PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

JULIO 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 **JULIO** 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 presencial en los ambientes concertados con los aprendices y respetando los horarios establecidos por los mismos, se crean instrumentos pedagógicos para la formación semipresencial en los programas de agroindustria. Se Implementa el trabajo y reuniones a través de las herramientas como Messenger que es enlazada desde la aplicación de WhatsApp y video tutoriales que son montados en el canal de YouTube, como estrategia para desarrollar el 30% de la formación que será ejecutado de manera virtual, 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 bidireccional. Participe en la Reunión virtual convocada por parte del subdirector, el supervisor de contrato, líder misional, dinamizadora ser, para dar seguimiento a las metas del programa SER	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/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?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, 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.	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 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.	Listado de Asistencias y Actas de Concertación y compromisos. 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	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,	Evidencias Proyecto formativo Disponible en el Drive en el siguiente link

	establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	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: 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 evaluacion, 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.	https://drive.google.com/drive/folders/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?usp=sharing 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 rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	N/A para este Periodo	N/A para este Periodo
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/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?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	Se realiza verificación de inscripción de aprendices. a. El 100% de los aprendices aparecen debidamente matriculados.	

	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 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.	b. El 100% de los aprendices aparecen debidamente matriculados. c. Proyectos formativos aprobados para las tres fichas. d. Ruta de aprendizaje creada e. Totalidad del 100% de aprendices asociados a la ruta. 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.	Disponible en el Drive en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?usp=sharing
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 unidad productiva.	Se realiza estructura integrada de seguimiento con articulación de instructor de emprendimiento, para cada uno de los programas de formación.	Disponible en el Drive en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?usp=sharing
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	Se realizan los proyectos formativos del área de agroindustria, los cuales se encuentran aprobados en su totalidad. Realice inducción a los aprendices de los diferentes	Disponible en el Drive en el siguiente link https://drive.google.com/drive/folders/1q2xffl1OnJcLMJ3EVJqpxzySc5Xex7cr?usp=sharing

	productiva de negocios rurales la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes: Herramienta Modelos de Negocios 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.	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 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	Esta certificación de la norma de competencia laboral “Orientar	Disponible en el link

	Procesos Formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" y "Orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio" cuando al momento de contratación no se cuenten con ella dentro del primer semestre 2021.	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 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 .	http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result

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
	15221	1.Aguachica-San Alberto-Aguachica 2.Aguachica - Gonzalez – Aguachica 3.Aguachica - San Alberto – Aguachica	14-07-21 15-07-21 16-07-21	14-07-21 15-07-21 16-07-21

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 2328379234, operador Asopago y periodo (Aportes en línea) correspondiente al mes de **JUNIO** (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: 01/07/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2021 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 : 10,00

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 : 10,00

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 : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 56,00

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 JULIO

EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA 2294149
MUNICIPIO: AGUACHICA
ACTIVIDAD: REPLICA POR PARTE DE LOS APRENDICES ELABORACION DE ROLLO DE CARNE



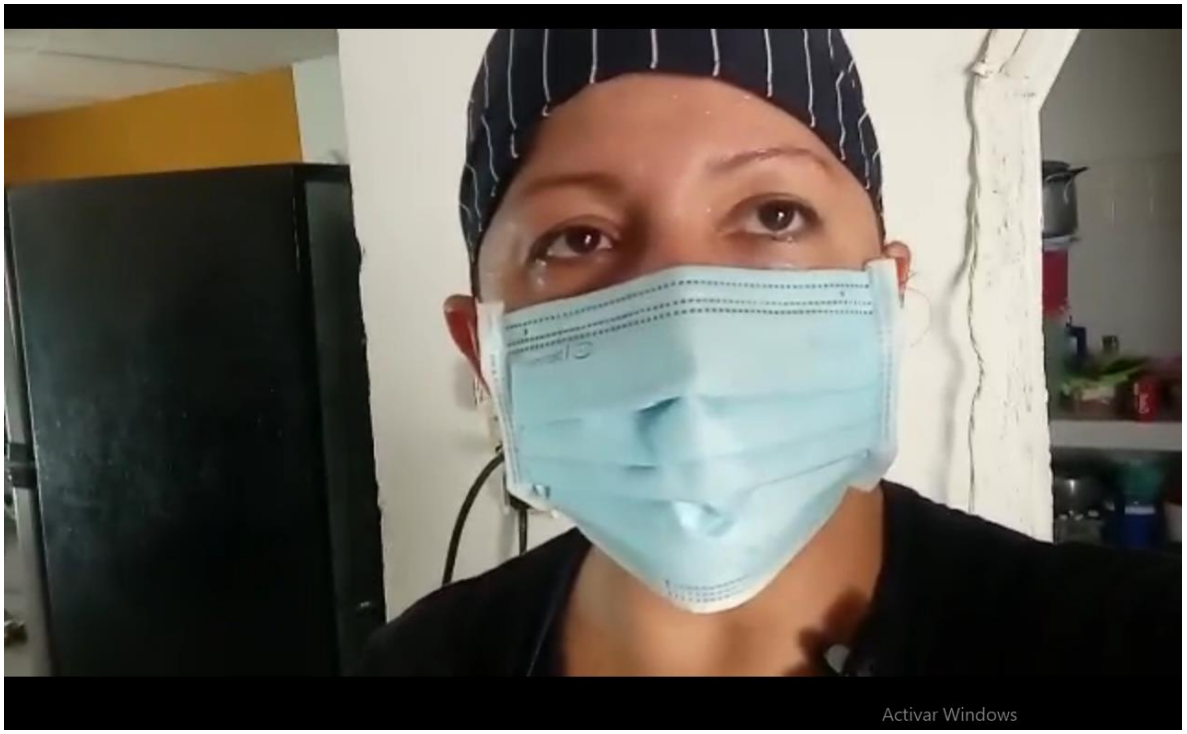











Activar Windows















EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

FICHA 2297463
MUNICIPIO: GONZALEZ
ACTIVIDAD: ELABORACION DE DULCES ARTESANALES








grateful


SENA


NYC










Dulces Artesanales
Leonelda




Dulces Artesanales
Leonelda
Dulces Artesanales
Leonelda


Dulces Artesanales
Leonelda
Pedidos: 316 679 3120
Municipio de Gonzáles, Cesar.

EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS
FICHA: 2296453
MUNICIPIO: SAN ALBERTO
ACTIVIDAD: ELABORACION CHORIZO ARTESANAL Y CARNE DE HAMBURGUESA









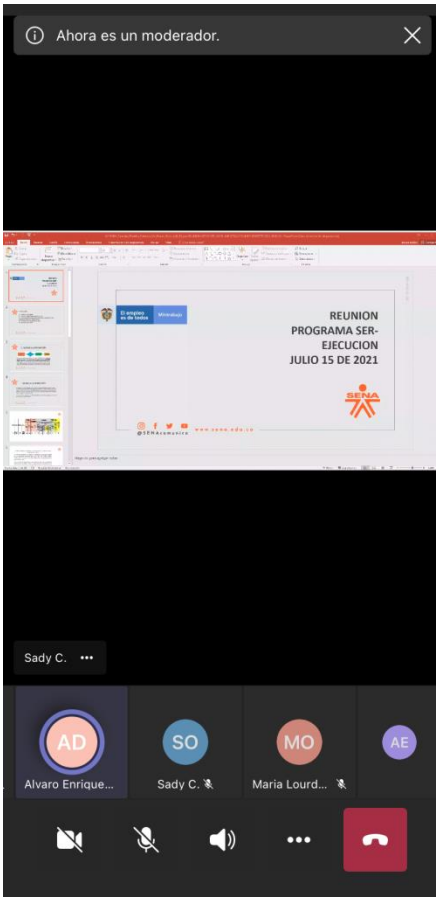


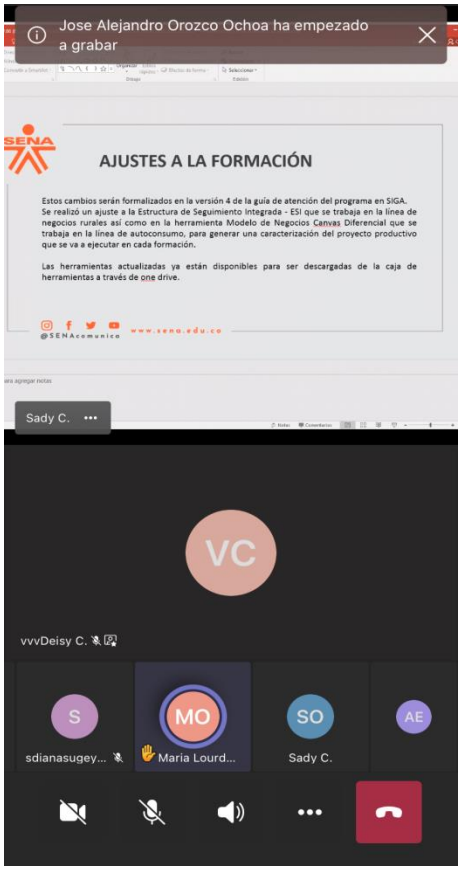


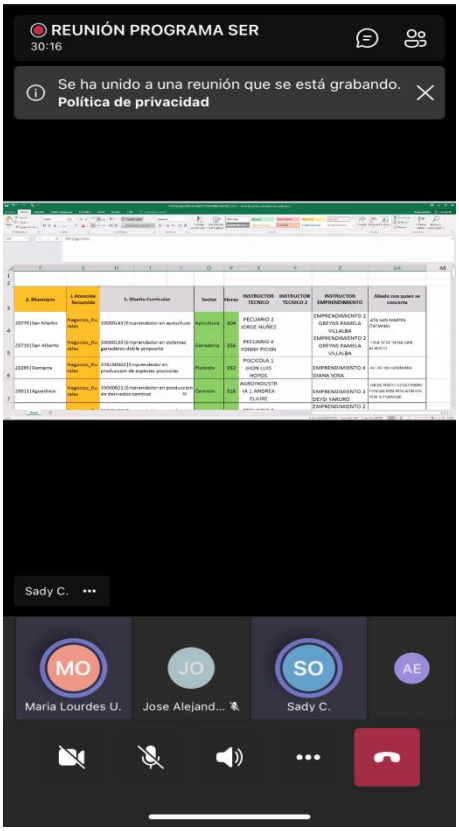


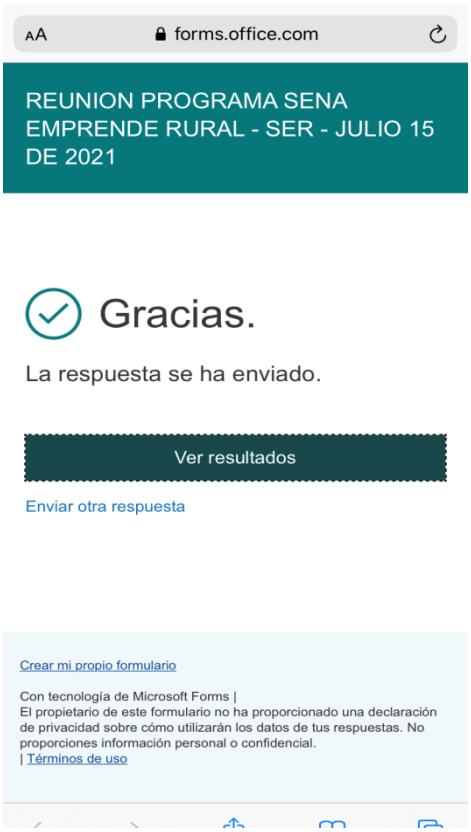


REUNION VIRTUAL SEGUIMIENTO DE EJECUCION PROGRAMA SER









REUNION VIRTUAL INSTRUCTORES AGROINDUSTRIA



