EN QUE ANDAMOS 

PLAN DE TRABAJO

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 2358158. MUNICIPIO SAN JOSE DE URÉ, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	22/06/2021	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Presentación instructor. Presentación aprendices. Inducción. Reflexión inicial.
	FICHA 2358158. MUNICIPIO SAN JOSE DE URÉ, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	25/06/2021	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Llamadas telefónicas. Retroalimentación material pedagógico y formativo
	FICHA 2358158. MUNICIPIO SAN JOSE DE URÉ, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	29/06/2021	TRANSFERENCIA EN EDUCACIÓN FINANCIERA – METODOLOGÍA FINAGRO	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Sesión presencial. Los alimentos: Conceptos. Generalidades. Alteración y Contaminación. Enfermedades Transmitidas por alimentos
	FICHA 2358158. MUNICIPIO SAN JOSE DE URÉ, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	1/07/2021	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Sesión virtual. Taller generalidades de los alimentos. Retroalimentación.
	FICHA 2358158. MUNICIPIO SAN JOSE DE URÉ, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	3/07/2021	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Sesión presencial. Medidas preventivas en la manipulación de alimentos.
	FICHA 2358158. MUNICIPIO SAN JOSE DE URÉ, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	6/07/2021	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Llamadas telefónicas. Retroalimentación material pedagógico y formativo
	FICHA 2358158. MUNICIPIO SAN JOSE DE URÉ, EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	13/07/2021	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO	26 APRENDICES	Sesión virtual. Aplicación de medidas preventivas en la manipulación de alimentos.

ELABORADO POR: ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO