PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Mayo 2021

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2303925
Coordinador Academico
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de **MAYO** del año 2021

Referencia: CO1.PCCNTR. 2303925

ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.065.875.211** de Aguachica Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa Sena Emprende Rural SER, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es de TREINTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y TRES PESOS M/CTE ($36.597.953,00), Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Nueve pagos iguales por los meses de marzo a diciembre de 2021, por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL QUINIENTOS SETENTA PESOS M/CTE ($3.825.570,00) y un último pago por valor de DOS MILLONES CIENTO SESENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS VEINTITRÉS PESOS M/CTE ($2.167.823,00) correspondientes a diecisiete días del mes de Diciembre. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros **N°116396409 BANCO DE BOGOTA**, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será de Nueve meses (9) y 17 dias hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico en el área AGROINDUSTRIA y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural en la modalidad presencial y/o a distancia enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Se realiza Planeación mensual, para impartir formación desescolarizada a través de grupos de WhatsApp, creación de instrumentos pedagógicos para la formación virtual en los programas de agroindustria, utilizando herramientas tecnológicas como google meet y video tutoriales que son montados en el canal de youtube, buscando atender los nuevos requerimientos emanados por la dirección Nacional SENA, implementados en el decreto nacional del aislamiento obligatorio preventivo debido a la emergencia sanitaria por el Covid-19, buscando lograr una formación biridireccional. Participe en la Reunión virtual **Revisión de Proyectos Formativos SER** en cabeza, Coordinador Académico y supervisor del contrato, la dinamizadora rural y compañeros instructores, para realizar ajustes presupuestales a los proyectos. Participe en la reunión virtual para realizar ajustes de proyectos Formativos para nuevos lineamientos.	Actividades compartidas a través del WhatsApp Actas, registro de evidencia pantallazos de las Herramientas TIC y Evidencias fotográficas. Disponible en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?usp=sharing Disponible en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/11u0aLagSr6ijCndFDjOweVg0BHgCfJiT?usp=sharing Disponible en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/11u0aLagSr6ijCndFDjOweVg0BHgCfJiT?usp=sharing
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales,	Se realizan sesiones de trabajo virtual por áreas para ajustar guías de aprendizaje,Proyectos Formativos y planeación pedagógica teniendo en cuenta estrategias de formación de	Listado de Asistencias y Actas de Concertación y compromisos.

	en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	acuerdo a las condiciones establecidas en la reglamentación por la emergencia sanitaria, bajo los lineamientos del programa SENA-SER y las directivas Administrativas de las diferentes dependecias de la CAE. Se realizan estrategias de la formación que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área Agroindustria, haciendo uso de medios tecnológicos adaptados a la realidad del contexto social, que permita el aprendizaje y desarrollo local. Se verifican competencias y resultados de Apredizaje de cada Diseño Curricular que coincida con cada del desarrollo del proyecto formativo, para enviarlo a revisión del comité del Equipo Pedagogico de Centro para su aprobación y posterior registro en la plataforma Sofia Plus.	Actas y evidencias fotográficas videoconferencia de las diferentes herramientas TIC Disponible en el Drive en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?usp=sharing
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de 'formación por proyectos" y en la modalidad blended Learning de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área Agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las Guías de Aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas y medios como whatsapp, correo electrónico, mensajes de téxto, llamadas telefónicas. Se plantean además de estas actividades encuentros en Alternancia manejando protocolos de Bioseguridad para impartir la formación presencial y el uso de Herramientas de las TICS como reuniones virtuales (meet) en los programas de formación en los siguientes Municipios asignados:	Evidencias Proyecto formativo Disponible en el Drive en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?usp=sharing

		Programa de Formacion: Emprendedor en Produccion de derivados cárnicos MUNICIPIO: Aguachica cesar ANUC Ficha: 2294149 Programa de Formacion: Emprendedor en confitería y dulcería tradicional Municipio: Gonzalez Cesar Ficha 2297463 Programa de Formacion: Emprendedor en Produccion de derivados cárnicos Municipio: San Alberto Ficha 2296453 • Se ejecutan 4 actividades programadas en la guía de aprendizaje de Ejecucion, estas fueron suministradas por medio de los grupos de WhatsApp, donde los aprendices hicieron trabajos escritos e investigaciones y son socializados en los encuentros presenciales para hacer una retroalimentación grupal.	Evidencia fotográfica de capturas de las actividades realizadas a traves de whatsapp y Video conferencia en la aplicación Meet y visitas a los municpios.
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	N/A para este Periodo	N/A para este Periodo

5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específica, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro SER o quien cumpla sus funciones.	Se hace uso permanente de la plataforma virtual Sofía Plus para verificar y registrar estados de los apredices en la plataforma y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual tales como: verificar que los aprendices están debidamente matriculados, reporte de horas de Instructores.	Registro en Sofía plus http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/registro.html
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	Asistir a las Reuniones Programas por el Subdirector del CAE, Coordinadora Mísional, Coordinador Académico del centro de formación y la Dinamizadora Rural del Programa SER. Hacer uso de los formatos y documentos establecidos por el sistema gestión y autocontrol SIGA.	Video conferencia a través del aplicaivo Microsoft teams. Evidencia Fotográfica
7	Entregar al Dinamizador Rural de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de Autoconsumo y Negocios Rurales.	N/A para este Periodo	N/A para este Periodo
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones	N/A para este Periodo	N/A para este Periodo

	rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.		
9	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.	Se reporta a la dinamizadora rural (SER) las actividades programadas en los encuentros presenciales, video conferencias y en los grupos de WhatsApp, donde se dio inicio con la formación semipresencial con los aprendices de las fichas,2294149,2297463,2296453 donde la dinamizadora rural (SER), realiza seguimiento a las formaciones de los programas en ejecución, mediante las evidencias en el google drive.	Disponible en el Drive en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?usp=sharing
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Se realizaron ajustes a los proyectos formativos, planeación pedagógica, guías de aprendizajes, planes de trabajo y los instrumentos de evaluación por parte del equipo revisor del Area AGROINDUSTRIA del programas SER	Disponible en el Drive en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1M8mFWnhs0qVHRjsPBZpPSXJx2fnrdTfa?usp=sharing
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de la información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la	Se realiza verificación de inscripción de aprendices. a. El 100% de los aprendices aparecen debidamente matriculados. b. Proyectos formativos aprobados para las tres fichas. c. Ruta de aprendizaje creada d. Totalidad del 100% de aprendices asociados a la ruta.	Disponible en el Drive en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1GhoQ4_p8t1lTwKGND59GfS9WRtxWMZC7?usp=sharing

	ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías,inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	El ítem: e, se le dara cumplimiento con el cierre de programa formativo, donde se aprobara los aprendices que alcancen las competencias estipuladas en los diseños curriculares.	
12	Realizar el *diagnóstico final,* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A En este Periodo
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	N/A En este Periodo	N/A En este Periodo
14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	N/A En este Periodo	N/A En este Periodo
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor los componentes de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la	N/A En este Periodo	N/A En este Periodo

	unidad productiva.		
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	N/A En este Periodo	N/A En este Periodo
17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	N/A En este Periodo	N/A En este Periodo
18	Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. Este Items se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen.	N/A En este Periodo	N/A En este Periodo
19	El Contratista se compromete a evidenciar proyecto formativo conjunto cuando corresponda: Evidencia Inducción a Aprendices, Guia de aprendizaje, Plan de Mejoramiento a aprendices cuando corresponda juicios evaluativos en Sofia Plus. Como evidencia la unidad productiva de negocios rurales la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes: Herramienta Modelos de Negocios	Se realizan los proyectos formativos del área de agroindustria, los cuales se aprobaron todos. Realice inducción a los aprendices de los diferentes programas asignados, se socializa la guía de aprendizaje y es suministrada por medio de los grupos de WhatsApp, para que ellos puedan evidenciar los alcances de cada resultado de aprendizaje y al final puedan	Disponible en el Drive en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1-cxMrijz8Z6tSq8Nyl7PmA5f6b6R_69L?usp=sharing

	Cambas, estructura organizalcional Unidad Productiva, estructura de costos Modelo de Negocios, Analisis financieros modelo de Negocios, Ficha Tecnica que aplique del producto (s) o servicio (s). Como evidencia de la Unidad Productiva de Autoconsumo: Evidencia de aplicación herramienta tropembos (Mapa Territorio, casita, Calendario), Evidencia de aplicación del Instrumento familiar (Encuesta) (Firma del Aprendiz y colocar en DRIVE), el modelo CANVAS adaptado de negocio para autoconsumo. OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS de apoyo a la empleabilidad: Realizar acciones de formación para la ocupación rural, Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral, Apoyar la Gestión, la inscripción de empresas rurales y Unidades Productivas en el Aplicativo establecido para este fin.	lograr las competencias de cada uno de los programas de formación a los que se encuentran matriculados	
20	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Se Realizo la Afiliacion a la ARL por parte de la entidad bajo la clase Riesgo Tipo II, la cual se entrega como requisito de pago para la primera cuenta de cobro	Documentos para requisitos primera cuenta de Cobro
21	Gestionar la Certificación en las nomas de competencias “Orientar Procesos Formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “Orientar procesos formativos en la modalidad a distancia	Esta certificación de la norma de competencia laboral “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa” se encuentra a la espera por el resultado final después de haber presentado cada una de las	Disponible en el link http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result

	con base en los planes de estudio" cuando al momento de contratación no se cuenten con ella dentro del primer semestre 2021.	etapas y evidencias de la evaluación (Conocimiento, Desempeño y Producto). La segunda Competencia laboral se realizara la Inscripcion cuando el centro disponga del procedimiento de la evaluación .	

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.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla , 2328228899 operador Asopago y periodo (Aportes en línea) correspondiente al mes de **ABRIL**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
ANDREA ELJURE GONZALEZ
Contratista
C.C. No. 1065.875.211

Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 2303925
Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/05/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2294149 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LAS NOVEDADES EN FORMA MANUAL O SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS DE ACUERDO NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.

PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA.

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 63,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2296453 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LAS NOVEDADES EN FORMA MANUAL O SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL, Y RESPONSABILIDAD AMBIENTAL CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

VERIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS, UTENSILIOS DE ACUERDO NORMATIVA VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNOSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO.

PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL VIGENTE Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS.

VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA.

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 63,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2297463 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 64,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 190,00

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

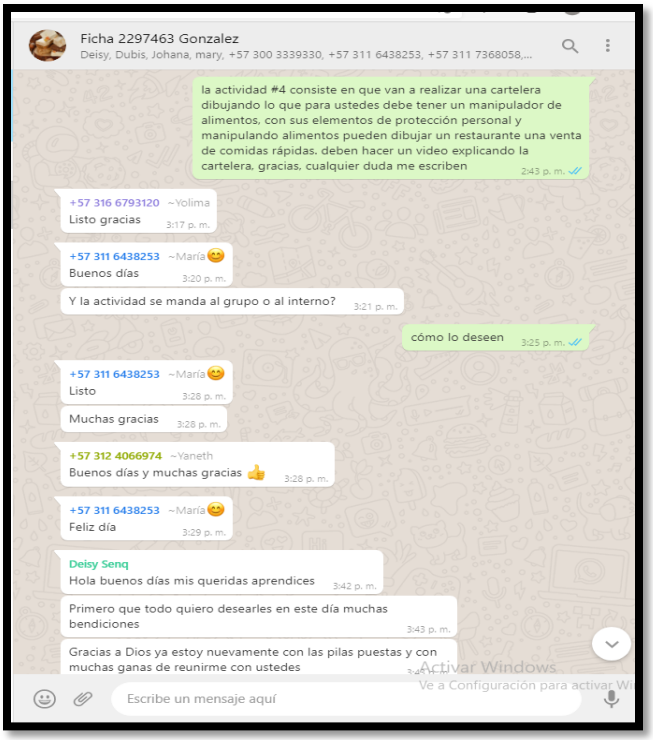
INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

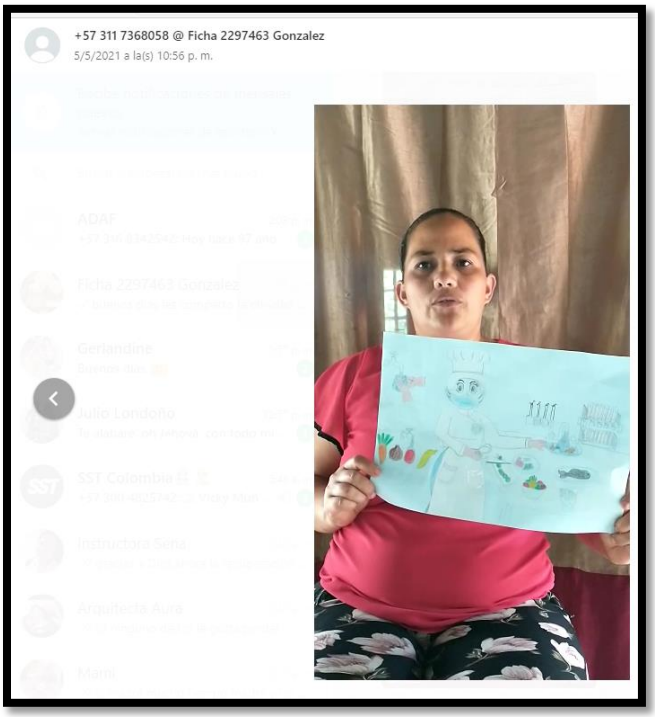
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

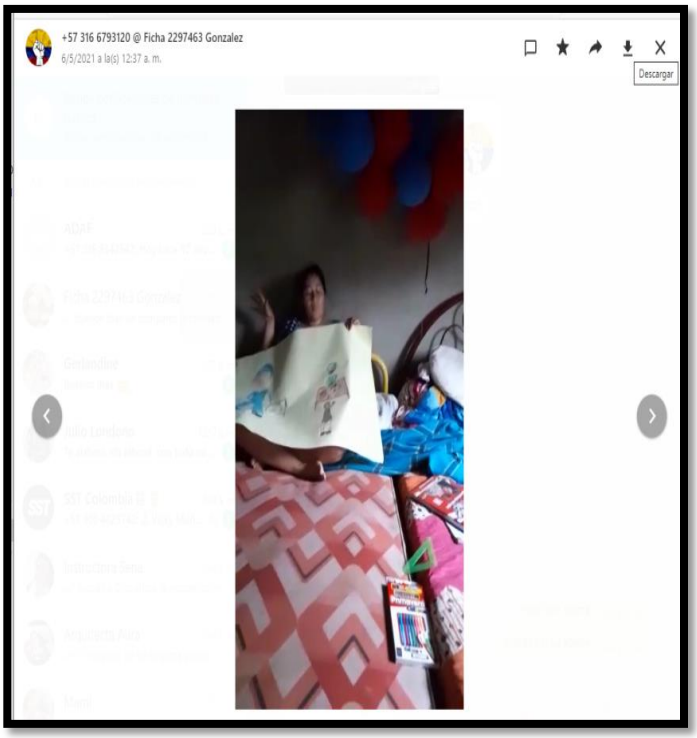
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS MAYO

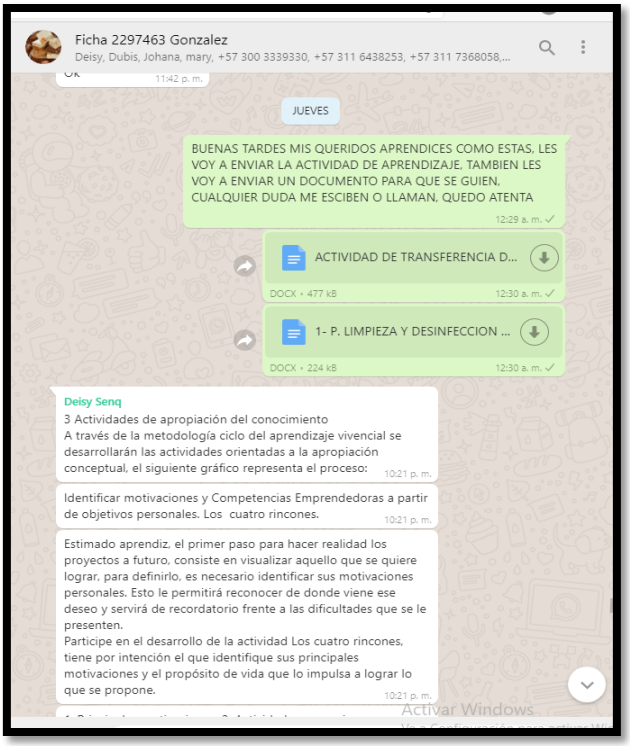
FORMACION EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE CONFITERIA Y DULCERIA TRADICIONAL.

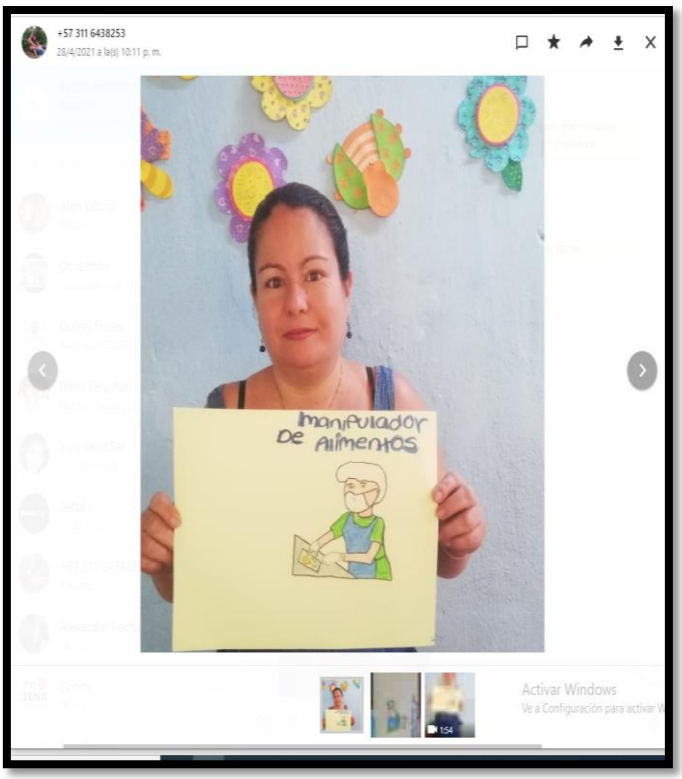
MUNICIPIO GONZALEZ



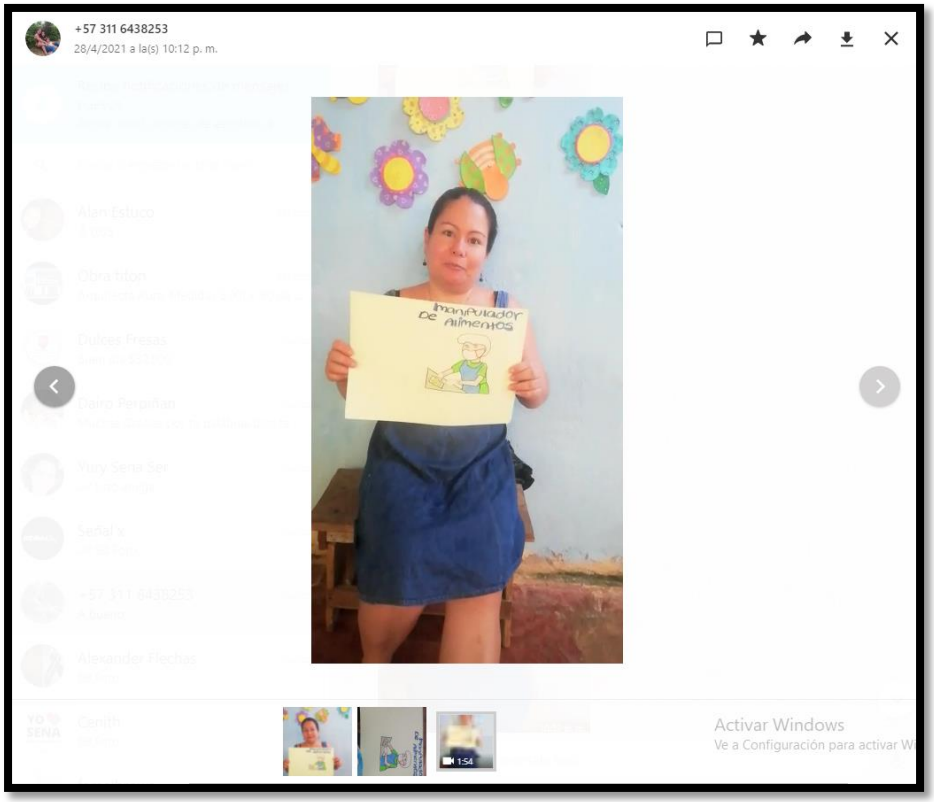


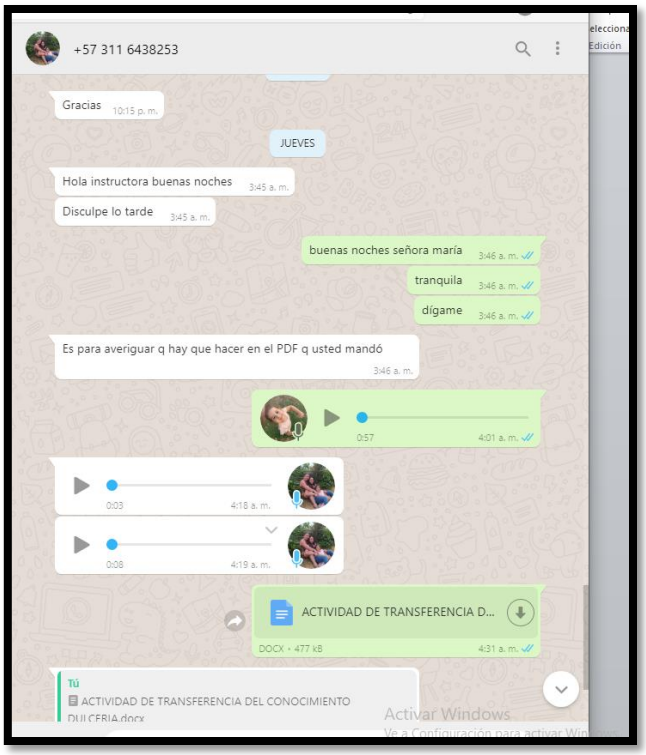


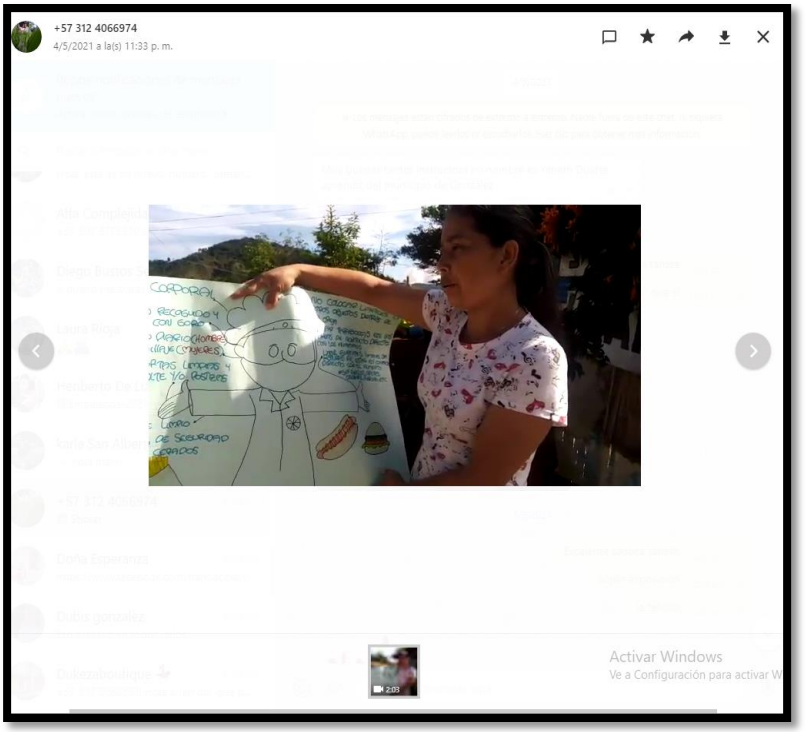



+57 311 6438253
28/4/2021 a la(s) 10:11 p. m.
Manipulador de Alimentos
Activar Windows


Manipulador de Alimentos
+57 311 6438253
28/4/2021 a la(s) 10:11 p. m.
Activar Windows

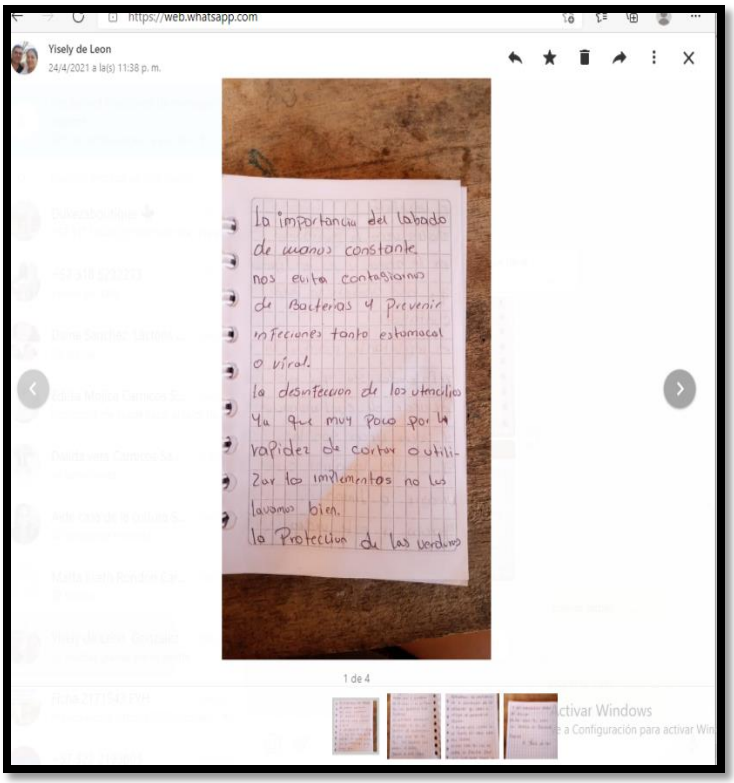

+57 311 6438253
28/4/2021 a la(s) 10:12 p. m.
Manipulador de Alimentos
Activar Windows

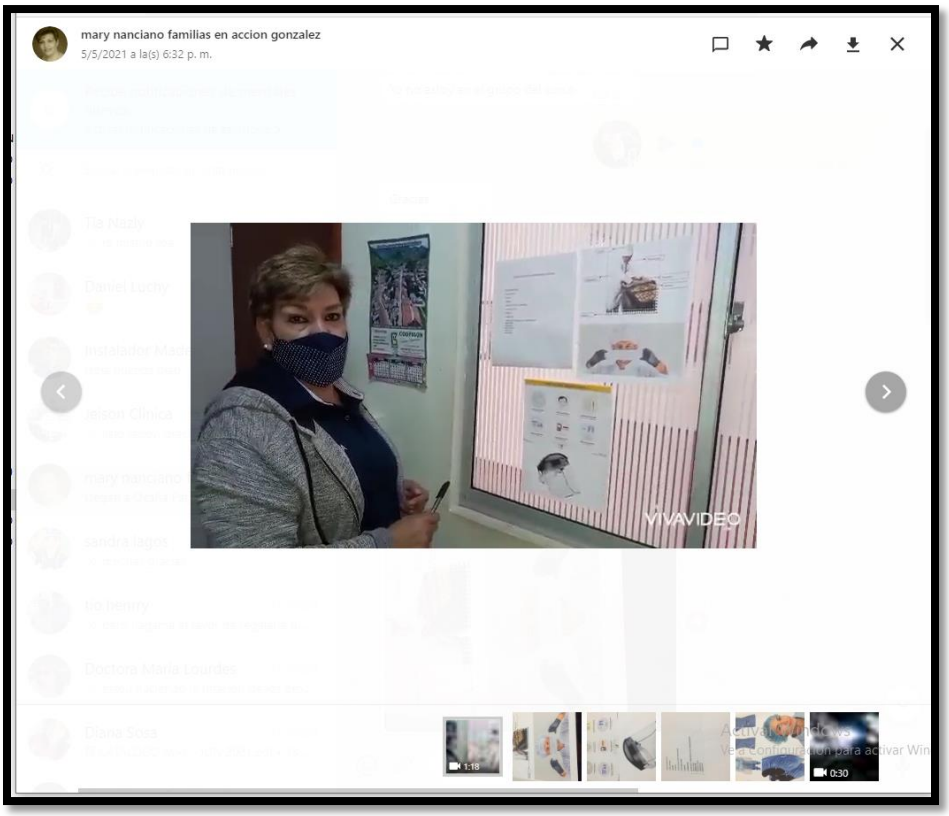

+57 311 6438253
Gracias 10:15 p. m.
JUEVES
Hola instructora buenas noches 3:45 a. m.
Disculpe lo tarde 3:45 a. m.
buenas noches señora maría 3:46 a. m.
tranquila 3:46 a. m.
dígame 3:46 a. m.
Es para averiguar q hay que hacer en el PDF q usted mandó 3:46 a. m.
0:57 4:01 a. m.
0:03 4:18 a. m.
0:08 4:19 a. m.
ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA D...
DOCX • 477 kB 4:31 a. m.
Tú
ACTIVIDAD DE TRANSFERENCIA DEL CONOCIMIENTO DULCERIA.docx
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Win


+57 312 4066974
4/5/2021 a la(s) 11:33 p. m.
2:03
Activar Windows
Ve a Configuración para activar W


+57 312 4066974
últ. vez hoy a la(s) 2:21 p. m.
4/5/2021
Los mensajes están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Haz clic para obtener más información.
Muy buenas tardes instructora mi nombre es Yaneth Duarte aprendiz del municipio de González 10:46 p. m.
Es para saber si el trabajo de la cartelera se lo puedo enviar ahora 10:47 p. m.
buenos tardes 10:47 p. m.
claro que si 10:47 p. m.
Ok 10:47 p. m.
2:03 11:33 p. m.
5/5/2021
Excelente señora Yaneth 2:03 a. m.
súper exposición 2:03 a. m.
la felicito 2:04 a. m.
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Win
Escribe un mensaje aquí

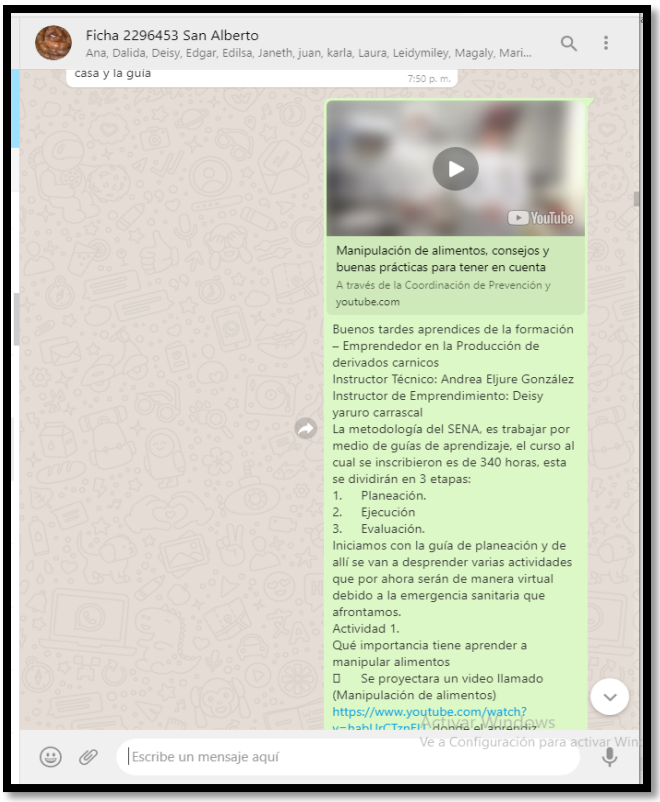

Yisely de Leon Gonzalez
últ. vez hoy a la(s) 3:30 a. m.
23/4/2021
Los mensajes están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Haz clic para obtener más información.
Buenas noches 1:48 a. m.
Como está profe 1:48 a. m.
buenas noches 1:49 a. m.
1:49 a. m.
cómo es su nombre 1:53 a. m.
Yisely de leon 1:53 a. m.
si señora al interno o al grupo cómo quiera 1:53 a. m.
Okey 1:53 a. m.
en un cuaderno lo escribe y me envía la evidencia 1:53 a. m.
Listo muchas gracias 1:53 a. m.
A usted por estar pendiente 1:54 a. m.
Y con el trabajo que mandó la otra profe 1:54 a. m.
También haría lo mismo 1:54 a. m.
si lo mismo 1:54 a. m.
Escribe un mensaje aquí
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Win

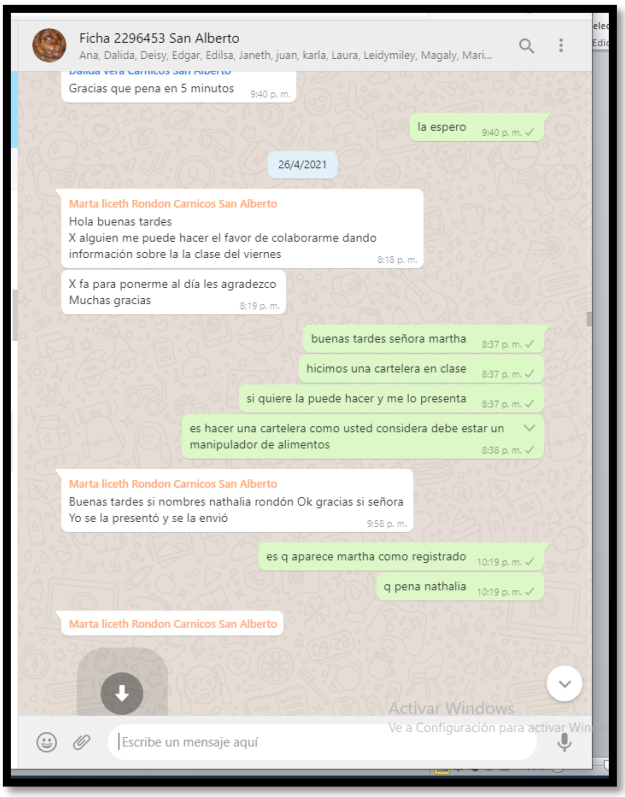

https://web.whatsapp.com
Yisely de Leon
24/4/2021 a la(s) 11:38 p. m.
la importancia del lavado de manos constante nos evita contagiarnos de Bacterias y Prevenir infecciones tanto estomacal o viral.
la desinfeccion de los utencilios ya que muy poco por la rapidez de cortar o utilizar los implementos no los lavamos bien.
la Proteccion de las verduras
1 de 4
Activar Windows

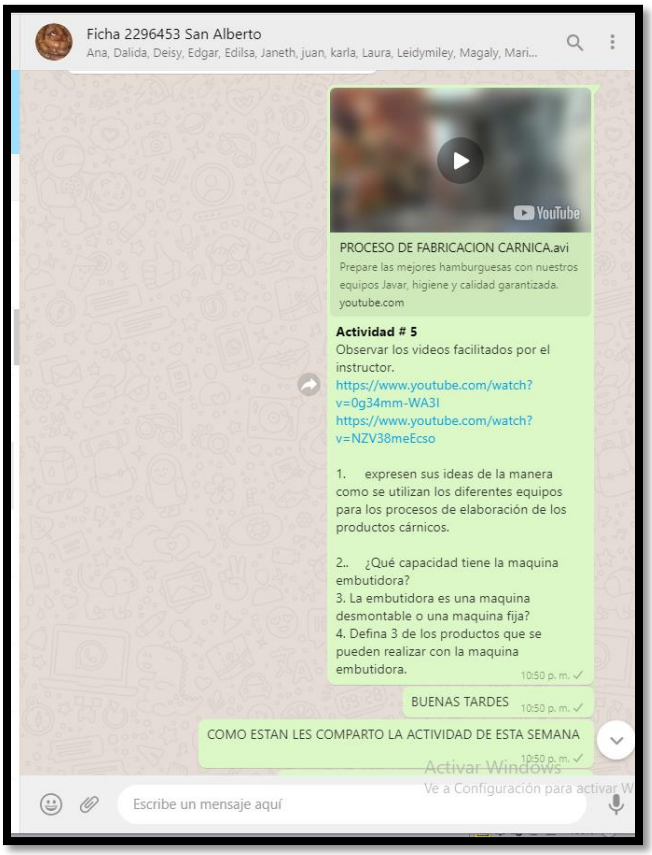

mary nanciano familias en accion gonzalez
5/5/2021 a la(s) 6:32 p. m.
VIVAVIDEO
1:18
0:30

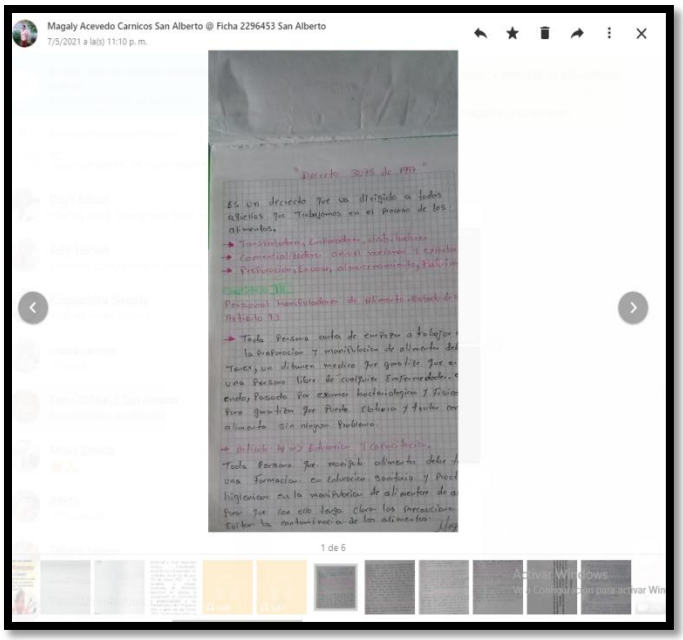
FORMACION EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

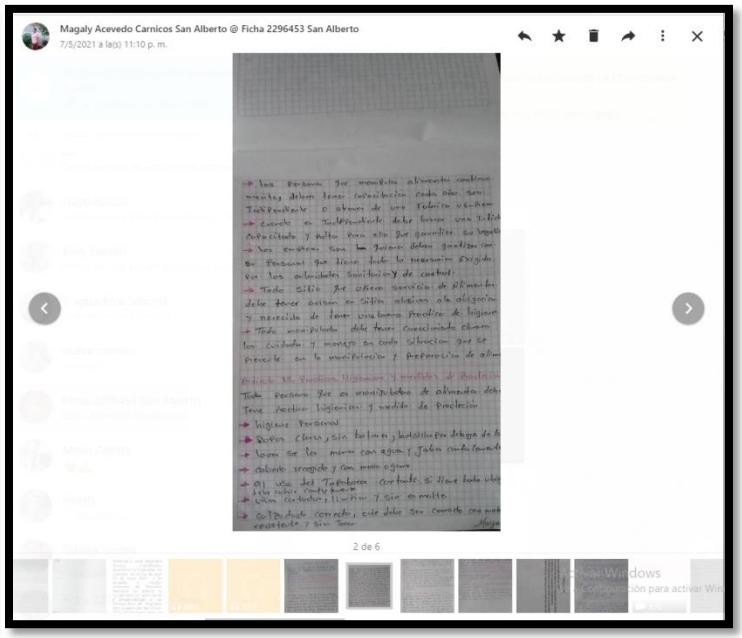
MUNICIPIO SAN ALBERTO

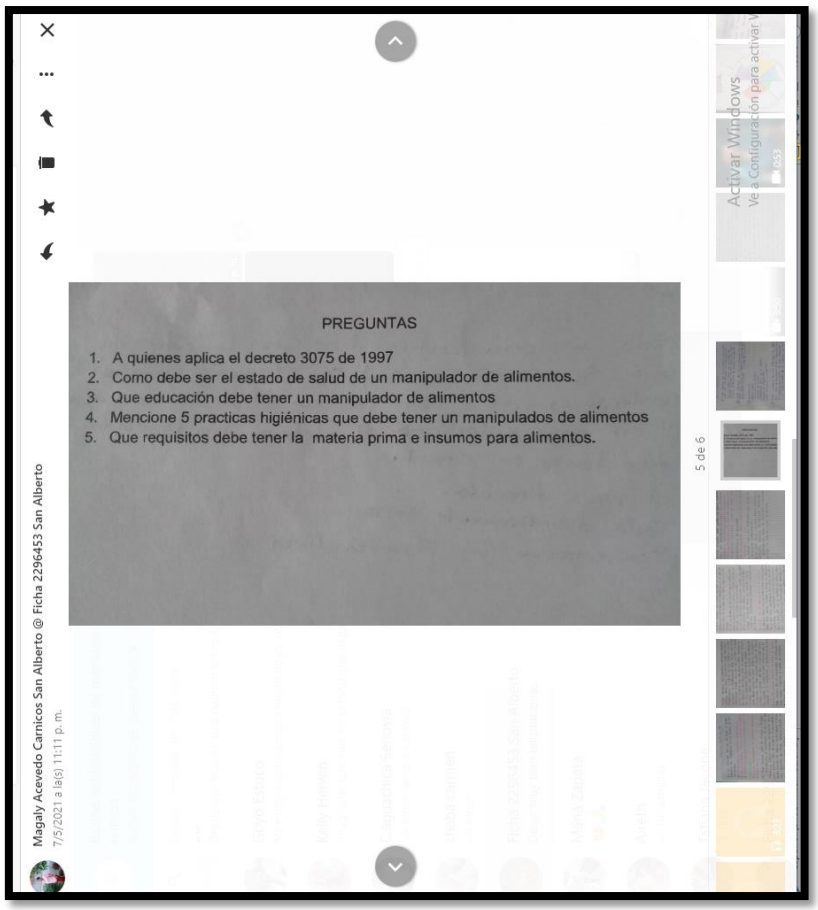


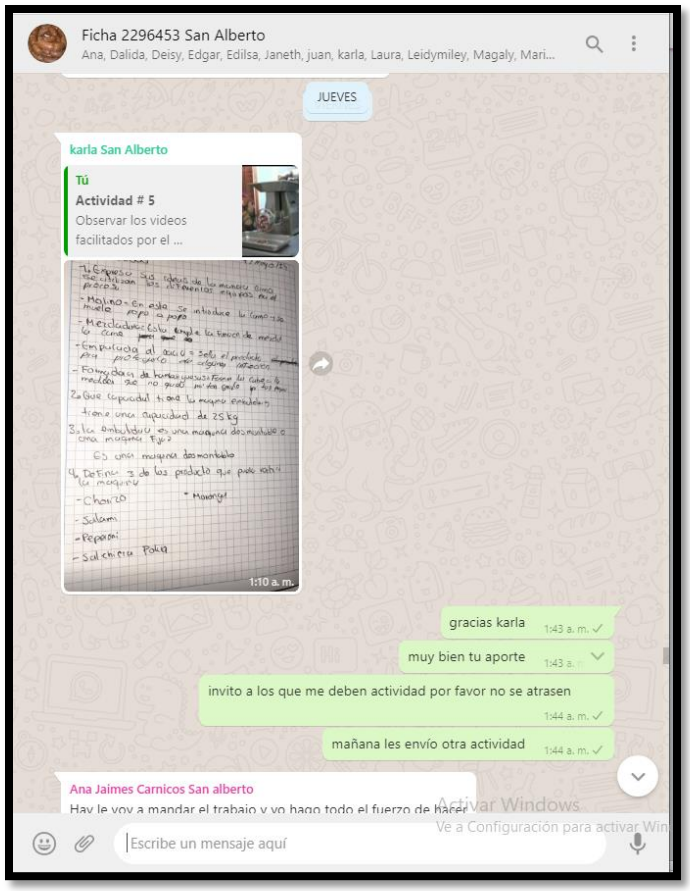


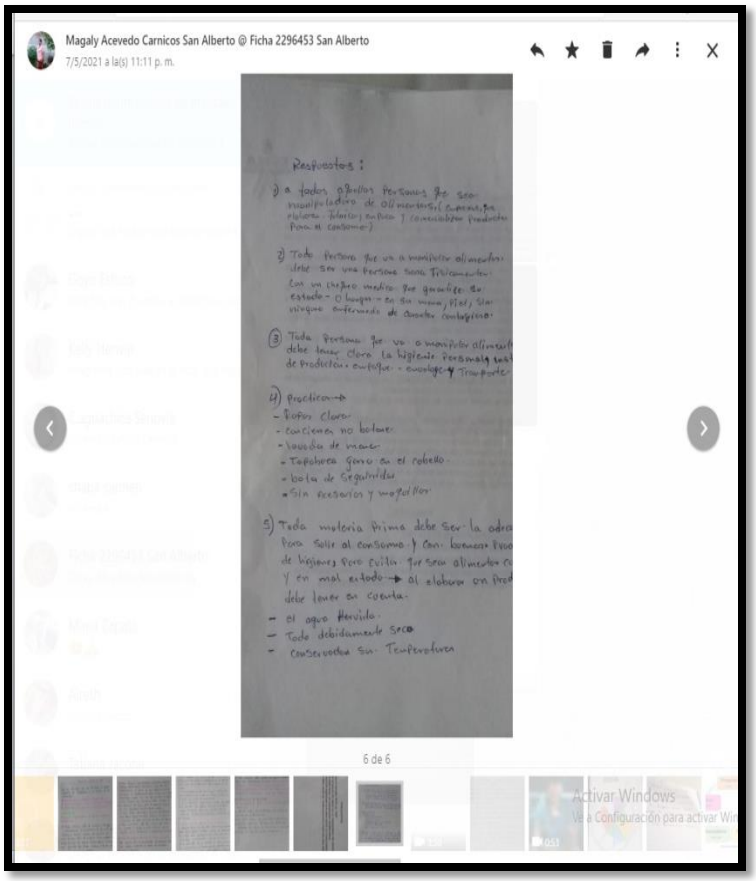


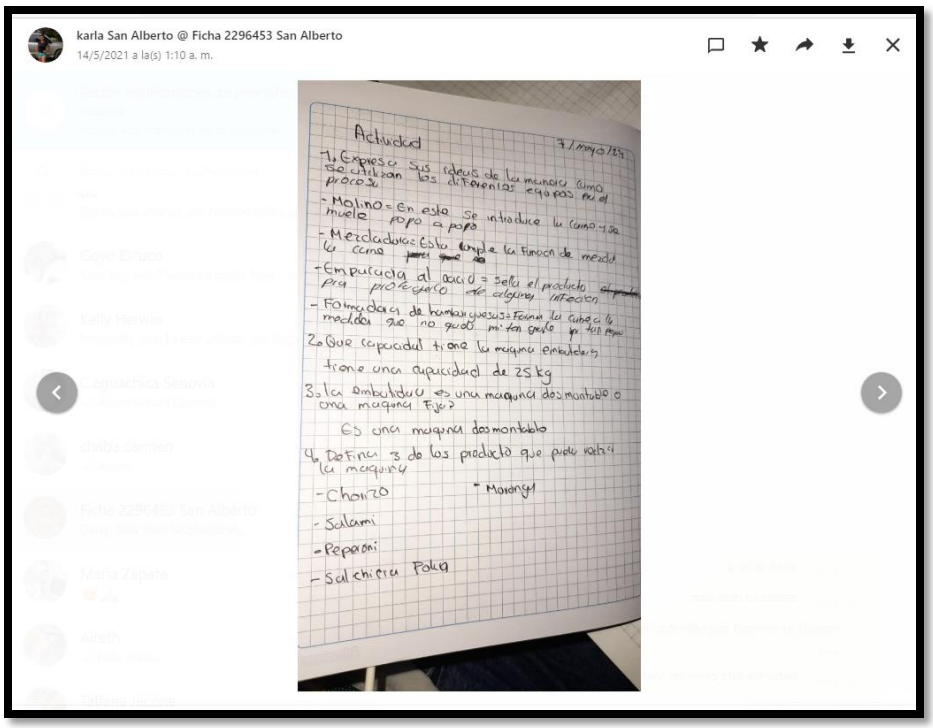

Magaly Acevedo Carnicos San Alberto @ Ficha 2296453 San Alberto
7/5/2021 a la(s) 11:10 p. m.
1 de 6


Magaly Acevedo Carnicos San Alberto @ Ficha 2296453 San Alberto
7/5/2021 a la(s) 11:10 p. m.
2 de 6

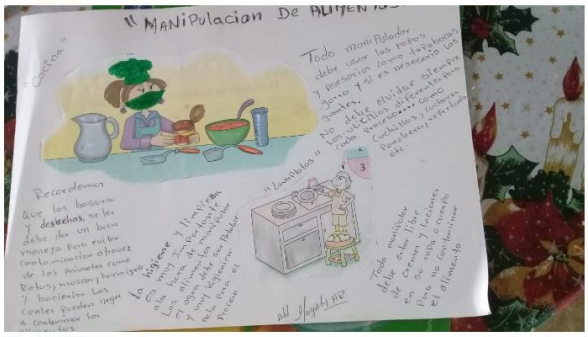

PREGUNTAS
1. A quienes aplica el decreto 3075 de 1997
2. Como debe ser el estado de salud de un manipulador de alimentos.
3. Que educación debe tener un manipulador de alimentos
4. Mencione 5 practicas higiénicas que debe tener un manipulados de alimentos
5. Que requisitos debe tener la materia prima e insumos para alimentos.
Magaly Acevedo Carnicos San Alberto @ Ficha 2296453 San Alberto
7/5/2021 a la(s) 11:11 p. m.
5 de 6


Ficha 2296453 San Alberto
Ana, Dalida, Deisy, Edgar, Edilsa, Janeth, juan, karla, Laura, Leidymiley, Magaly, Mari...
JUEVES
karla San Alberto
Tú
Actividad # 5
Observar los videos facilitados por el ...
1:10 a. m.
gracias karla
1:43 a. m.
muy bien tu aporte
1:43 a.
invito a los que me deben actividad por favor no se atrasen
1:44 a. m.
mañana les envío otra actividad
1:44 a. m.
Ana Jaimes Carnicos San alberto
Escribe un mensaje aquí

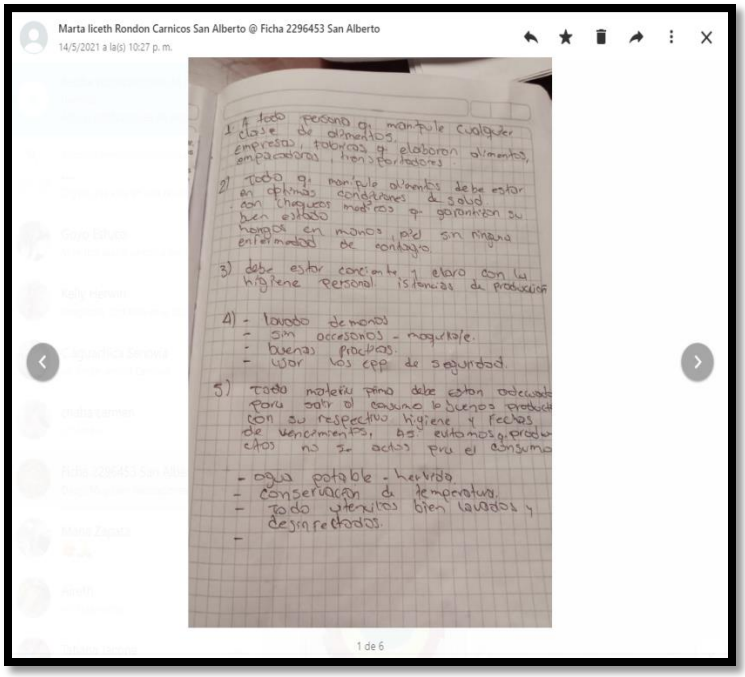

Magaly Acevedo Carnicos San Alberto @ Ficha 2296453 San Alberto
7/5/2021 a la(s) 11:11 p. m.
6 de 6

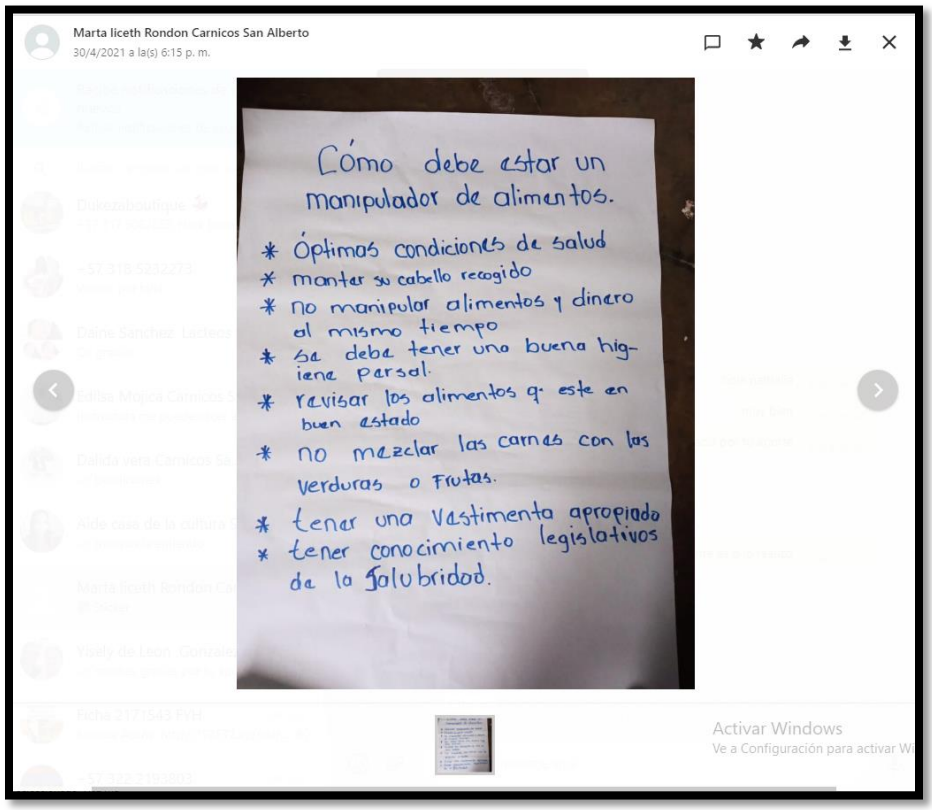

karla San Alberto @ Ficha 2296453 San Alberto
14/5/2021 a la(s) 1:10 a. m.
Actividad
7/mayo/2021
1. Expresa sus ideas de las maneras como se utilizan las diferentes ayudas en el proceso
- Molino = En esta se introduce la carne y se muele poco a poco
- Mezcladora: Esta cumple la función de mezclar la carne
- Empacadora al vacío = Sella el producto para protegerlo de algunas infecciones
- Embutidora de tornillo sinfin: Forma las tripas y las mide
2. Que capacidad tiene la maquina embutidora
tiene una capacidad de 25 kg
3. La embutidora es una maquina desmontable o una maquina fija?
Es una maquina desmontable
4. Definir 3 de los productos que puede hacer la maquina
- Chorizo
- Salami
- Pepperoni
- Salchicha Polca
* Morongo

Magaly Acevedo Carnicos San Alberto @ Ficha 2296453 San Alberto
14/5/2021 a la(s) 7:25 p. m.



Mi cartelera pendiente del dia que no asisti a clase gracias





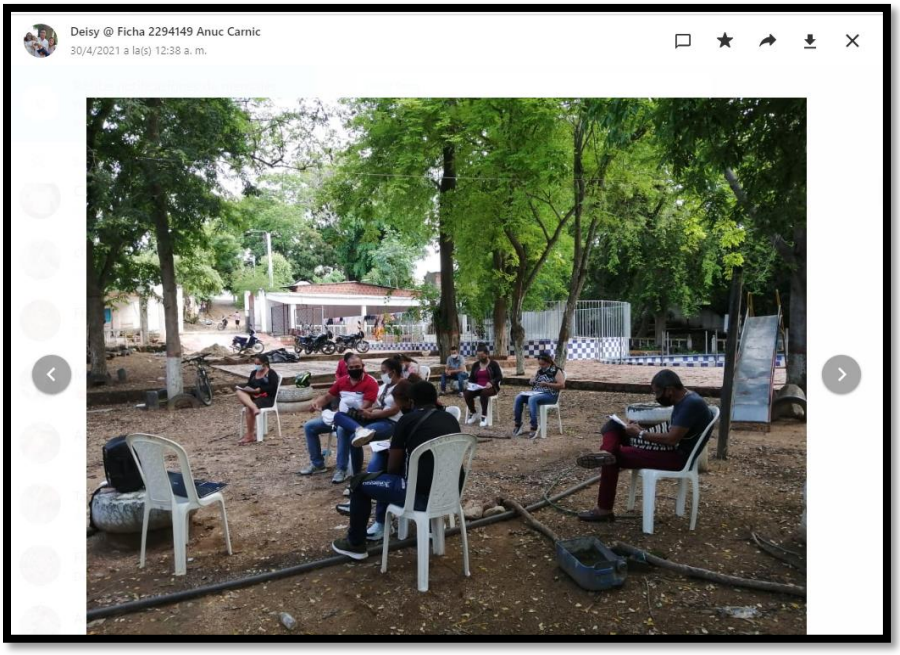


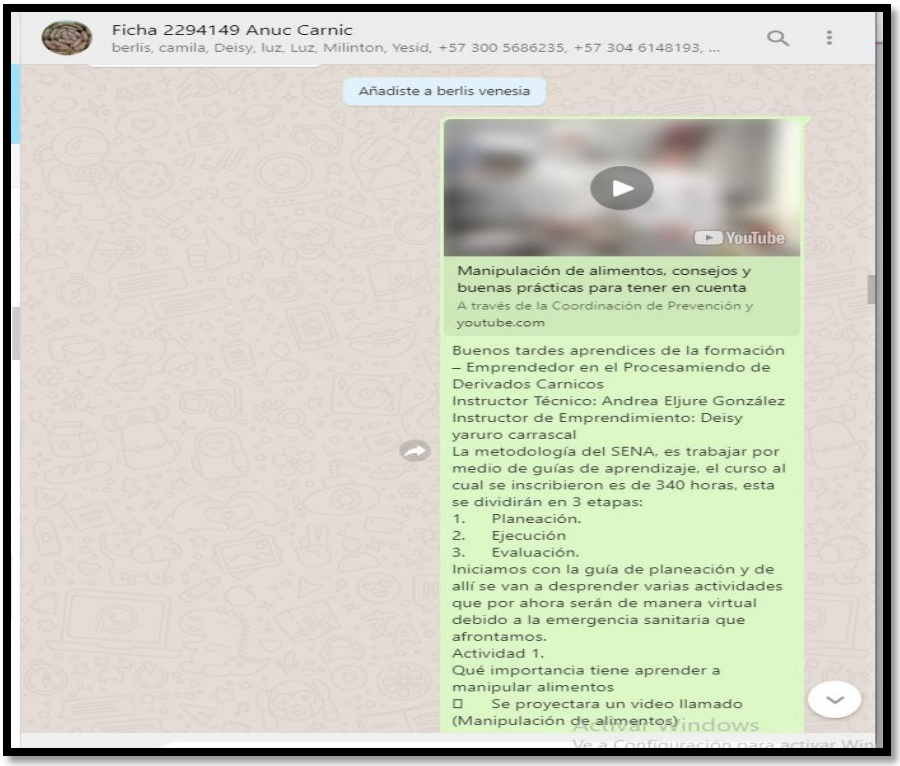


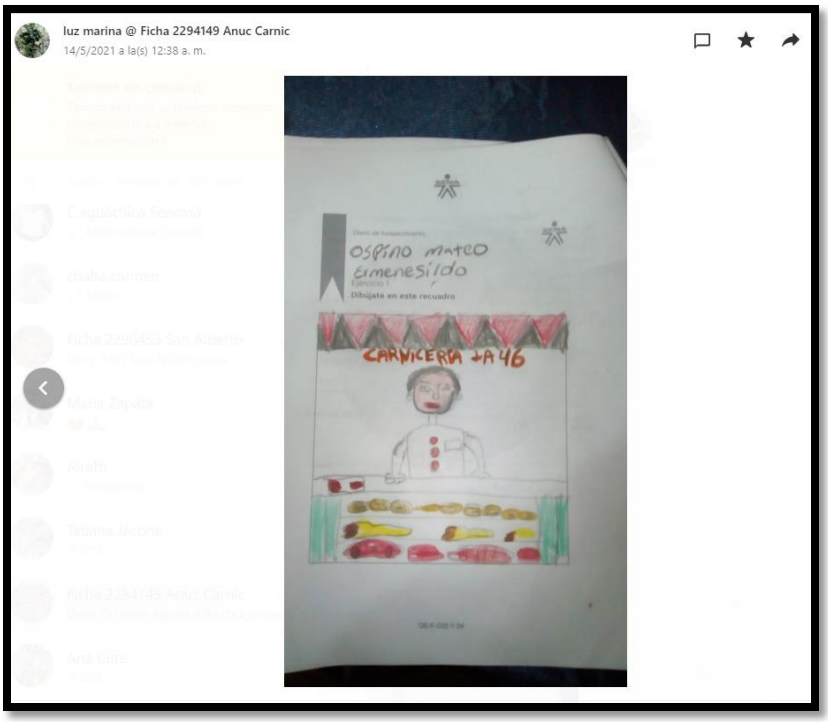


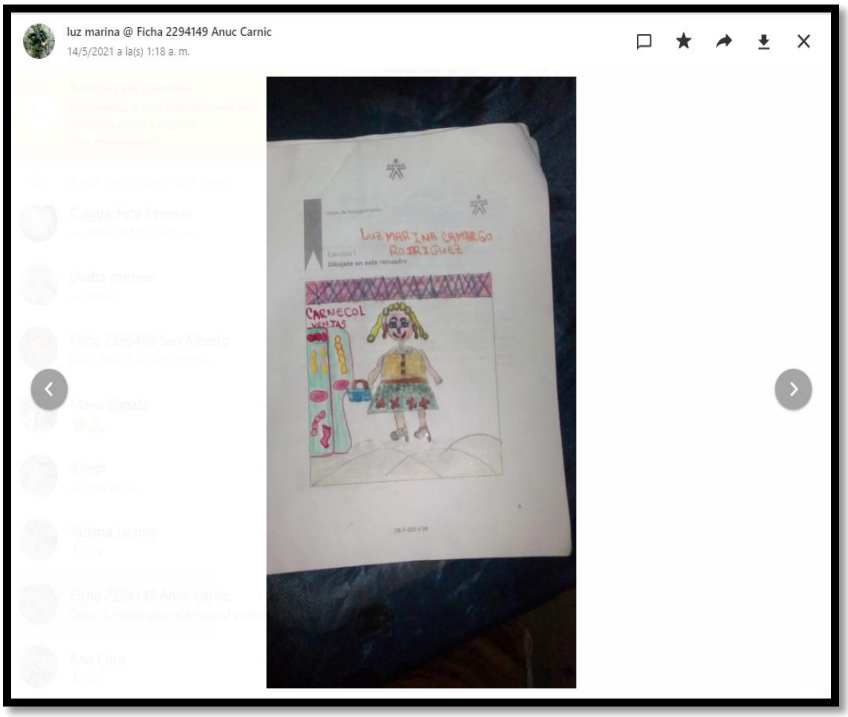
FORMACION EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

MUNICIPIO AGUACHICA





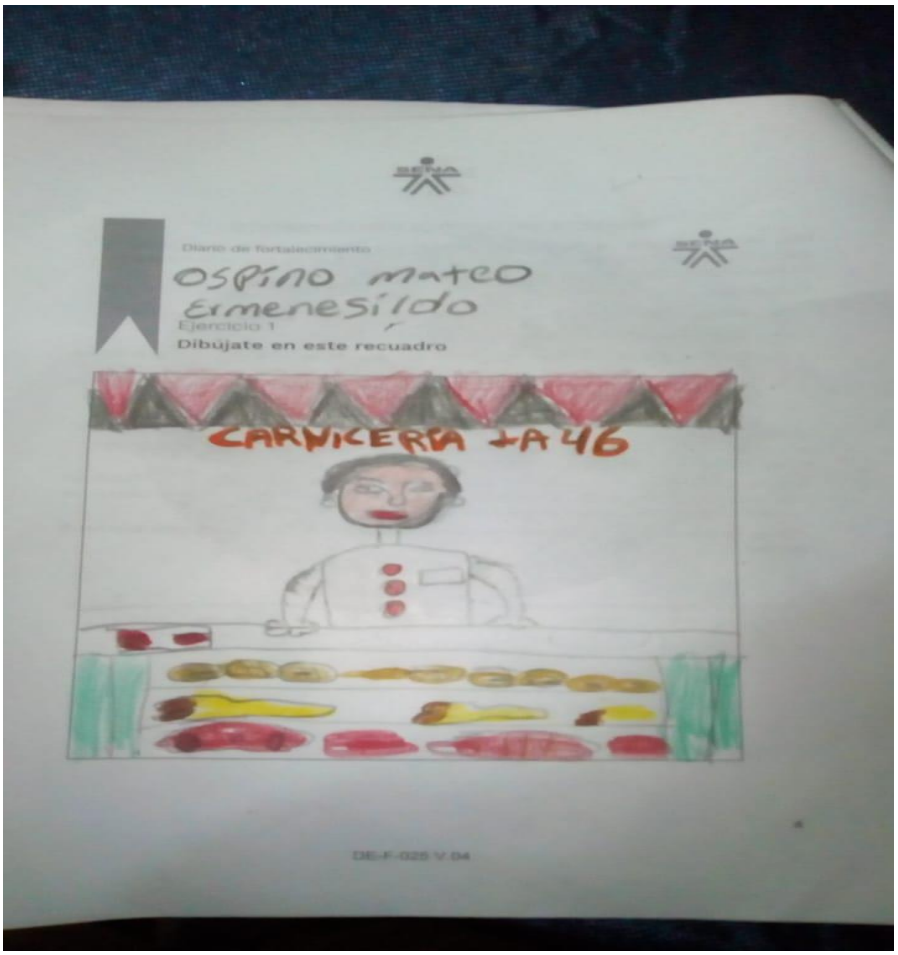

luz marina @ Ficha 2294149 Anuc Carnic
14/5/2021 a la(s) 12:38 a. m.
OSPINO MATEO ERMENESILDO
Dibujate en este recuadro
CARNICERIA LA 46


luz marina @ Ficha 2294149 Anuc Carnic
14/5/2021 a la(s) 1:18 a. m.
LUZ MARINA CAMARGO RODRIGUEZ
Dibujate en este recuadro
CARNECOL

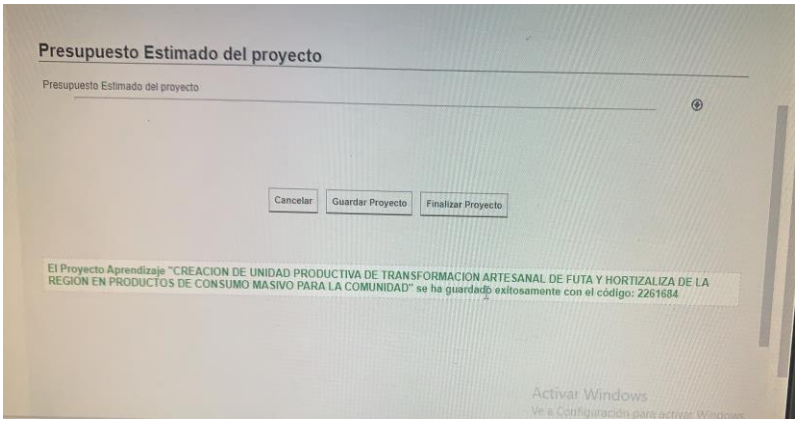


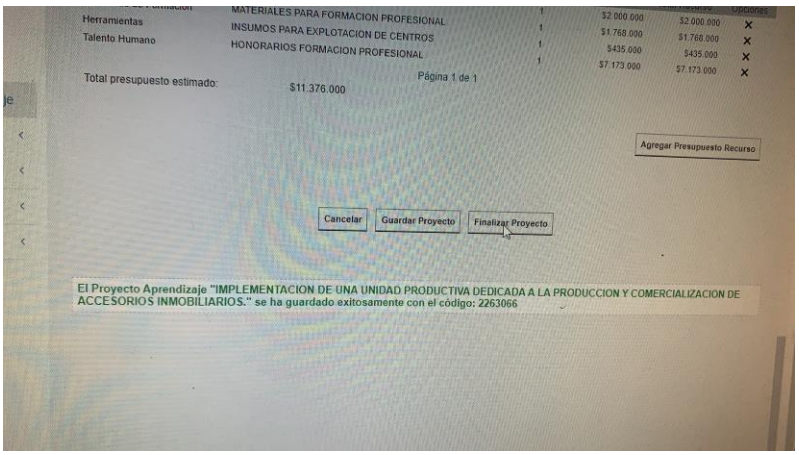


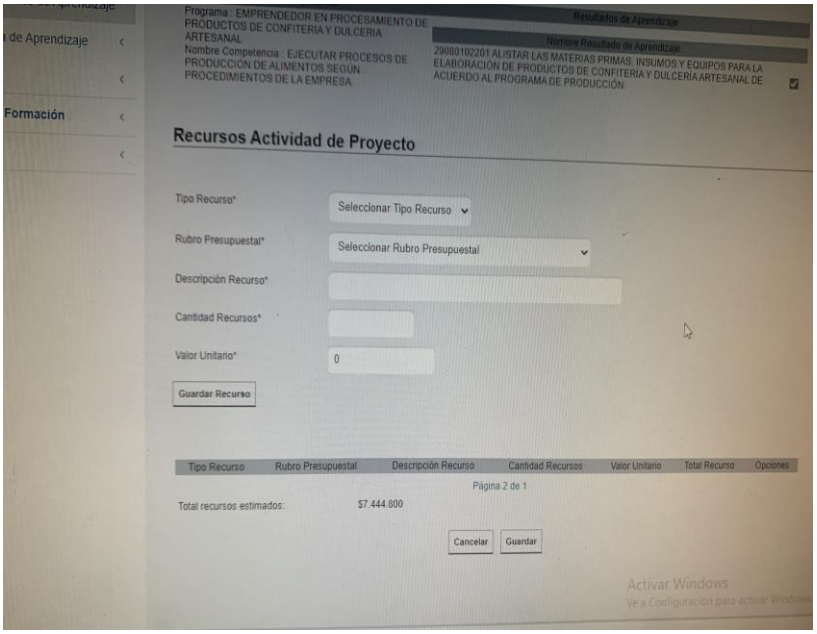

COCINERO DE COMIDAS RAPIDAS


Diario de fortalecimiento
OSPINO MATEO
ERMENESILDO
Ejercicio 1
Dibújate en este recuadro
CARNICERIA LA 46
DE-F-025 V.04

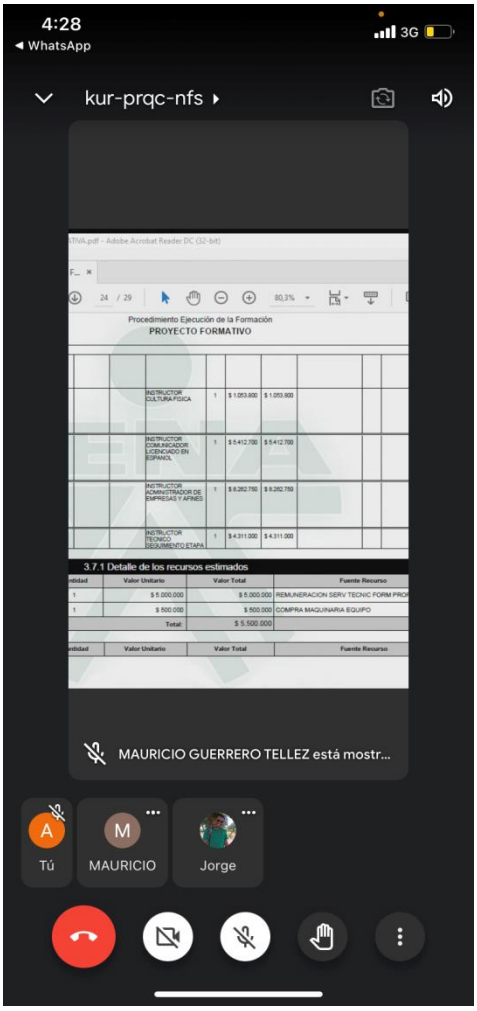
PROYECTOS MONTADOS AL SOFIA

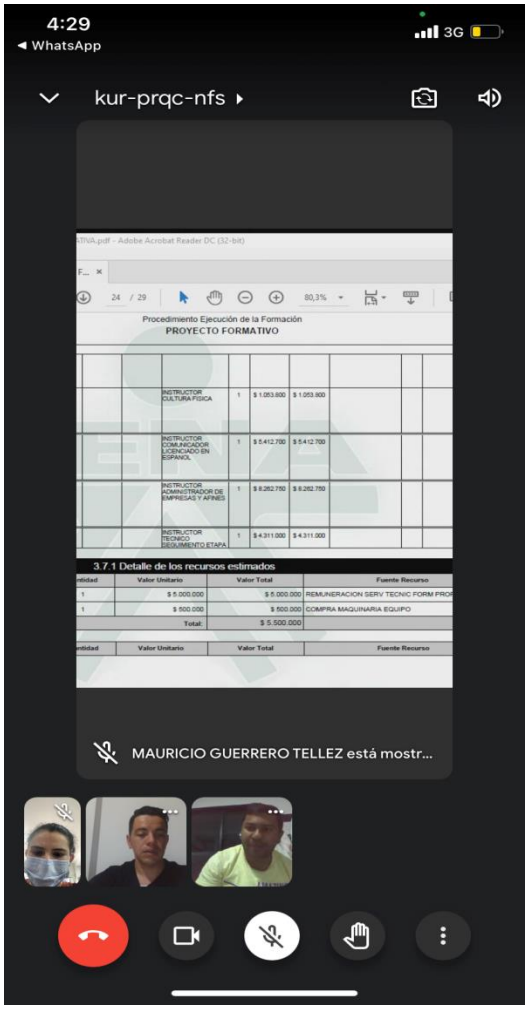




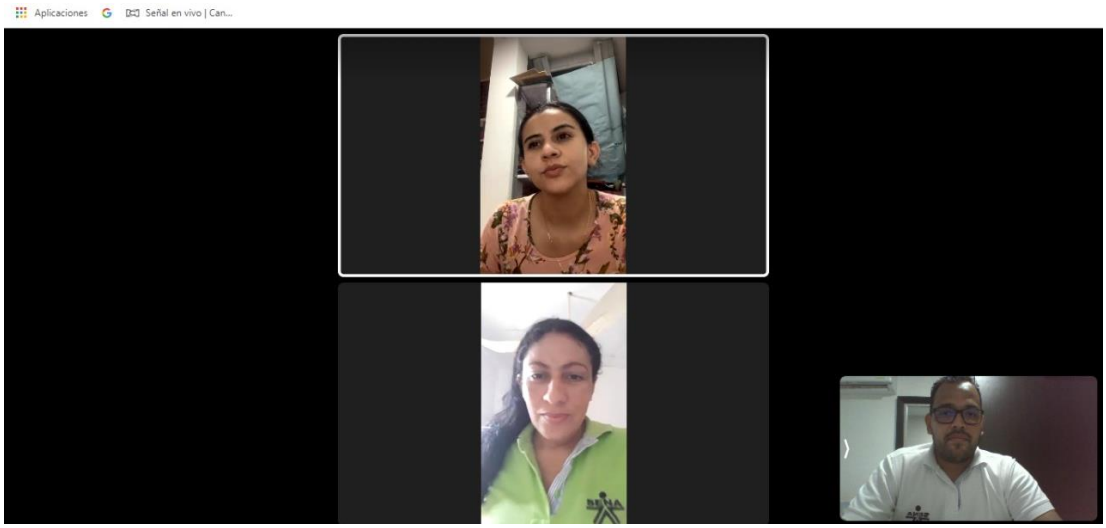


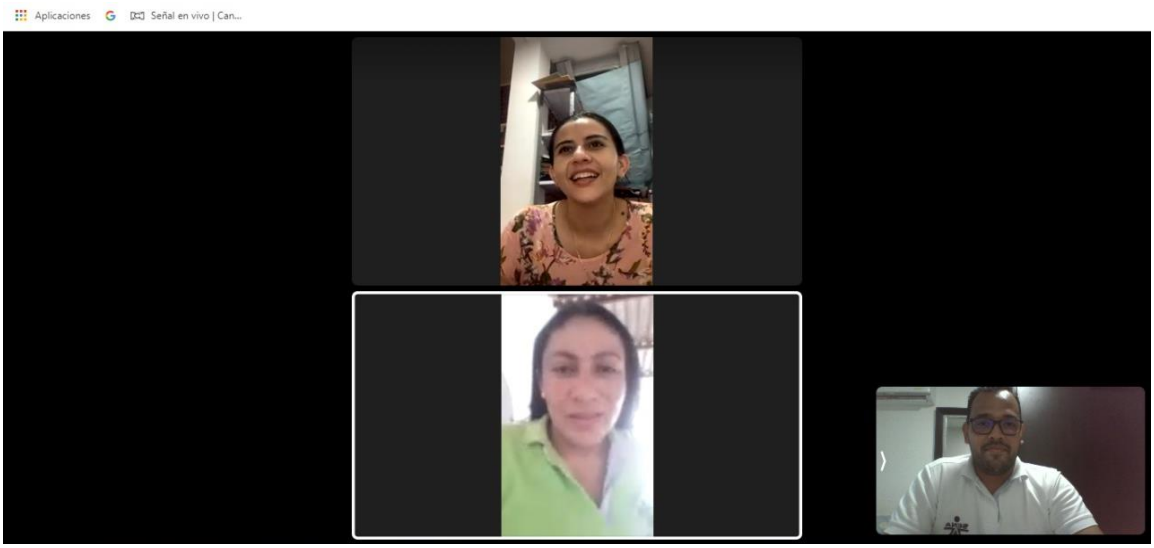
REUNION MESA DE APOYO PROYECTOS FORMATIVOS

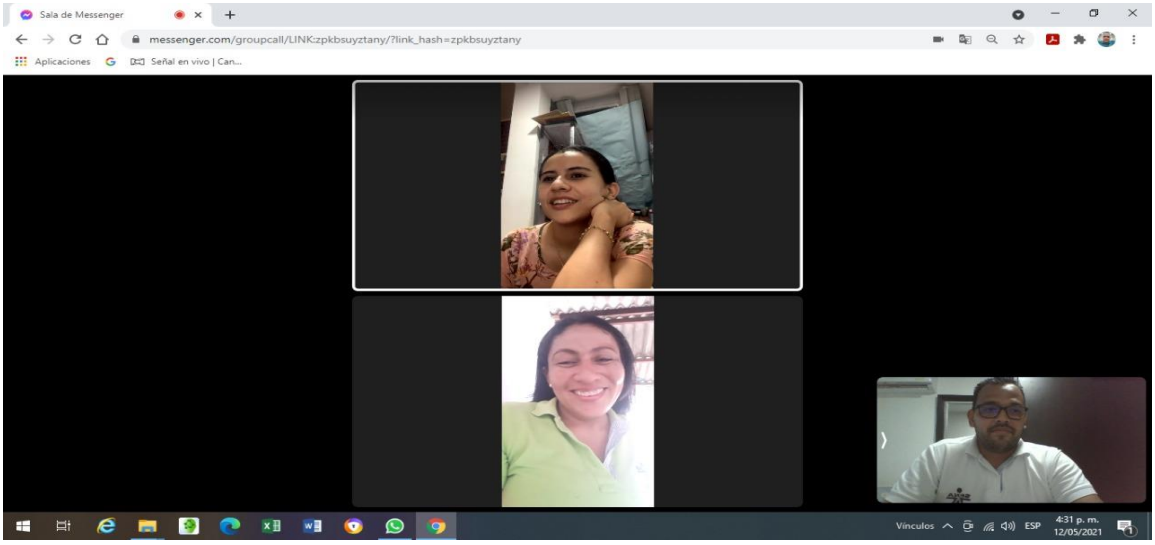




REUNION INSTRUCTORES DE AGROINDUSTRIA







ASOCIAR APRENDICES A LA RUTA DE APRENDIZAJE

