PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Junio del 2021

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 2310282
COORDINADOR ACADEMICO
Centro AgroEmpresarial
Aguacica

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 2310282 del año 2021

LEONARD GUSTAVO ROMERO GUETTE, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85.476.063 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar., 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 del presente contrato asciende a la suma de VEINTISIETE MILLONES DE PESOS MCTE ($27.000.000) INCLUIDO IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES PESOS M/CTE ($3.000.000) COP incluido IVA, cada uno. 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 51768140247 de Bancolombia, cuyo titular es el contratista..

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2021.

OBJETO
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de gastronomia para impartir formación profesional integral presencial en el programa de desplazados del centro agroempresarial en el departamento del Cesar

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional en los programas complementarios de manera virtual y desescolarizada **FICHAS: 2332195-PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** **COMPETENCIA:** ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DEPRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL. DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO	Evidencias soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/folders/1QiF11FJEYWvxQJcpswbnDUDSfGzbJKQY

		CONFORMIDADES. ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO **FICHA: 2352297- 2356136- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según Procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	

		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. 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 **FICHA: 2347917 COCINA INTERNACIONAL** **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente elaborar platos calientes y platos fríos	

		internacionales de acuerdo a la programación y a la receta Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa. Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar Preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo a los estándares establecidos. Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Ejecutar ayudas didácticas a través de las tendencias tecnológicas como videos tutoriales, preparación de recetas de manera virtual, trabajos escritos, realizadas por medio de whatsapp –meet- correos electrónicos	Actividades soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/folders/1QiF11FJEYWvxQJcpswbnDUDSfGzbJKQY
3	Identificar los aprendizajes previos,	Diseñar y desarrollar pruebas didácticas para identificar pre	Evidencias soportadas en el Drive

	estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	saberes con preguntas relacionadas al programa complementaria (Desplazado) a desarrollar en las fichas asignadas por medio de whatsapp, meet y correos electrónicos	https://drive.google.com/drive/folders/1QiF11FJEYWvxQJcpswbnDUDSfGzbJKQY
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Orientar la inducción a los aprendices sobre los programas de formación que les ofrece el Centro Agroempresarial	Formacion concertada con los aprendices
5	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Reportar las inasistencias de los aprendices a través de la plataforma sofia plus	Aplicativo Sofia plus
6	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar las rutas de aprendizaje de los programas de formación complementaria en la plataforma correspondientes al mes de junio	Aplicativo sofia plus
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el	Reportar los juicios evaluativos de los programas de formación del mes de Junio teniendo en cuenta las competencias y resultados	Aplicativo sofia plus

	resultado de aprendizaje.		
8	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Se incluye la información de los aprendices en las diferentes plataformas tecnológicas como son: solicitud de Formación, Registro, actualización y asociación a la ruta de aprendizaje y emitir juicios evaluativos	Aplicativo Sofía Plus
9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	Participación de la X jornada de emprendimiento y la innovación como estrategia de resilencia frente a la crisis económica generada en la pandemia	Captures de pantalla
10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Participe en la revisión de portafolio programada por el Centro Agroempresarial Participar en la capacitación del decreto 1330	Portafolio revisado con sus respectivas correciones Captures de pantalla
11	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
12	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el	Presentar los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios	Presentar documentos requeridos en el Secop II

	centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	personales, , adjuntar el reporte de horas Sofia Plus.	
13	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Alimentar el Drive de acuerdo a las especificaciones del líder del programa o supervisor de contrato del mes de Junio	Evidencias soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/folders/1QiF11FJEYWvxQJcpswbnDUDSfGzbJKQY
14	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
15	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
16	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes 4 GTH-F-075 V.05 y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	requerimiento de la institución.		
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
18	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Socializar a través de whatsapp y Facebook los programas formativos complementarios (desplazados) y/o titulada ofrecidos por el SENA, centro agroempresarial en el departamento del Cesar.	Redes sociales
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe del mes de Junio con todos los documentos solicitados	Documentos Soportados en el Secop II
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
22	Incorporar las tendencias tecnológicas,	Diseñar las diferentes estrategias tecnológicas como whatsapp para	Actividades soportadas en el Drive

	pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	el desarrollo del programa de formación	https://drive.google.com/drive/folders/1QiF11FJEYWvxQJcpswbnDUDSfGzbJKQY
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
24	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Documentos Soportados en secop II
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	**Aportar certificado** **NORMA TÉCNICA 240201056** ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	Certificado soportado en el secop II

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.xxxxxx de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*) recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL 2328214294 expedido por NUEVO SOI correspondientes al mes de Mayo de 2021

Evidencias en (8) folios

Cordialmente,

LEONARD GUSTAVO ROMERO GUETTE
Contratista
C.C. No.85.476.063 de Santa Marta

Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 2310282
COORDINADOR ACADEMICO

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





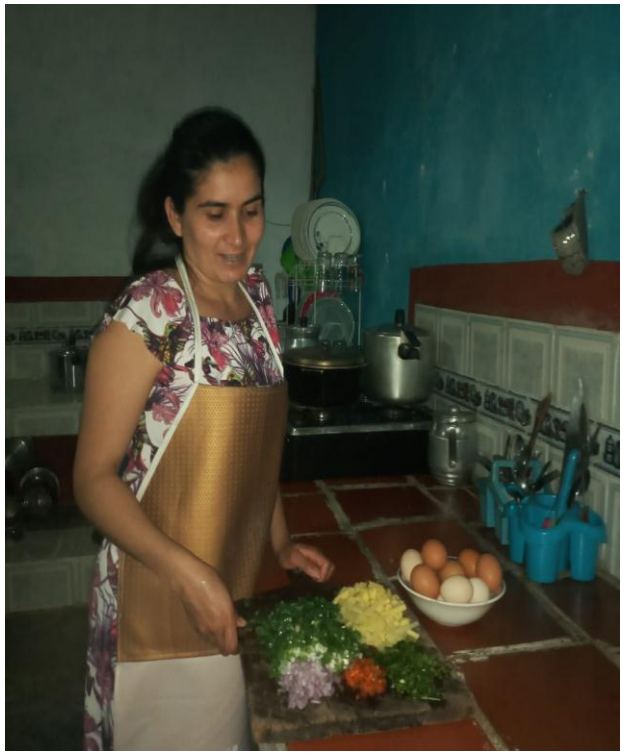




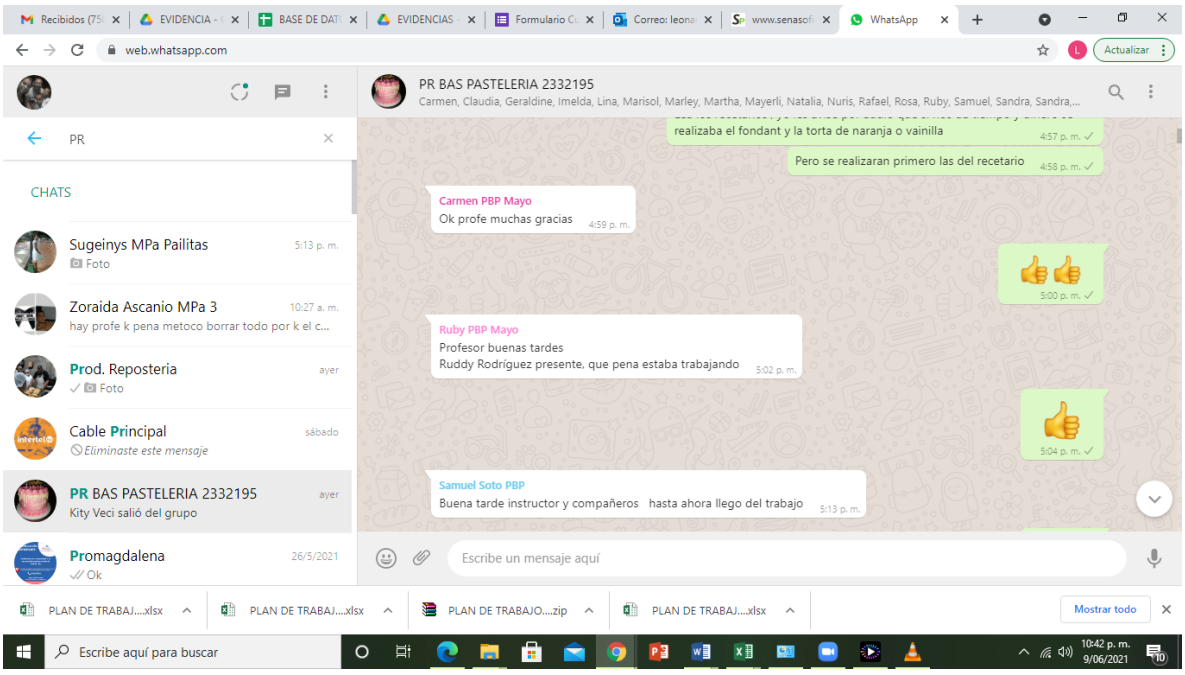


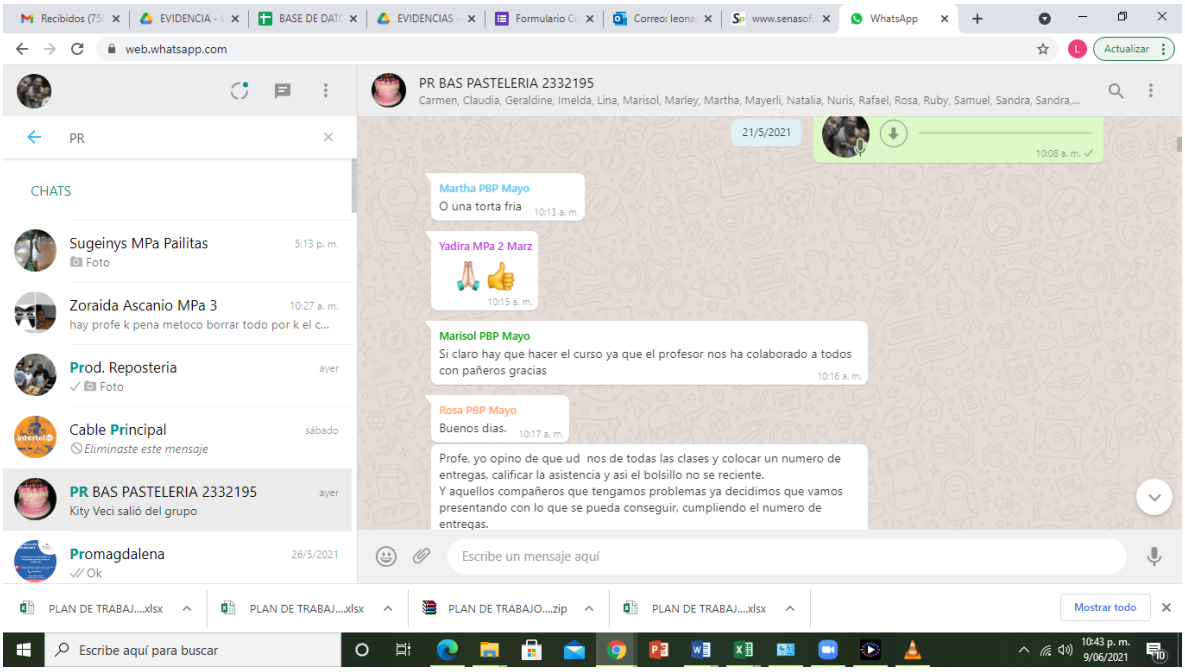


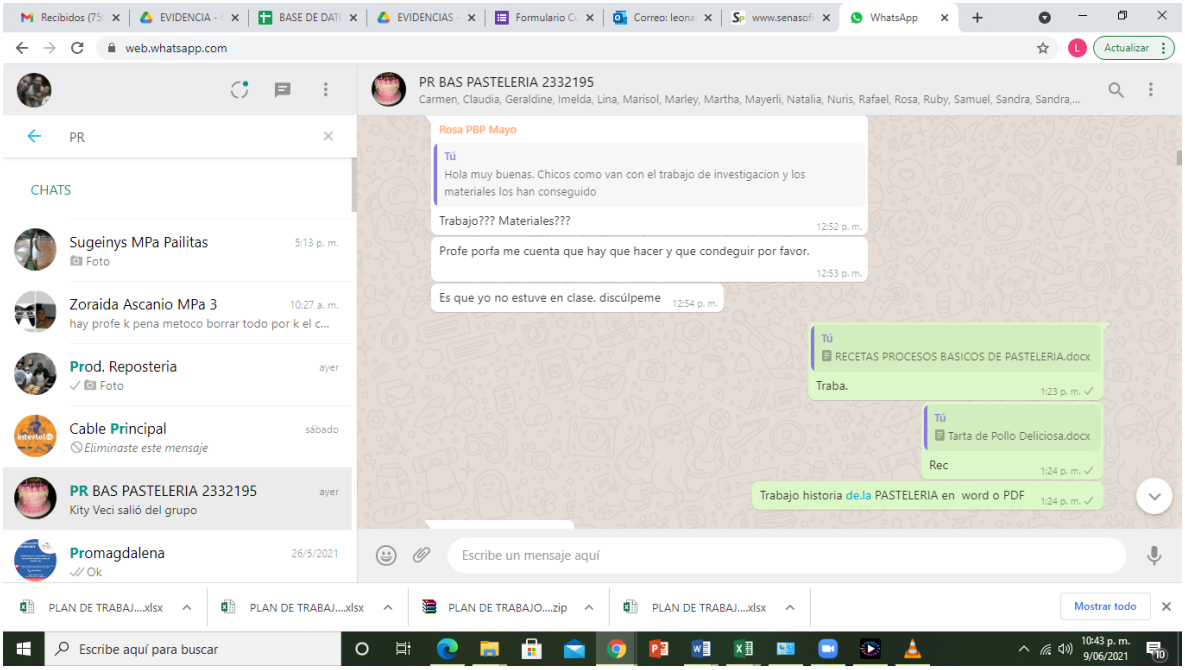


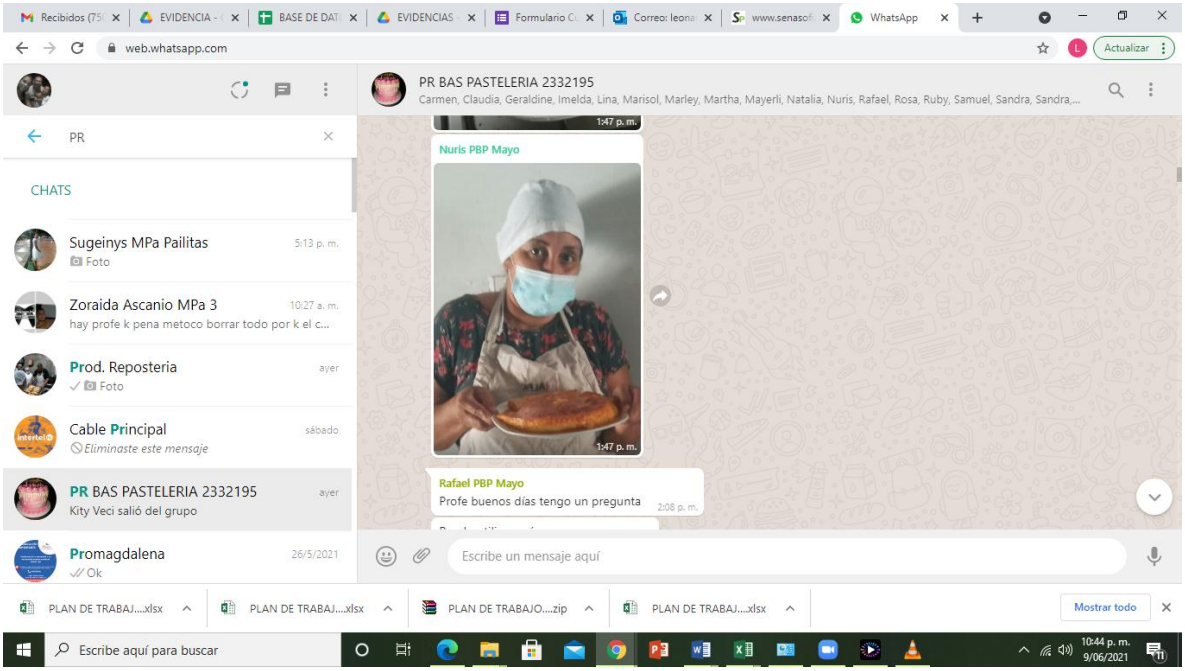


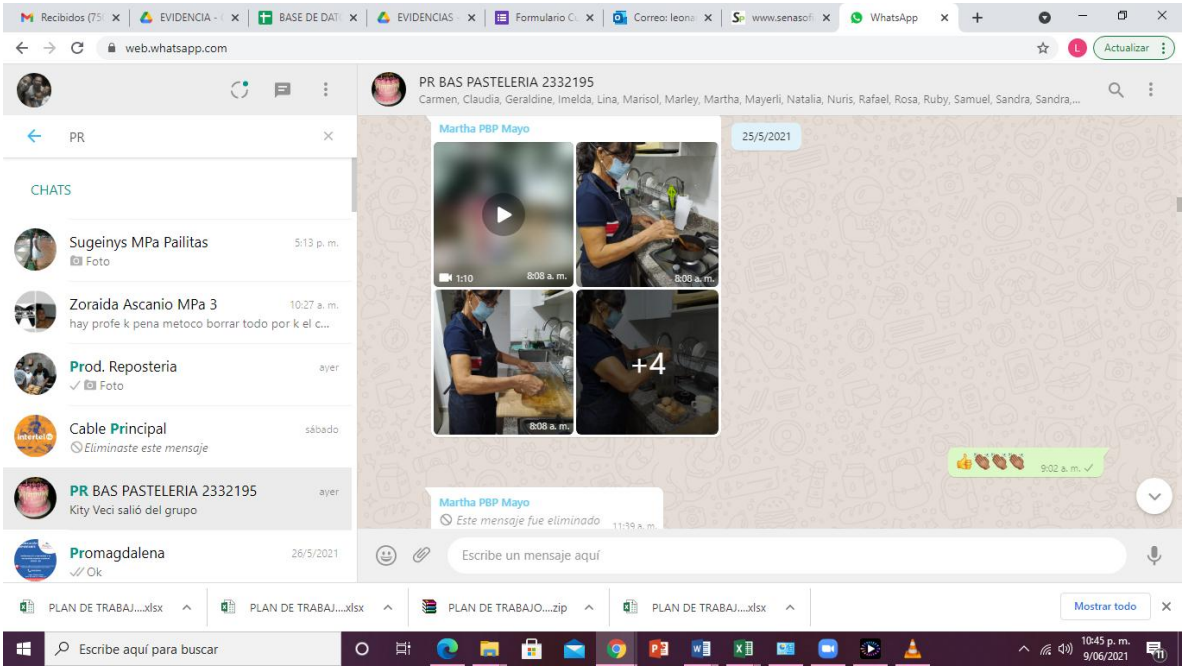
EVIDENCIAS WHATSAP PROCESOS BASICOS DDE PASTELERIA 2332195

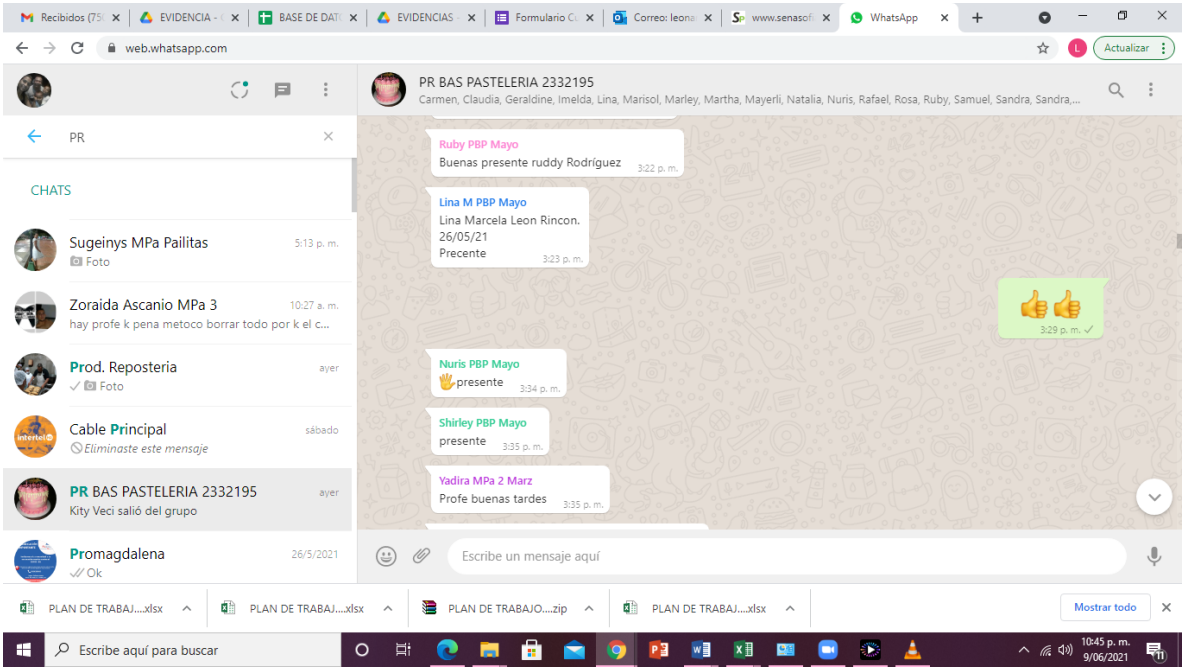




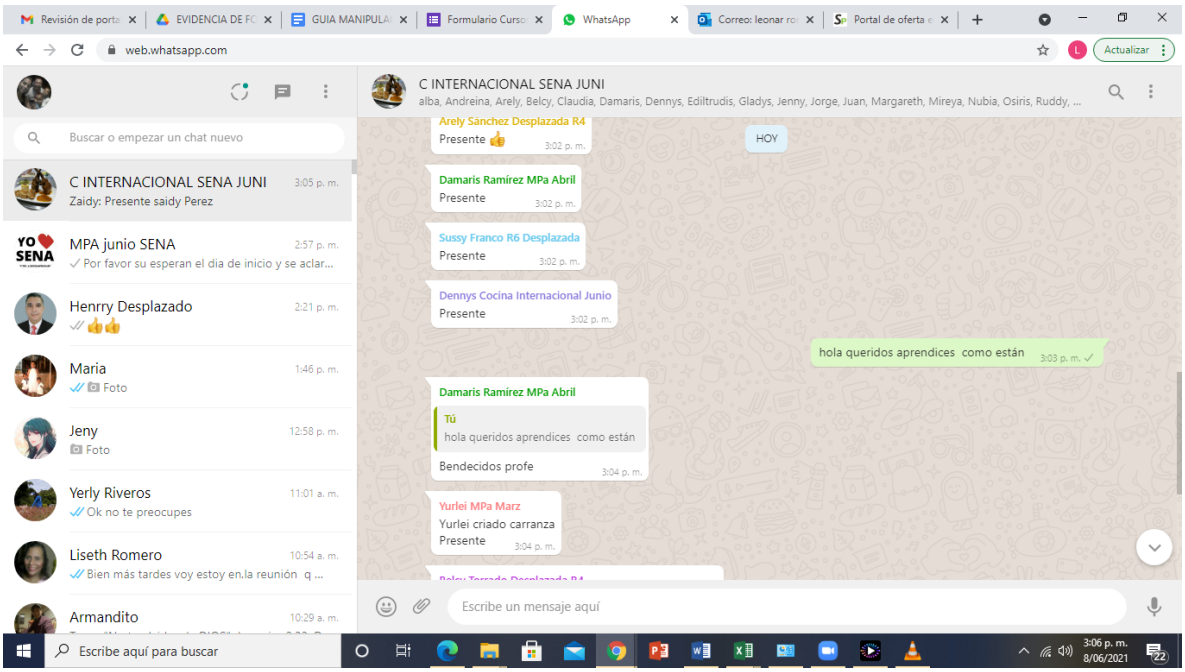

web.whatsapp.com
PR BAS PASTELERIA 2332195
Carmen, Claudia, Geraldine, Imelda, Lina, Marisol, Marley, Martha, Mayerli, Natalia, Nuris, Rafael, Rosa, Ruby, Samuel, Sandra, Sandra,...
PR
CHATS
Sugeinys MPa Pailitas 5:13 p. m. Foto
Zoraida Ascanio MPa 3 10:27 a. m. hay profe k pena metoco borrar todo por k el c...
Prod. Reposteria ayer Foto
Cable Principal sábado Eliminaste este mensaje
PR BAS PASTELERIA 2332195 ayer Kity Veci salió del grupo
Promagdalena 26/5/2021 Ok
Rosa PBP Mayo
Tú
Hola muy buenas. Chicos como van con el trabajo de investigacion y los materiales los han conseguido
Trabajo??? Materiales??? 12:52 p. m.
Profe porfa me cuenta que hay que hacer y que condeguir por favor. 12:53 p. m.
Es que yo no estuve en clase. discúlpeme 12:54 p. m.
Tú
RECETAS PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA.docx
Traba. 1:23 p. m.
Tú
Tarta de Pollo Deliciosa.docx
Rec 1:24 p. m.
Trabajo historia de.la PASTELERIA en word o PDF 1:24 p. m.
Escribe un mensaje aquí
PLAN DE TRABAJ....xlsx
PLAN DE TRABAJ....xlsx
PLAN DE TRABAJO....zip
PLAN DE TRABAJ....xlsx
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
10:43 p. m. 9/06/2021

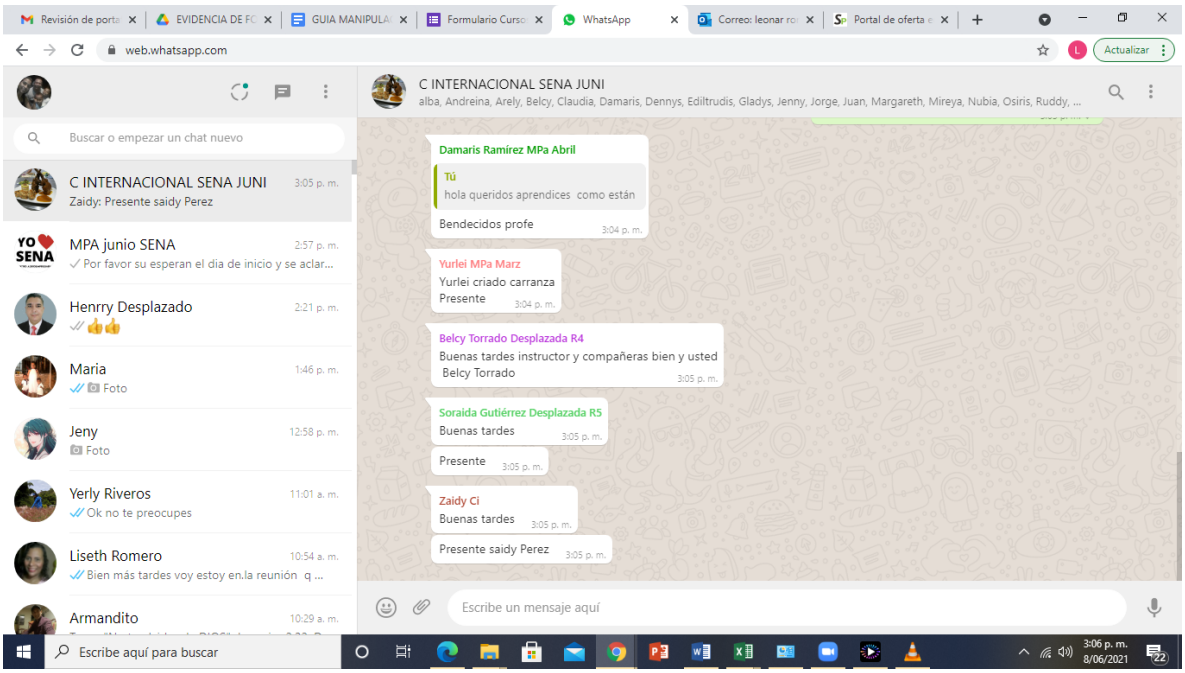

web.whatsapp.com
PR BAS PASTELERIA 2332195
Carmen, Claudia, Geraldine, Imelda, Lina, Marisol, Marley, Martha, Mayerli, Natalia, Nuris, Rafael, Rosa, Ruby, Samuel, Sandra, Sandra,...
PR
CHATS
Sugeinys MPa Pailitas 5:13 p. m. Foto
Zoraida Ascanio MPa 3 10:27 a. m. hay profe k pena metoco borrar todo por k el c...
Prod. Reposteria ayer Foto
Cable Principal sábado Eliminaste este mensaje
PR BAS PASTELERIA 2332195 ayer Kity Veci salió del grupo
Promagdalena 26/5/2021 Ok
1:47 p. m.
Nuris PBP Mayo
1:47 p. m.
Rafael PBP Mayo
Profe buenos días tengo un pregunta 2:08 p. m.
Escribe un mensaje aquí
PLAN DE TRABAJ....xlsx
PLAN DE TRABAJ....xlsx
PLAN DE TRABAJO....zip
PLAN DE TRABAJ....xlsx
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
10:44 p. m. 9/06/2021

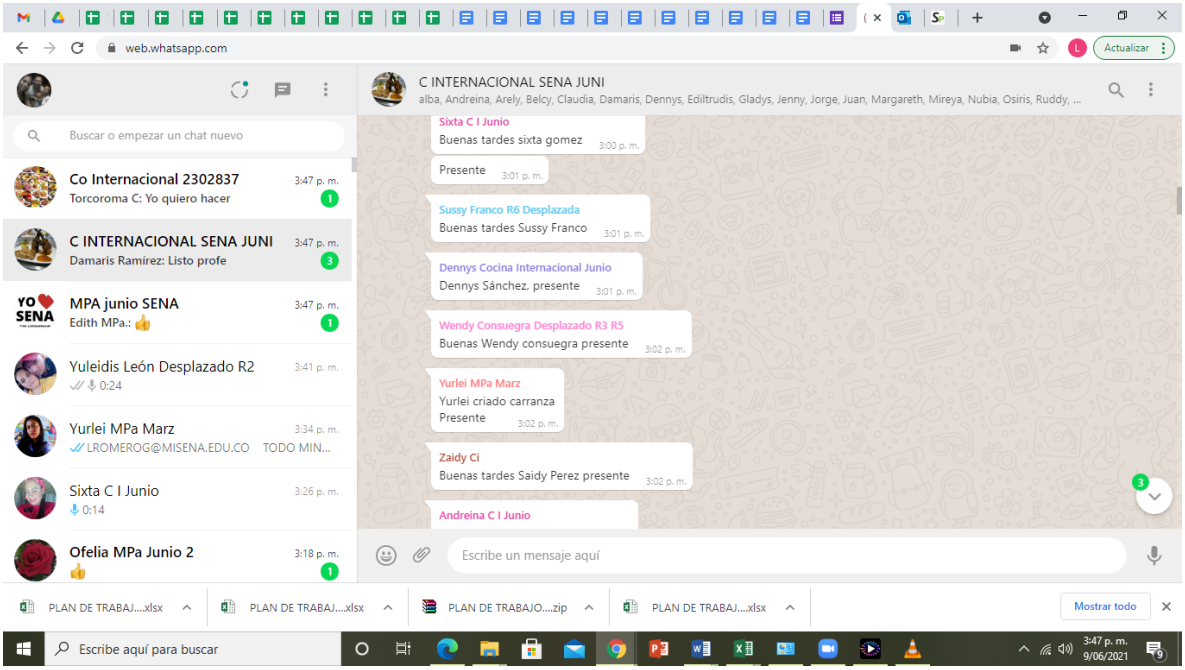

web.whatsapp.com
PR BAS PASTELERIA 2332195
Carmen, Claudia, Geraldine, Imelda, Lina, Marisol, Marley, Martha, Mayerli, Natalia, Nuris, Rafael, Rosa, Ruby, Samuel, Sandra, Sandra,...
PR
CHATS
Sugeinys MPa Pailitas 5:13 p. m. Foto
Zoraida Ascanio MPa 3 10:27 a. m. hay profe k pena metoco borrar todo por k el c...
Prod. Reposteria ayer Foto
Cable Principal sábado Eliminaste este mensaje
PR BAS PASTELERIA 2332195 ayer Kity Veci salió del grupo
Promagdalena 26/5/2021 Ok
Martha PBP Mayo
25/5/2021
+4
Martha PBP Mayo Este mensaje fue eliminado
Escribe un mensaje aquí
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar


web.whatsapp.com
PR BAS PASTELERIA 2332195
Carmen, Claudia, Geraldine, Imelda, Lina, Marisol, Marley, Martha, Mayerli, Natalia, Nuris, Rafael, Rosa, Ruby, Samuel, Sandra, Sandra,...
PR
CHATS
Sugeinys MPa Pailitas 5:13 p. m. Foto
Zoraida Ascanio MPa 3 10:27 a. m. hay profe k pena metoco borrar todo por k el c...
Prod. Reposteria ayer Foto
Cable Principal sábado Eliminaste este mensaje
PR BAS PASTELERIA 2332195 ayer Kity Veci salió del grupo
Promagdalena 26/5/2021 Ok
Ruby PBP Mayo
Buenas presente ruddy Rodríguez 3:22 p. m.
Lina M PBP Mayo
Lina Marcela Leon Rincon.
26/05/21
Precente 3:23 p. m.
3:29 p. m.
Nuris PBP Mayo
presente 3:34 p. m.
Shirley PBP Mayo
presente 3:35 p. m.
Yadira MPa 2 Marz
Profe buenas tardes 3:35 p. m.
Escribe un mensaje aquí
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar

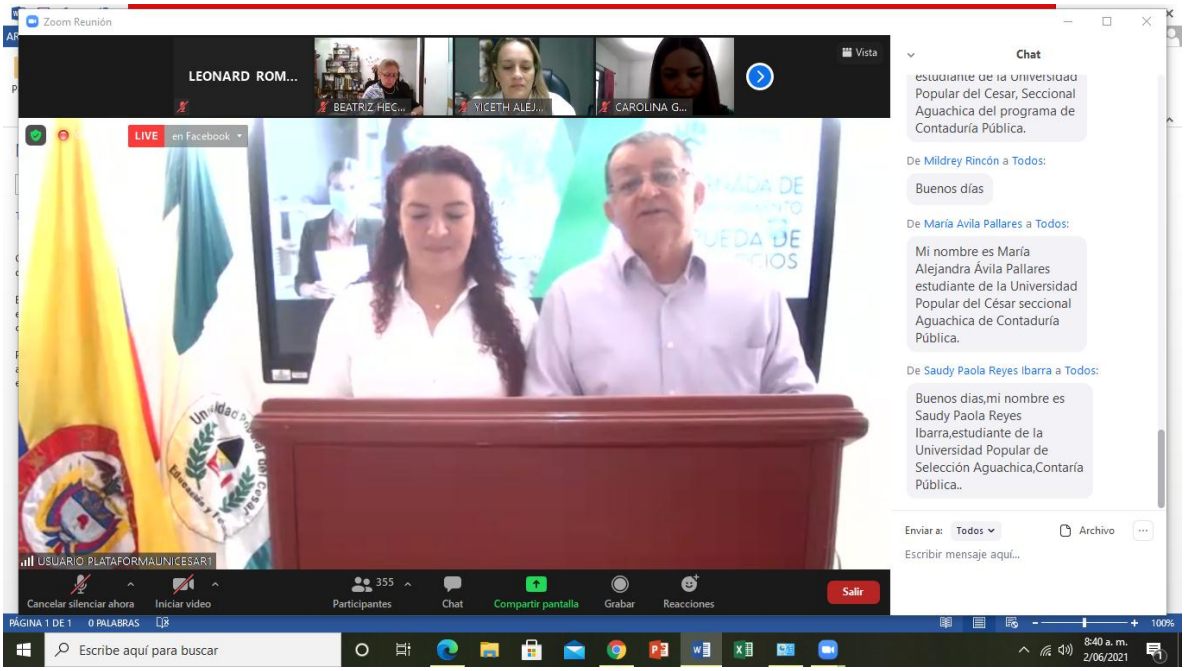
EVIDENCIA 2347917 COCINA INTERNACIONAL JUNIO

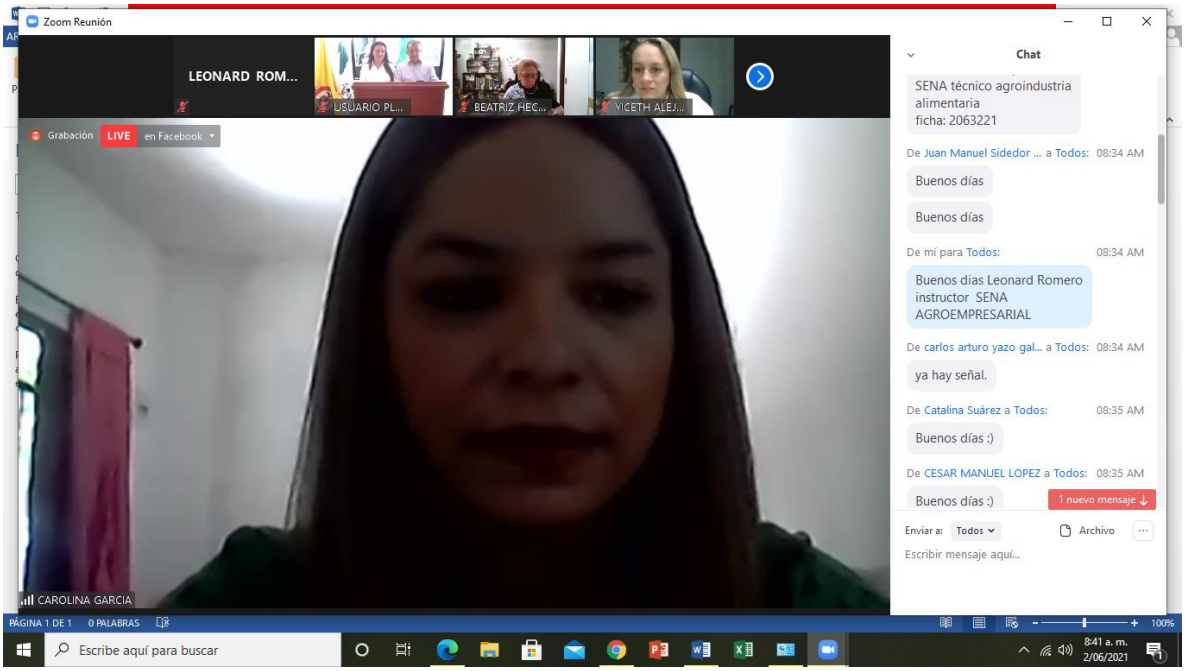




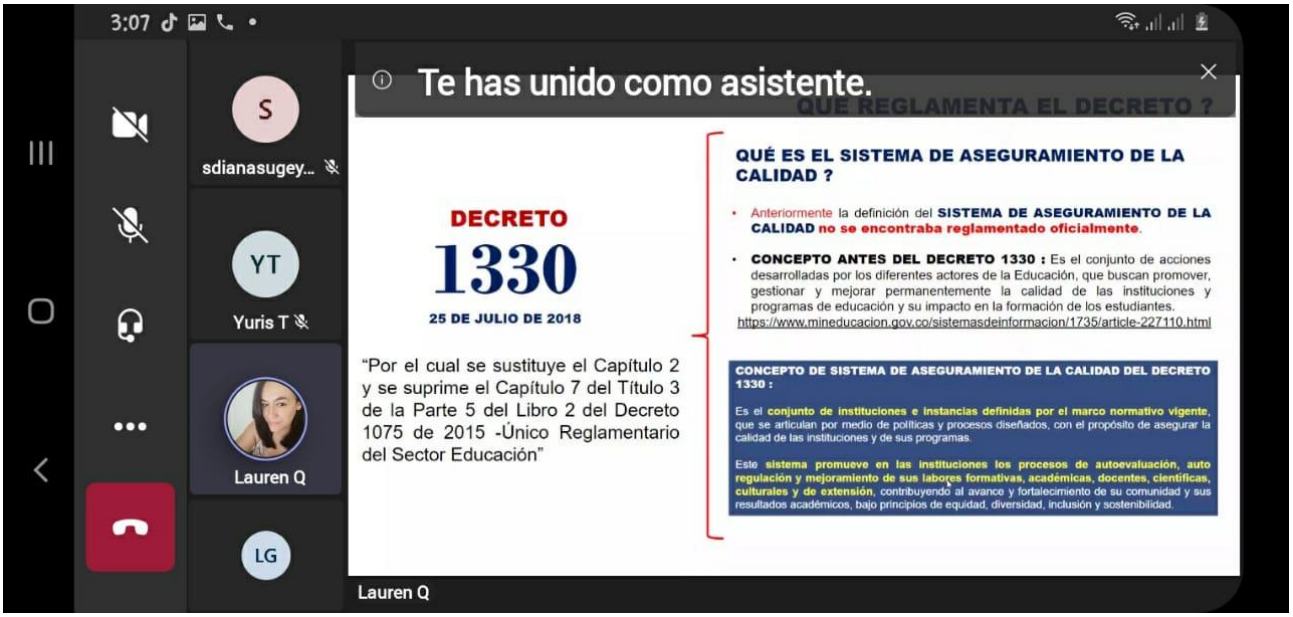


X JORNADA DE EMPRENDIMIENTO Y LA INNOVACION COMO ESTRATEGIA DE RESILIENCIA FRENTE A LA CRISIS ECONOMICA GENERADA POR LA PANDEMA





CAPACITACION DECRETO 1330



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LEONARD GUSTAVO ROMERO GUETTE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2332195 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2347917 - COCINA INTERNACIONAL

• 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

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2356136 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2352297 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 162,00

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: LEONARD GUSTAVO ROMERO GUETTE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL