
+57 310 4933249
Gracias profe
Bendiciones para tod@s.
Muchas gracias profesor Freddy Vargas.
Gracias profe
MARTES
Saludos a todos
Espero estén bien
Escribe un mensaje aquí
Manipulación SENA Abril
Bendiciones para tod@s, mi profe.
Usted recibió lo mio, o aún me falta??
En esta semana debo de enviar un taller referente a métodos de conservación de alimentos y enfermedades
Yo he estado ocupado pero igualmente revisaré y responderé por el correo
¡GRACIAS!
Escribe un mensaje aquí


Manipulación SENA Abril
Docentes Gestión Turistic
+57 310 4439794: https://bit.ly/3xfN9P9
Aprendiz de cocina
Manipulación SENA Abril
+57 323 4964006: Foto
+57 310 5944770
Y cuando inicia el curso
+57 312 2289750
Gracias.
Yanet
Llamada perdida
+57 310 4933249
Gracias profe
12/4/2021
El profesor dijo que se podia hacer en un cuaderno y enviarle fotos
Hola yo no se lo que hay que hacer
recuerden que por esta semana solo realizaremos la actividad 1, 2, y 3. El plazo sera hasta el dia lunes
la entrega sera por el correo electronico : fvmorales@misena.edu.co en un documento word, si no tienes conocimiento sobre sistemas, lo puedes hacer en tu cuaderno y enviarmelo por aqui, tomandole a una foto a las respuestas
para aquellos que no les abre el documento les resumo las actividades a desarrollar :
Actividad 1: Los aprendices desarrollaran una lectura reflexiva y compartirán su punto de vista con los demás compañeros y con el instructor.
Lectura: Desarrolle la siguiente Lectura Comida callejera: riesgo de salud
Escribe un mensaje aquí
Escribe aquí para buscar

ACTIVIDADES TEORICAS Y PRACTICAS DESARROLLADOS POR APRENDICES DEL TECNICO EN COCINA EN SITIO DE TRABAJO O HOGAR y EN AMBIENTE DE GASTRONOMIA MINERCOL CON AFORO LIMITADO






Drive
Buscar en Drive
Compartido conmigo > FREDY JAVIER VARGAS MORALES 2021 > ABRIL > EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (TALLERES)
UTENSILIOS Y TERMINOS GASTRONOMICOS
Introducción a la cocina
Escribe aquí para buscar

INSTRUCTOR: FREDY JAVIER VARGAS MORALES

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

FECHA INICIAL: 01/04/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 25/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2308830 - 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

• 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 :	29,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	69,50

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA COLOMBIANA
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto:
- Actividad de Proyecto
- Competencia: Preparar Alimento de Acuerdo a la solicitud del cliente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

✓ Realizar la preparación de los platos fríos y calientes de las gastronomías regionales colombianas..

✓ 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

✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

✓ Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

.Duración de la Guía: 40 Horas

2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

Bienvenido a la mejor entidad educativa del país y a esta nueva experiencia formadora donde se propiciara su auto aprendizaje, el aprendizaje colaborativo, el aprendizaje por proyectos, por descubrimiento, significativo y lúdico, con el uso de la investigación, la exploración de nuevos retos, el ensayo prueba y error, la experimentación y otra técnicas para la construcción y aplicación de conocimiento con el objetivo de desarrollar las competencias del programa de formación.

Partiendo de la necesidad de reconocer la gastronomía colombiana como elemento fundamental para potenciar el turismo, se busca entender cuál es el estado actual de la gastronomía colombiana y su lugar frente a la demanda turística del país. Esta evaluación supone un amplio recorrido: desde definir y analizar los principales productos gastronómicos hasta entender el papel que está cumpliendo cada uno de los actores protagónicos del sector. Para llegar a esta conclusión debemos partir del concepto ¿Qué es Colombia a nivel Gastronómico?, Para lograr este propósito, se realizaran unja serie de prácticas en aula y taller y para completar el panorama, se investigara con diferentes perfiles la óptica y la percepción de la Cocina Colombia.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:

- Ambiente convencional: _____
- Ambiente real de aprendizaje: ___(importante el acercamiento)_____
- Laboratorio o taller:
- Ambiente dual:
- Piurltecnológico:
- Ambiente Virtual o simulación:

* Materiales: (Materiales de formación profesional, Insumos para desarrollos de procesos de manipulación : alimentos, Insumos químicos (hipoclorito al 6 % , jabon, y gel antibacterial) .)

3.1. Actividades de reflexión inicial

Actividad 1: 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: unos 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 occidentales.

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:

a) Investigación sobre que significa y la importancia en la cocina

b) Investigación por grupos sobre : Normatividad en el área de alimentos

c) Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina (POES)

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

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

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°3 : Joven Aprendiz usted deberá desarrollar las siguientes actividades :

Conforme un grupo de cuatro integrantes y consulte a cerca de la historia y evolución de la cocina a través de los tiempos de la prehistoria hasta la actualidad incluyendo las culturas precolombinas

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

Realice una línea del tiempo donde señale las características de cada época, utensilios empleados (en español, inglés, francés), principales preparaciones y exponentes destacados en caso de existir

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

El instructor debe plantear una actividad que facilite al aprendiz un acercamiento con el entorno laboral, con el fin de que el aprendiz empiece a generar una visión clara sobre lo que enfrentará en su proceso formativo y laboral. De acuerdo, a la actividad diseñar un modelo de informe (estilo taller para acercamiento al perfil ocupacional) para ser realizado por el aprendiz y asesorado por el instructor, facilitando afianzamiento de aquello para lo que debe estar preparado.

4. Actividades de evaluación

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: Elaborar de forma técnica, las preparaciones más representativas de las principales Culturas gastronómicas de Colombia **Evidencias de Conocimiento** **Cada grupo debera desarrollar en la exposición lo siguiente** 1..Geografia a.)Subregiones b) Fauna y flora c) Parques naturales d) Rios 2. Gobierno 3 Division politica 3 Demografia 4 Hidrografia 5 Cultura a) Musica folclorica b) Mitos y leyendas c) Artesanias d) Celebraciones e) 6 Terminologia Gastronomica y Cultural 7 Gastronomia * Desayunos * Tentepiés * Sopas y Potajes * Platos Fuertes * Acompañamientos * Postres * Bebidas f) Etnias - Dialecto y lenguas.	Contextualiza la gastronomía, su historia y avances tecnológicos, con su profesión. Maneja conceptos y terminología gastronómica de acuerdo parámetros nacionales e internacionales. Reconoce los cargos, las funciones y las áreas donde trabaja la brigada de cocina. Comprende y clasifica los diferentes tipos de empresas de alimentos donde puede accionar el cocinero Realiza los cortes, porcionamientos y almacenamiento de las diferentes materias primas cumpliendo con los métodos de conservación, las normas de manipulación y seguridad industrial.	**Técnica:** Observación Directa **Instrumento:** Lista de Chequeo

Evidencia de desempeño : (1) Proceso de Limpieza y desinfección (1) Proceso de onservación de Alimentos (1) Proceso de Manipulación de Frutas, Cárnicos **Evidencias de Producto :** Desarrollar de Forma Grupal 6 Preparaciones de la Gastronomía Regional que corresponda **(2) entradas** **(2) Platos Fuertes** **(2) Postres**		

3. GLOSARIO DE TERMINOS

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 está 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.

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

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA BASICA
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto:
- Fase del Proyecto:
- Actividad de Proyecto
- Competencia: Preparr Alimento de Acuerdo a la solicitud del cliente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

✓ Clasificar residuos teniendo en cuenta las caracteristicas de los desperdicios y los puntos criticos 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

✓ Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA

✓ Asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.

.Duración de la Guía: 40 Horas

2. PRESENTACION

Estimado (a) Aprendiz

Bienvenido a la mejor entidad educativa del país y a esta nueva experiencia formadora donde se propiciara su auto aprendizaje, el aprendizaje colaborativo, el aprendizaje por proyectos, por descubrimiento, significativo y lúdico, con el uso de la investigación, la exploración de nuevos retos, el ensayo prueba y error, la experimentación y otra técnicas para la construcción y aplicación de conocimiento con el objetivo de desarrollar las competencias del programa de formación.

La cocina es la base fundamental de las sociedades en todo el planeta, prueba de ello es que es la única actividad que realizan todas las poblaciones del mundo, actualmente las necesidades de producir alimentos son base fundamental de las economías y la búsqueda de soluciones a problemas de alimentación. En la recuperación de nuestras costumbres. Encontramos la necesidad de vender estas experiencias a las demás poblaciones sumado a nuestro creciente desarrollo turístico es necesario que todos los aspectos de la cocina básica sean dados a conocer por personas potencialmente estratégicas.

El objetivo de esta guía es desarrollar competencias relacionadas con la preparación de alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. Esta acción de formación requiere además, el fortalecimiento de competencias del ser como: la honestidad y compromiso en su hacer y desde lo colectivo, trabajo en equipo, responsabilidad y pertinencia.

Se espera que el aprendiz sea soporte de la gastronomía regional para el mejoramiento continuo del sector de los alimentos, acorde con los requisitos de calidad que satisfagan al mercado, adaptándose y aportando a la innovación de las preparaciones.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

* Ambiente Requerido:

- Ambiente convencional: _____
- Ambiente real de aprendizaje: ___(importante el acercamiento)_____
- Laboratorio o taller:
- Ambiente dual:
- Pluritecnológico:
- Ambiente Virtual o simulación:

* Materiales: (Materiales de formación profesional, insumos para desarrollos de procesos de manipulación : alimentos, insumos químicos (hipoclorito al 6 % , jabon, y gel antibacterial) .)

3.1. Actividades de reflexión inicial

Actividad 1: 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 occidentales.

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 resto 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:

a) Investigación sobre que significa y la importancia en la cocina

b) Investigación por grupos sobre : Normatividad en el área de alimentos

c) Investigación sobre proceso de Limpieza y desinfección en una cocina (POES)

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

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

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°3 : Joven Aprendiz usted deberá desarrollar las siguientes actividades :

Conforme un grupo de cuatro integrantes y consulte a cerca de la historia y evolución de la cocina a través de los tiempos de la prehistoria hasta la actualidad incluyendo las culturas precolombinas

3.3. Actividades de apropiación del conocimiento

Realice una línea del tiempo donde señale las características de cada época, utensilios empleados (en español, Inglés, francés), principales preparaciones y exponentes destacados en caso de existir

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento

El instructor debe plantear una actividad que facilite al aprendiz un acercamiento con el entorno laboral, con el fin de que el aprendiz empiece a generar una visión clara sobre lo que enfrentará en su proceso formativo y laboral. De acuerdo, a la actividad diseñar un modelo de informe (estilo taller para acercamiento al perfil ocupacional) para ser realizado por el aprendiz y asesorado por el instructor, facilitando afianzamiento de aquello para lo que debe estar preparado.

4. Actividades de evaluación

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Desempeño: De desempeño: Lista de chequeo sobre participación activa y propositiva de las actividades relacionadas con la inducción. **Evidencias de Conocimiento** Realice una cartelera donde muestre la vestimenta del chef, cada una de las partes que lo componen y sus nombres en español, inglés y francés (nombrelos en los idiomas correspondientes); describa las funciones que cumple cada uno y su razon de ser dentro de la cocina (Brigada de Cocina). Cual consideras usted que debe ser el estado fisico de un cocinero y cuales serian los ejercicios y rutinas adecuados para mantenerla teniendo en cuenta el oficio; póngalas en práctica durante la clase **Evidencia de desempeño :** (1) Proceso de Limpieza y desinfección (1) Proceso de onservación de Alimentos (1) Proceso de Manipulación de Frutas, Cárnicos	Contextualiza la gastronomía, su historia y avances tecnológicos, con su profesión. Maneja conceptos y terminología gastronómica de acuerdo parámetros nacionales e internacionales. Reconoce los cargos, las funciones y las áreas donde trabaja la brigada de cocina. Comprende y clasifica los diferentes tipos de empresas de alimentos donde puede accionar el cocinero Realiza los cortes, porcionamientos y almacenamiento de las diferentes materias primas cumpliendo con los métodos de conservación, las normas de manipulación y seguridad industrial.	**Técnica:** Observación Directa **Instrumento:** Lista de Chequeo

Evidencias de Producto : Preparación y entrega de (1) Desayuno, Almuerzo y Cena Balanceados		

3. GLOSARIO DE TERMINOS

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 está 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.

Rastreabilidadrastreo 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://www.sena.edu.co

http://www.fao.org/publications/es/?page=1&ipp=10&no_cache=1&tx_dynalist_pi1[par]=YToxOntzOjE6IkwiO3M6MToiMiI7fQ==

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

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

8. CONTROL DE CAMBIOS

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

<

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FREDY JAVIER VARGAS MORALES

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

FECHA INICIAL: 25/03/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 27/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2308830 - 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 : 39,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2286304 - 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 : 11,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2308131 - 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 : 33,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2286330 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 11,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2286315 - COCINA BÁSICA NIVEL 1

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN.

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 11,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2286313 - 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 : 11,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 121,10

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
06/04/2021	27/04/2021	OTROS	80,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 80,00

INSTRUCTOR: FREDY JAVIER VARGAS MORALES

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