PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica Julio 2021

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **2418452**
Coordinador Academico
instrutor G08
Centro Agroemprearial
aguachica

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

Referencia: No **2418452** del año 2021

Luisa Graciela Curvelo Peña, identificado con la cédula de ciudadanía No. **49791472** de Valledupar, 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 UN MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y NUEVE MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($31.389.874,00), Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago de DOS MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIDOS MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS M/CTE (2.422.881.00), Y siete pagos iguales por los meses de abril a noviembre 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° 52425950266** de **Bancolombia**, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será de Ocho meses (8) y diecisiete (17) dias hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico en el área de 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.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

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 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. Reunión con los coordinadores, subdirector, dinamizador del programa para dar a conocer los ajustes que se le dieron a la formación en el programa SER. **Ficha:2314803** Emprendedor en elaboración de derivados lácteos, vereda los cerrajones, corregimiento de la aurora, en el municipio de Chiriguana, **Ficha 2314804** Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas corregimiento de san sebastian municipio de Curumani, **Ficha 2314805** Emprendedor en trnsformación de platano corregimiento de santa Isabel, municipio de Curumani.	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link. https://drive.google.com/drive/folders/1jkUSeT7UgCOUoymjIuXeqQ0Lk9RFFxKW?usp=sharing
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial,	Se elabora ficha técnica de acuerdo a la planeación pedagógica, implementando estrategias de formación de	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link.

	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.	acuerdo a las condiciones establecidas en la reglamentación por la emergencia sanitaria generada por el covid-19, bajo los lineamientos del programa SENA EMPRENDE RURAL (SER) y las directivas Administrativas de las diferentes dependencias del Centro Agroempresarial. Se realizan estrategias de la formación que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área, haciendo uso de medios tecnológicos adaptados a la realidad del contexto social, que permita el aprendizaje. Construcción de estrategias didácticas de los proyectos formativos bajo la modalidad presencial tales como material de apoyo, videos, diapositivas y desarrollo local.	https://drive.google.com/drive/folders/1rHwPyzzW1j6oRyoiYAaHu54qNx6t_hRn?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/14G8zYWTAiFnp7RAVRrzObOtnyQuJed_g?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 establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas y medios como WhatsApp, correo electrónico, mensajes de texto, llamadas telefónicas. Se plantean además de estos encuentros en alternancia manejando protocolos de bioseguridad para impartir la formación presencial y el uso de la herramienta tecnológica Messenger y vídeos tutoriales que me permiten la interacción	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes https://drive.google.com/drive/folders/11L7WKSoRtg7ZaWd3XySW9ZHTil6PgFrL?usp=sharing

		constante con los aprendices de los programas: **EMPRENDEDOR EN ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS.** Registrar el cumplimiento de las condiciones sanitarias durante la manipulación de los alimentos de acuerdo con la legislación alimentaria vigente. Valorar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura relacionadas con la fabricación de alimentos. Empacar productos lácteos de acuerdo a las especificaciones técnicas. Verificar que los productos cumplan con los parámetros establecidos en la ficha técnica. Diligenciar información relacionada con el acopio y entrega de leche cruda según procedimiento establecido. ▪ **EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACIÓN DE PLATANO** Controlar el proceso de elaboración de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia	

		con criterios técnicos y lineamientos de la empresa. Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas. ▪ **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS DE FRUTAS Y** Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa. Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas.	
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica para el periodo objeto de pago ya que las formaciones se encuentran en ejecución.	N/A

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 reportar y sistematizar las actividades y acciones realizadas en el marco del objeto contractual tales como: asociar aprendices, verificar que los aprendices estén debidamente matriculados y el reporte de horas de formación, para presentar al supervisor del contrato, entre otras acciones.	evidenicias de cada una de la fichas de formación. Sesiones de formación realizadas a través de WhatsApp. Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link. https://drive.google.com/drive/folders/1jkUSeT7UgCOUoymjIuXeqQ0Lk9RFFxKW?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/104nw3yW_k1pebnPFxrevH0RIlxits0gI?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1y6pdAwT1hyWqn4jZJfpmEVKHYDojAA1I?usp=sharing
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.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A
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	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A

	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.		
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.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A
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.	Elabore planeación pedagógica, guías de aprendizajes, planes de trabajo y los instrumentos de evaluación, ficha técnica en la línea de agroindustria en los programas de formación: ❖ **Emprendedor en Elaboración de derivados lácteos.** ❖ **Emprendedor en transformación artesanal de derivados de frutas y hortalizas.** ❖ **Emprendedor en transformación de plátano**	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link. https://drive.google.com/drive/folders/1LqRFO2iUBM--0LQluTRjyhrEChSY0vYt?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1M1QmXl5KE1_CozuQXehtWSxAYcU42ZKF?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1MCzI1Eyn1F

			wgTflgMXEBdvnqSM20DpKL?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 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.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A
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
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A

	acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.		
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.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A
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 elabora la ficha técnica y la estructura integrada de seguimiento por parte de los instructores como entregable del proceso.	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link: https://drive.google.com/drive/folders/1YzrhEJxxWEGLoaBKSTkEUT2SNhuU419S?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1ja9QtJdhtpXq2-pJYAU-pqTIBk1q7b50?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1vlZZgnLJOCcGl9s3n3K3TtjD3zc1aUaq?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1COy-Kx2xP63zb5RLsknfLkakoWYFQjBD?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1Y2MYquEmd

			QWIUiZuYVJUEZiNH1HU5wPL?usp=sharing https://drive.google.com/drive/folders/1hgqkrhAGZpBDfY1ibWrPOvAK9KDKUKyo?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.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A
17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A
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.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A
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 productiva de	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A

	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.		
20	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores del area de agroindustria.	Se Realizó la Afiliación a la ARL **POSITIVA** por parte de la entidad bajo la clase Riesgo Tipo II, la cual se anexa como requisito de pago para la primera cuenta de cobro.	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link. https://drive.google.com/drive/folders/18DKym2rHt5GgCnjpeCAaw1Bv6zttiw9q?usp=sharing
21	Gestionar la Certificación en las nomas de competencias "Orientar 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.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A

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.	COM17121	Aguachica- Curumani-Aguachica	14/07/2021	14/07/2021
2.	COM17121	Aguachica-Chiriguana-Aguachica	15/07/2021	15/07/2021
3.	COM17121	Aguachica-Curumani_Aguachica	16/07/2021	16/07/2021

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. de la planilla **9421639233** operador **APORTES EN LINEA** correspondiente al mes de **JUNIO**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA
Contratista
C.C. No. 49791472 de Valledupar, Cesar

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor(a) Contrato . 2418452 de 2021
Instrructor G08

EVIDENCIAS MES DE JULIO FICHA 2314803 CERRAJONES CHIRIGUANA

















EVIDENCIAS FICHA 2314804 SAN SEBASTIAN CURUMANI

















EVIDENCIAS FICHA 2314805 SANTA ISABEL CURUMANI











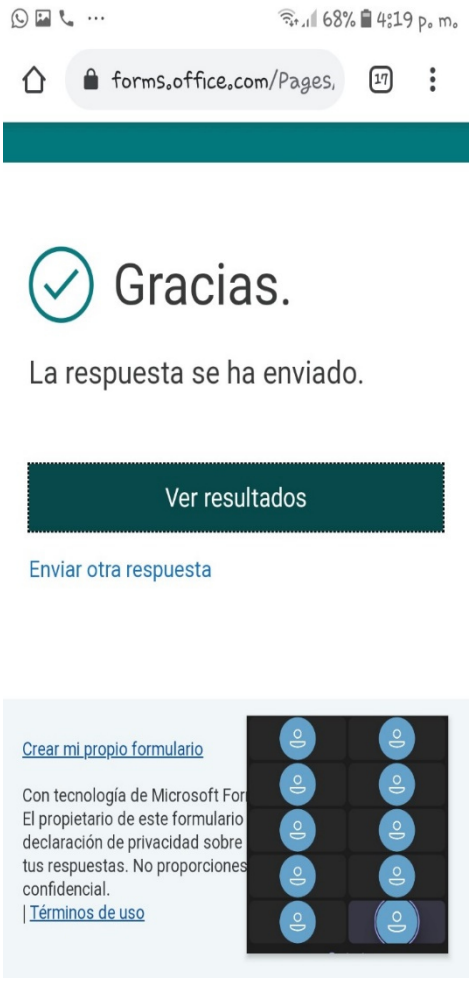






Asistencias a reunión SER

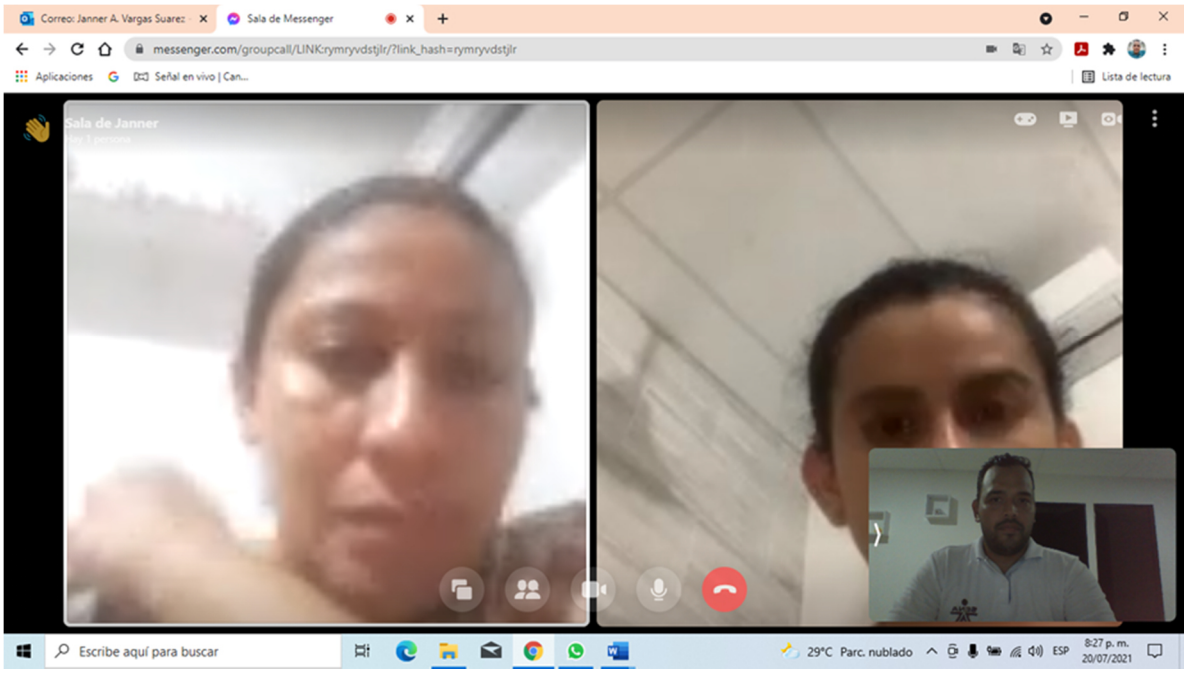


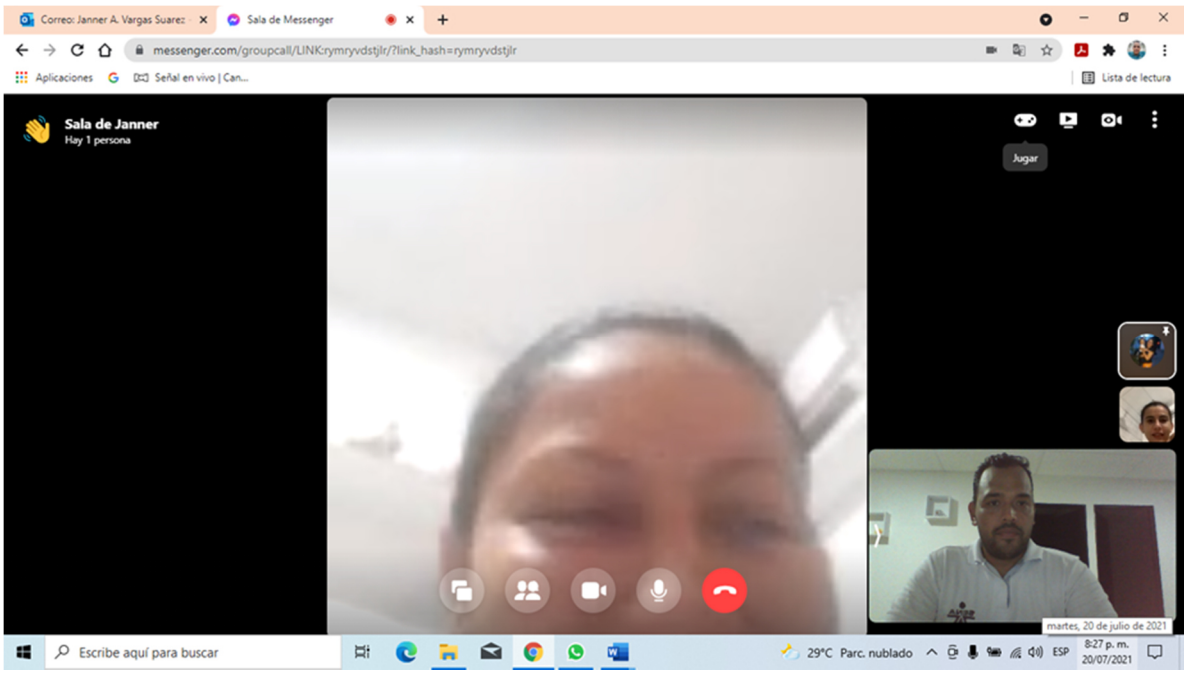


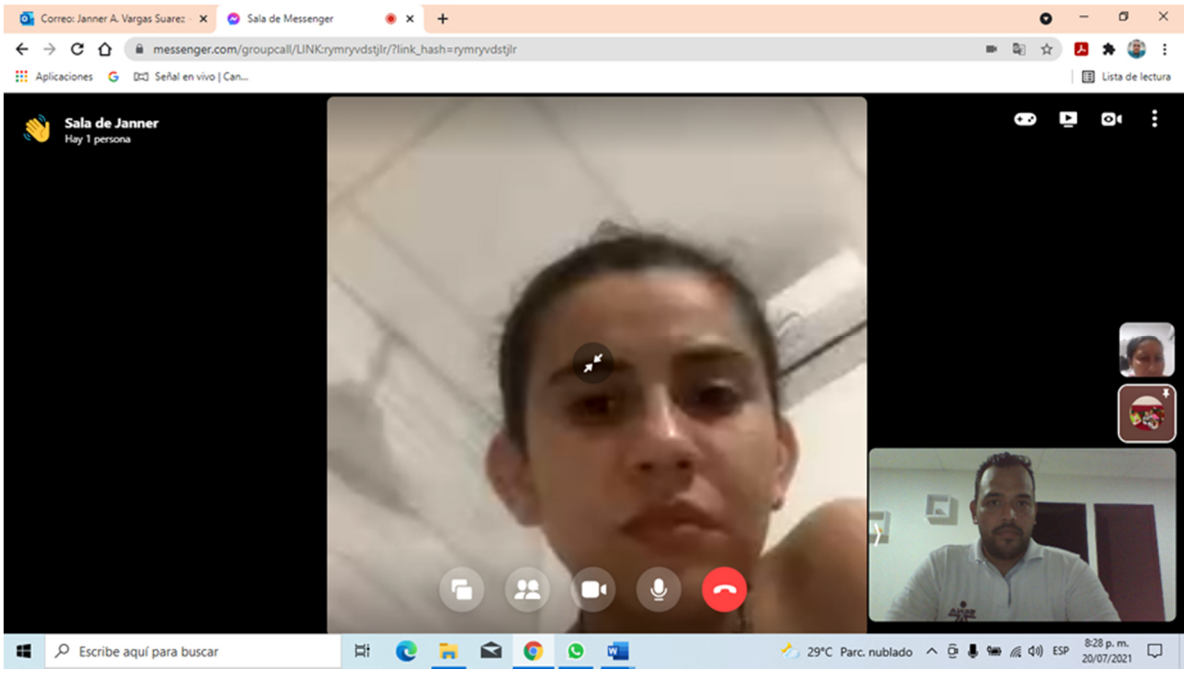

Reunión
46:07 26 asistentes
1. AJUSTES A LA FORMACIÓN
Sady Torcoroma Caselles Osorio
jorge emi...
Maria Lo...
Jose Aleja...

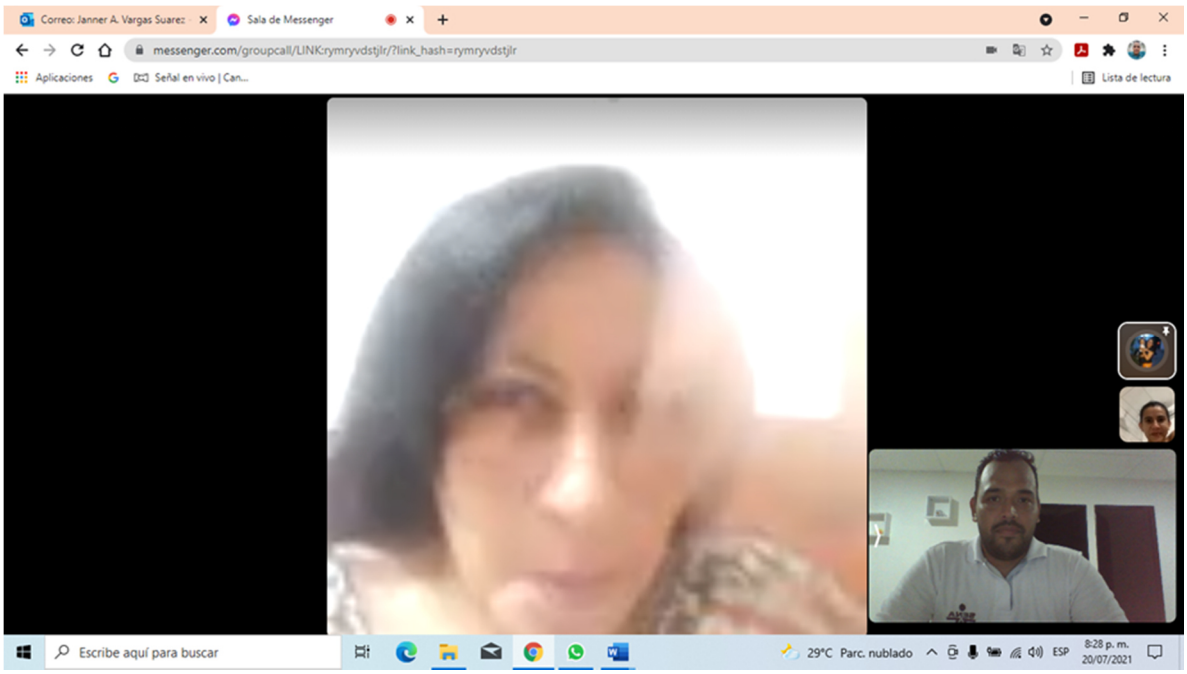

Reunión
39:14 26 asistentes
AJUSTES A LA FORMACIÓN
Sady Torcoroma Caselles Osorio
vvvDeisy yaruro Carrascal
Jesus Ed...
jorge emi...
Maria Lo...

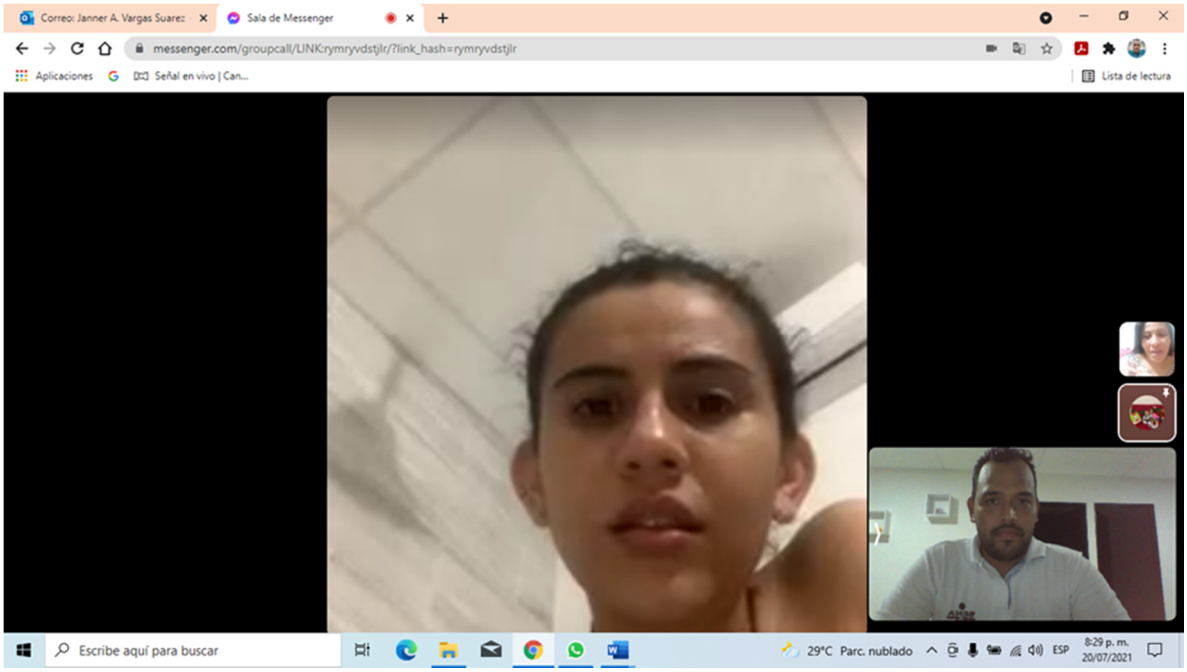
Reunión instructores área de Agroindustria

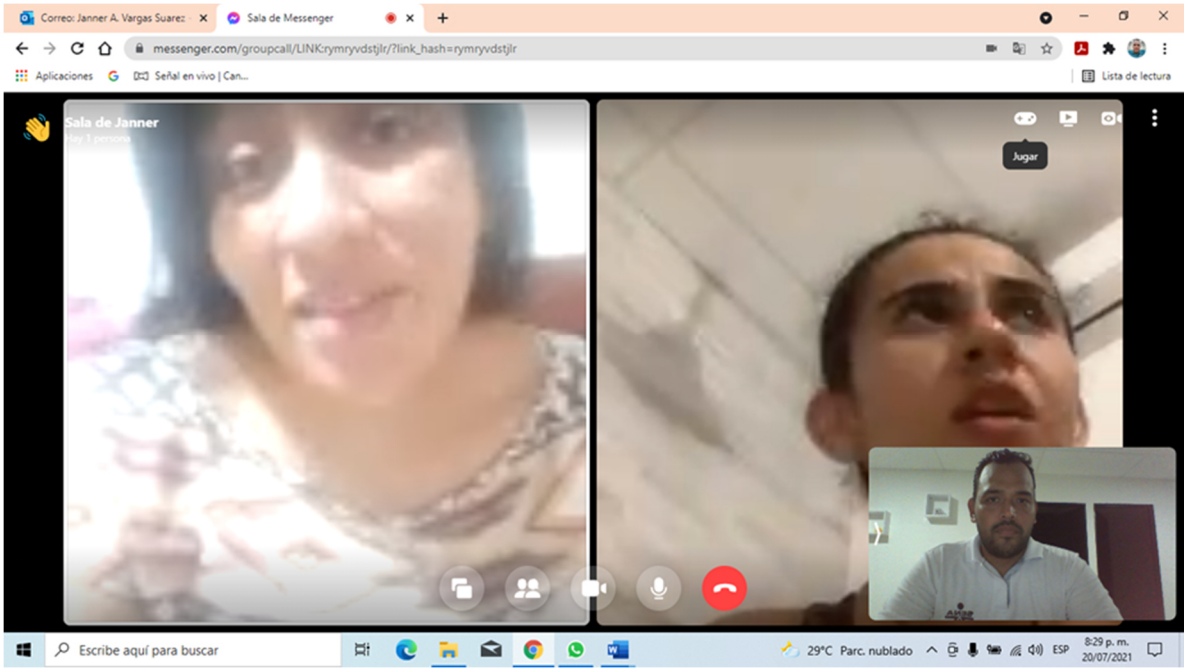





Correo: Janner A. Vargas Suarez
Sala de Messenger
messenger.com/groupcall/LINK:rymryvdstjlr/?link_hash=rymryvdstjlr
Aplicaciones
Señal en vivo | Can...
Lista de lectura
Sala de Janner
Hay 1 persona
Escribe aquí para buscar
29°C Parc. nublado
ESP
8:28 p. m.
20/07/2021


Correo: Janner A. Vargas Suarez
Sala de Messenger
messenger.com/groupcall/LINK:rymryvdstjlr/?link_hash=rymryvdstjlr
Aplicaciones
Señal en vivo | Can...
Lista de lectura
Escribe aquí para buscar
29°C Parc. nublado
ESP
8:28 p. m.
20/07/2021


Correo: Janner A. Vargas Suarez
Sala de Messenger
messenger.com/groupcall/LINK:rymryvdstjlr/?link_hash=rymryvdstjlr
Aplicaciones
Señal en vivo | Can...
Lista de lectura
Escribe aquí para buscar
29°C Parc. nublado
ESP
8:29 p. m.
20/07/2021


Correo: Janner A. Vargas Suarez
Sala de Messenger
messenger.com/groupcall/LINK:rymryvdstjlr/?link_hash=rymryvdstjlr
Aplicaciones
Señal en vivo | Can...
Lista de lectura
Sala de Janner
Hay 1 persona
Jugar
Escribe aquí para buscar
29°C Parc. nublado
ESP
8:29 p. m.
20/07/2021

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA

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: 2314805 - EMPRENDEDOR EN TRANSFORMACION DE PLATANO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE PLÁTANO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• 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.

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

• 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

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

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

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.

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

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 : 80,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2314803 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 CONSERVAR LECHE CRUDA APLICANDO MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE PLÁTANO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• 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.

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

• 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

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

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

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.

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

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 : 64,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2314804 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS DE PLÁTANO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS A BASE DE PLÁTANO SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• 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.

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

• 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

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

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

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.

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

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 : 72,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 216,00

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: LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL