**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Yopal, 31 de julio de 2021

Señor (a)
**EDWIN ALONSO QUINTERO**
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.2338165 del 11 de marzo de 2021
Coordinador Académico Programas Especiales
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal.

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual mes de **Julio del Año 2021**

**Referencia:** CO1.PCCNTR.2338165 del 11 de marzo de 2021

**MERCEDES PINILLA PINILLA** identificada con la cédula de ciudadanía No. 51635895 de Bogota, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare- CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe entre el periodo comprendido del **1 de julio de 2021 al 31 de junio de 2021.**

**Valor y forma de Pago**: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE. ($35.100.000) 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: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE. $3.900,000) MES, incluido IVA.

**Plazo:** 15 de Diciembre de 2021

**OBJETO*:*** Prestar servicios personales de carácter temporal, por periodos fijos con ejecución de 160 horas al mes o proporcional a las horas ejecutadas como instructor de Formación Complementaria y/o Formación Titulada, en la oferta regular del Centro, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI y los formatos establecidos por el SIGA, elaboración del portafolio del instructor previa programación del Coordinador Académico, utilizando las plataformas virtuales según lineamientos, en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, en la especialidad Procesamiento De Alimentos - Lácteos Y Derivados

**Obligaciones Especificas:**

<table>
<tr><th>N</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Atender la formación de aprendices en el área de Agroindustria Alimentaria en la especialidad Procesamiento De Alimentos - Lácteos Y Derivados, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada<br>acción se determine por el centro de formación.</td><td>Atendi la formación en el horario establecido de labores del programa técnico en agroindustria alimentaria asi:<table><tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th><th>COMPETENCIA</th></tr><tr><td>2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td><td>Manipular alimentes de acuerdo con la normatividad vigente</td></tr></table></td><td>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus.<br><br>Portafolio del instructor fichas 2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717subido en drive disponible en<br><br>Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Establecer las ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.</td><td>Establecí las rutas de aprendizaje<table><tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th></tr><tr><td>2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Rutas de aprendizaje en sofia plus Fichas 2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.</td><td>Asocié aprendices a la rutas aprendizaje en sofia plus<table><tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th></tr><tr><td>2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Aprendices asociados a la ruta de aprendizaje en sofia plus Fichas 2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.</td><td>Diseñé las guías y ejecuté las actividades de aprendizaje correspondientes<table><tr><th>FICHA</th><th>PROGRAMA</th></tr><tr><td>2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Portafolio del instructor fichas 2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717 subido en drive disponible en<br><br>Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa agroindustra Alimentaria Y/O Procesamiento De Derivados Lácteos</td><td>Cumpli con la realización de la formación de aprendices y la elaboración y ejecución de la guía de aprendizaje de acuerdo al programa de formación Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y</td><td>Portafolio del instructor fichas 2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717 subido en drive disponible en</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>manipulación de alimentos de las fichas 2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.</td><td>Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formaciones<br><table><tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th></tr><tr><td>2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table><br>Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informe y demás documentos<br><br>Elaboré portafolio del instructor y lo comparti en el link que fue enviado por el coordinador académico.</td><td>Portafolio del instructor fichas 2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717 subido en drive disponible en</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Apoyar la gestion del programa de Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos en el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato</td><td>Apoyé La Gestion Del Programa De Higieney Manipulación De Alimentos Mediante La Ejecución De Las Tres Fichas (2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717) De Formación En Los Municipios De Villanueva, Yopal Y Orocue</td><td>Evidencias de las formaciones drive</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.</td><td>Participé en el cumplimiento de metas mediante<br>*Evaluación de resultados de aprendizaje<br>*Formación curso complementario Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td><td>Fichas 2358686, 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717 matriculadas en sofia plus y con aprendices asociados<br><br>Portafolio del instructor subido en drive disponible en el drive</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.</td><td>No se programaron en este mes reunión</td><td>Asisti a las siguientes reuniones:<br><br>1. EDT / seminario web: SENA-proyecto colco del reuno unido-cabi “transferencia de conocimientos, tecnología y</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>apoyo al sector cacaotero en colombia” /07/15/2021 2.<br><br>2. Ruenion de Divulgación de protocolos de bioseguridad grupo de Instructores 29 de julio 3:00 pm.</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa Gestión del Talento Humano, con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.</td><td>Conozco y adopté la suscripción del contrato, los lineamientos, reglamento, guias y material pedagógico para la ejecución del programa Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td><td>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus correspondiente al mes de mazo.<br><br>Portafolio del instructor subido en drive disponible en el drive</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área agroindustra o la entidad así lo requiera.</td><td>No se programaron en este mes reunión por parte del equipo de desarrollo curricular del área de agroindustria</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.</td><td>Realicé la Inducción en Seguridad en Salud en el Trabajo SIIGA, por medio de SiContratistas</td><td>Ya lo realice en marzo/2021</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.</td><td>Usé las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje Google meet, Whatsapp para fortalecer la formación<br><table><tr><td>FICHA</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2358686, 2364107, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Correos electrónicos enviados a los aprendices, mensajes de difusión y links de reunión virtual en el grupo de WhatsApp durante el 1 y el 31 de julio de acuerdo a las fechas de inicio y finalización de las formaciones<br><br>Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en el drive de mpinillap@sena.ed.co</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.</td><td>Sensibilicé a los aprendices sobre la importancia del aprovechamiento de los aprendizajes de programa de formación y la posibilidad de incursionar en el mercado laboral y/o la generación de proyectos productivos</td><td>Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>15</td>
<td>Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.</td>
<td>Realicé seguimiento a los aprendices con la evaluación de evidencias, evaluación de RAP, reporte de inasistencias y deserciones, etc de las formaciones asignadas
<table>
<tr><th>FICHA</th><th>PROGRAMA</th></tr>
<tr><td>2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
</table>
</td>
<td>Evidencias evaluadas, disponibles en portafolio de aprendiz<br><br>Portafolio del instructor subido en drive disponible en el drive</td>
</tr>
<tr>
<td>16</td>
<td>Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.</td>
<td>Creé las actividades y espacios de las Evidencias de aprendizaje para la formación
<table>
<tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th></tr>
<tr><td>2364107, 2358686, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
</table>
</td>
<td>Actividades Evidencias de aprendizaje creadas a la fichas 2364107, 2358686, 2368716 y 2368717 disponibles<br>Portafolio del instructor subido en drive disponible en</td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos</td>
<td>Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app, correo, grupo de whatsapp etc.<br>Proporcioné información oportuna y veraz a los diferentes actores del proceso de formación.</td>
<td>Correos electrónicos enviados a aprendices, chat grupal de wahtsapp, carpetas de portafolio de laa fichas 2358686, 2364107, 2368716 y 2368717 en en el drive dispoible</td>
</tr>
<tr>
<td>18</td>
<td>Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.</td>
<td>Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales etc. Google meet, genially, forms google</td>
<td>Plataforma territorium videos, correos electrónicos enviados a los aprendices del programa manipulación de alimentos fichas 2358686, 2364107, 2368716 y 2368717</td>
</tr>
<tr>
<td>19</td>
<td>Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera,<br>además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.</td>
<td>Presenté el informe de ejecución del contrato mes de Abril con las respectivas evidencias.<br>Elabore el portafolio de instructor<br>Reporté las actividades desarrolladas
<table>
<tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th></tr>
<tr><td>2358686, 2364107, 2368716 y 2368717</td><td>HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td></tr>
</table>
</td>
<td>Informe de ejecución del contrato del mes deAbil subido en SecopII<br><br>Informe de actividades de apoyo a la formación mes de julio generado por sofia plus</td>
</tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20 | Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área de agroindustria | Durante este mes no desarrollé actividades de investigación aplicada en el área de agroindustria ya que no hubo ese requerimiento. | N /A |
| 21 | Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área de programa entrenamiento deportivo-ejecucion de programas deportivos-(deporte). | Durante este mes no participé en este tipo de actividades ya que no hubo ese requerimiento | N/A |
| 22 | Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos. | Durante este mes no se requirió la publicación de ningún tipo de documento. | N /a |
| 23 | El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos. | Durante este mes no se requiró el apoyo para esta actividad. | N/A |
| 24 | El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector. | Durante este mes No se requirió el apoyo para hacer parte de los comités evaluadores. | N/A |
| 25 | El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, en el caso que no cuenten con dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2. | Me comprometo a certificarme por competancias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo". | N/A |

<table>
<tr><td>26</td><td>Programar 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.</td><td>Programé y ejecuté las actividades E-A-E de las fichas asignadas<table><tr><td>FICHAS</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2358686, 2364107, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Portafolio del instructor subido en drive disponible en drive</td></tr>
<tr><td>27</td><td>Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.</td><td>Evalué los RAP y creé la ruta de aprendizaje de las fichas<table><tr><td>FICHA</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2358686, 2364107, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table>Informé a aprendices desertores el trámite a seguir en el caso</td><td>Reporte de juicios evaluativos fichas 2358686, 2364107, 2368716 y 2368717 generado por la plataforma Sofia plus.<br><br>Rutas de aprendizajede creadas en Sofia plus y aprendices asociados<br><br>Chatas de wathsapp</td></tr>
<tr><td>28</td><td>Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.</td><td>Durante este mes no se realizó requerimiento de e materiales de formación.</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>29</td><td>Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.</td><td>Realicé el seguimiento a los aprendices etapa lectiva de las siguientes fichas<table><tr><td>FICHA</td><td>PROGRAMA</td></tr><tr><td>2358686, 2364107, 2368716 y 2368717</td><td>Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Portafolio del instructor subido en drive disponible en</td></tr>
<tr><td>30</td><td>Para contratos por periodos fijos, se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se</td><td>Cumplí con la intensidad horaria equivalente al perido de contratación del mes según la programación establecida</td><td>Eventos del mes de julio reportados a la coordinación académica por correo</td></tr>
</table>

| | | | |
|---|---|---|---|
| | pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral. | Ejecuté 160 horas en el mes de Abril de acuerdo con el objeto del contrato | electrónico enviado a ypedraza@sena.edu.co<br><br>Informe de actividades de apoyo a la formación mes dejulio generado por sofia plus |
| 31 | En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional. | Esta actividad no ha sido asignada | N/A |
| 32 | Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional. | Orienté la formación virtual y Cumplí con los lineamientos de los AVA en la formación virtual<br>FICHAS: 2358686, 2364107, 2368716 y 2368717<br>PROGRAMA: Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos | Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive |
| 33 | Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales ( equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2020 y en el plan de trabajo del grupo de investigación | No estoy asignado a proyectos de Investigación, innovación y desarrollo tecnológico.<br><br>Actividad no realizada durante este mes | N/A |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2020. | | |

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 numero de las planillas **No 4396527497** ACH SOI (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes de **junio de 2021**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en 10 folios: Portafolio del Instructor, sofiaplus y correos Institucionales.

Cordialmente,

**MERCEDES PINILLA PINILLA**
C.C. No. 51635895 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

**EDWIN ALONSO QUINTERO**
Nombres y Apellidos
Supervisor(a) Contrato
Coordinador Académico Programas Especiales No CO1.PCCNTR.2338165 del 11 de marzo de 2021

# REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIA | MES: **Julio**

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA | TELEFONO: 3118851271

| Nº FICHA DE CARACTERIZACION | NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN | COMPETENCIA | RESULTADO DE APRENDIZAJE | ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE | FECHA | | HORARIO DE CLASE (24 horas) | | J | V | S | D | L | M | M | J | V | S | D | L | M | M | J | V | S | D | L | M | M | J | V | S | D | L | M | M | J | V | S | HORAS EJECUTADAS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | INICIO | FINALIZA | INICIO | FINALIZA | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 160 |
| 2358686 | LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES | APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO. | 1. Alistar el área de trabajo, equipos y elementos para la limpieza y desinfección de acuerdo con protocolos institucionales<br>2. Realizar procedimientos de limpieza y desinfección en áreas específicas de servicios de acuerdo con protocolos institucionales y normas técnicas<br>3. Verificar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas y superficies de acuerdo con estándares y protocolo establecido<br>4. Fomentar en las personas el cuidado y conservación de las superficies y áreas según políticas ambientales definidas por la institución | Interpretar y aplicar protocolos, planes de limpieza y desinfección o procedimientos operativos estandarizados (poes) de acuerdo con la normatividad vigente | 01/07/2021 | 05/07/2021 | 03:00 p. m. | 23:00 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **40** |
| 2364107 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente | 1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.<br>2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.<br>3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.<br>4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa | IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS | 13/07/2021 | 21/07/2021 | 18:00 | 23:00 | | | | | | | | | | | | | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | | 5 | 5 | 5 | | | | | | | | | | | **40** |
| 2368717 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente | 1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.<br>2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.<br>3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.<br>4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa | IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS | 23/07/2021 | 31/07/2021 | 12:00 | 17 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 5 | | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | **40** |
| 2368716 | HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS | Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente | 1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.<br>2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.<br>3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.<br>4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa | IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS | 23/07/2021 | 31/07/2021 | 18:00 | 23:00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | 5 | | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | **40** |
| | | | | | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | | | | | | | | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | | 5 | 5 | 5 | | 10 | 10 | | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | **160** |

**OBSERVACIONES:**

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA SUPERISOR

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** MERCEDES PINILLA PINILLA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

**FECHA INICIAL:** 01/07/2021 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/07/2021 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2368717 - 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 :** 40,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2368716 - 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 :** 40,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2364107 - 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 :** 40,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2358686 - LIMPIEZA DE AREAS Y SUPERFICIES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PROCESO SEGÚN TIPO DE PRODUCTO.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR EL ÁREA DE TRABAJO, EQUIPOS Y ELEMENTOS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES

FOMENTAR EN LAS PERSONAS EL CUIDADO Y CONSERVACIÓN DE LAS SUPERFICIES Y ÁREAS SEGÚN POLÍTICAS AMBIENTALES DEFINIDAS POR LA INSTITUCIÓN

REALIZAR PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS ESPECÍFICAS DE SERVICIOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS INSTITUCIONALES Y NORMAS TÉCNICAS

VERIFICAR EL PROCEDIMIENTO DE LIEMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y SUPERFICIES DE ACUERDO CON ESTÁNDARES Y PROTOCOLO ESTABLECIDO

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 40,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 160,00

## 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:** MERCEDES PINILLA PINILLA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE