EN QUE ANDAMOS

PLAN DE TRABAJO SEMANAL

REGIONAL	ACTIVIDAD	MES- SEMANA	OBJETIVO	RESPONSABLE	INDICADOR A TRABAJAR	OBSERVACIONES
CORDOBA	INDICAN LA FICHA A ATENDER, LA VEREDA, EL MUNICIPIO EN QUE SE ENCUENTRAN LOCALIZADAS Y EL NOMBRE DE LA FORMACION	FECHA DE LA VISITA (INDICAR DIA DE LA SEMANA)	INDICAR LAS COMPETENCIAS A TRABAJAR	NOMBRE DEL INSTRUCTOR	INDICADOR CONFORME A LOS INDICADORES QUE SE TIENEN A CARGO	RELATAR DE FORMA MAS DETALLADA LAS ACTIVIDADES A REALIZAR, QUE TIPO DE MATERIAL DIDACTICO LES ENVIARAN Y A TRAVES DE QUE MEDIO, POR EJEMPLO SI ES VIDEO, IMAGEN, TEXTO, AUDIO Y SI ES POR TELEFONO, WAAP, FACEBOOK, ETC
	FICHA 2330338. MUNICIPIO TIERRALTA, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	JUEVES 13 DE MAYO 2021	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Bienvenida. Presentación del instructor y programa de formación. Inducción. Envío de Taller de reconocimiento de conceptos previos. Envío de vídeo Historia de la conservación de alimentos. Línea de tiempo
	FICHA 2330338. MUNICIPIO TIERRALTA, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	VIERNES 14 DE MAYO 2021	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Retroalimentación Taller de reconocimiento de conceptos previos. Envío de vídeos: 1. Conceptos generales de la Higiene y manipulación de alimentos. 2. Medidas preventivas de la manipulación de alimentos
	FICHA 2330338. MUNICIPIO TIERRALTA, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	SABADO 15 DE MAYO 2021	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Sesión de formación virtual utilizando la herramienta Zoom. Envío de material de formación. Vídeos: 1. Ingredientes de las conservas de frutas y hortalizas; 2. Hostoria de las conservas de alimentos. Documento: Las frutas como alimentos funcionales.
	FICHA 2330338. MUNICIPIO TIERRALTA, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	MARTES 18 DE MAYO 2021	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Envío de material de formación. Vídeos: 1. Procesamiento de frutas y hortalizas; 2. Alistamiento de frutas y hortalizas; 3. Conservación de frutas y hortalizas.
	FICHA 2330338. MUNICIPIO TIERRALTA, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	MIERCOLES 19 DE ABRIL 2021	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Sesión de formación virtual utilizando la herramienta Zoom. Envío de material de formación práctico. Vídeos: 1. Elaboración de pulpas de frutas; 2. Elaboración de frutas en almíbar; 3. Elaboración de néctares de frutas. 4. Elaboración de encurtidos de vegetales. 5 . Normatividad vigente en la elaboración de conservas de frutas y hortalizas. Actividad práctica: Elaboración de 1 de las conservas explicadas.
	FICHA 2330338. MUNICIPIO TIERRALTA, ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	JUEVES 20 DE ABRIL 2021	EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Recepción de evidencias de Actividad práctica. Retroalimentación individual.

ELABORADO POR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO