



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, agosto 31 de 2021

Señor (a)

EDWARD JAVIER ROJAS

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2306392

Coordinador Academico

Formación Profesional Integral- CAFEC

Yopal

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

Referencia: CO1.PCCNTR.2306392 del 04 DE MAYO DE 2021

MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ , identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.500.670 de Cucuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, 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 asciende a la suma de VEINTINUEVE MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE. (\$29.380.000) 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: Será hasta el 18 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 Profesional Integral y formación complementaria, en la oferta regular del Centro, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y la FPI y los formatos establecidos por el SIGA, utilizando las plataformas virtuales según lineamientos, en el área de influencia del CAFEC, en la especialidad Procesamiento De Carnes.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el Área de procesamiento de carnes y vigilancia y control de factores de riesgo del consumo y del ambiente en las competencias y resultados de aprendizaje, actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	<p>Realice la orientación presencial y virtual de formación titulada: Tecnico en procesamiento de carnes con ficha 2254230, vigilancia y control de los factores de riesgo del consumo y del ambiente. (saneamiento) ficha 2278388. Agroindustria alimentaria 2235760.</p> <p>Desarrollando las competencias: preparar derivados carnicos inyectados de acuerdo con el procedimiento definido.</p> <p>Realizar los controles de alimentos y medicamentos según políticas nacionales.</p> <p>Ofrecer apoyo a aprendices de formacion titulada Agroindustria alimentaria sede Yopal.</p>	<p>https://chat.whatsapp.com/HO528la1xy5FyV5Zipeizr</p> <p>https://chat.whatsapp.com/JyuhEdulb5wE7XH2XtMIE1</p>
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	No se realizo programación fichas complementarias.	
3	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	No se realizo programación fichas complementarias.	
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación titulada con fichas 2254230 – 2278388.	<p>Desarrollo de actividades, talleres y exposiciones. Disponible en drive</p> <p>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus</p>
5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa complementario Higiene y Manipulación de alimentos.	No se realizo programación fichas complementarias	



6	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.	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación titulada. Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos Elaboré el portafolio del instructor	Portafolio del instructor.
7	Apoyar la gestión del programa Higiene y Manipulación de Alimentos, para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	No se realizó programación fichas complementarias	
8	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.	Participé en el cumplimiento de metas mediante evaluación de resultados de aprendizaje formación técnica en: procesamiento de carnes y saneamiento fichas 2254230, 2278388.	Resultados de aprendizaje fichas por proyectos 2254230, 2278388, evaluados en Sofía plus, portafolio del instructor subido en drive.
9	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Ofrecer apoyo y colaboración en las reuniones programadas por el SENA	Correos, reuniones, teams, zoom, Hong outs.
10	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 Apoyar la gestión del seguimiento etapa práctica ambiental, agropecuaria, salud ocupacional,, con el fin	Conozco y adopto la suscripción del contrato, los lineamientos, formatos actualizados disponibles en la plataforma de Compromiso SENA en la elaboración de guías, actividades para la ejecución del programa higiene y Manipulación de Alimentos	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus portafolio del instructor subido en drive



	de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.		
11	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de seguimiento etapa práctica ambiental, agropecuaria, salud ocupacional o la entidad así lo requiera.	Participe y asisti a las reuniones programadas por la coordinación académica.	Correos emitidos por coordinación académica y formación profesional
12	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Atender indicaciones de supervisión-actualización de datos de sofia plus de los aprendices en formación.	Correos, whatsapp, plataforma sofia plus, llamadas telefonicas
13	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.	Realice la creación de anuncios, foros, correo electrónico, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje plataforma meet y Whatsapp, para fortalecer la formación de los programas técnicos con fichas: 2254230, 2278388.	Plataforma Sofía plus, Territorium, correo electrónico, whatsapp, meet.
14	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Realice contacto telefónico y contacto en redes sociales, atención personalizada como estrategia de acercamiento con los aprendices a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Llamadas telefónicas, correos, anuncios, entrevistas virtuales, reuniones personalizadas, encuentros.
15	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.	Realice formación profesional integral,acompañamiento permanente en el desarrollo de actividades del programa etapa lectiva de los aprendices asociados a las fichas a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Evidencias evaluadas, disponibles en portafolio de instructor Reporte de juicios evaluativos ficha 2254230, 2278388. https://chat.whatsapp.com/GrnT3lShZGp1pzIz3IH55b https://chat.whatsapp.com/HO528la1xy5FyV5Zipeizr



16	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Cree las herramientas actividades o talleres para la formación titulada procesamiento de carnes y saneamiento fichas: 2254230, 2278388.	Actividades, talleres diseñados y aplicadas ,disponibles en grupos de whatsapp y correos electrónicos.
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app whatsapp, correo electrónico, meet.	Correos electrónicos enviados a aprendices, carpeta de la fichas. 2254230, 2278388.
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales.	Correos electrónicos de fichas 2254230, 2278388. Grupos de whatsapp de las fichas.
19	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, 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.	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de agosto con las respectivas evidencias . Elaboré el portafolio del instructor	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de agosto generado por Sofía plus . Portafolio del instructor subido en drive.
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 TIC	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.



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 ambiental, agropecuaria y salud ocupacional.	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	No aplica	
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No aplica	
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No aplica	
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	<p>Pendiente de oferta en la competencia: norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo"</p> <p>Certificado nivel A2 ingles.</p>	<p>Pendiente de oferta: Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo"</p> <p>Certificado formación nivel A2 Ingles</p>



26	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.	Programe Actividades para los programas técnicos fichas: 2254230, 2278388, 2235760 de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Actividades programadas en las guías de aprendizaje, evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive . Actividades programadas en las guías de aprendizaje, evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive
27	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.	Registré evaluación de RAP una vez el aprendiz cumpla con el desarrollo de sus actividades. Fichas: 2254230, 2278388, en la plataforma Sofía plus, dentro del plazo oportuno para este fin.	Reporte de juicios evaluativos generada por la plataforma Sofía plus. Aprendices asociados a la ruta de aprendizaje, plataforma senasofiaplus.
28	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	Realice el requerimiento de materiales de formación en el mes de agosto.	Correos electrónicos supervisión del contrato y proveedor de materiales de formación.
29	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de	Contacte y asocie a la formación titulada la competencia transversal de cultura física mes de agosto.	Aprendices asociados a la competencia transversal: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.



	Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.		
30	Para contratos por periodos fijos, se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral.	Ejecute 160 horas mes de agosto de acuerdo con el objeto del contrato	Informe de registro de horas según plataforma sena 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	No aplica	No aplica



32	Cumplir con los lineamientos de orientación de desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Oriente formación presencial de acuerdo con los procedimientos técnicos y normativa por contingencia covid-19, adoptados por el SENA.	Plataforma sofia plus
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 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.	No aplica	No aplica

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor. Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.



ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9424042144 aportes en línea (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes julio de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en, sofiaplus, Territorium, y correos Institucionales.

Cordialmente,

Miguel Angel Parada Diaz
Contratista
C.C. No. 13500670 de Cùcuta

EDWARD JAVIER ROJAS ROMERO
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.2306392 del 4 de mayo de 2021
Coordinador Académico



REGIONAL

CASANARE

CENTRO

CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL

MES:

AGOSTO

INSTRUCTOR:

MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

C.C.

13.500.670

TELEFONO:

3213363314

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																															HORAS EJECUTADAS
				INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M								
								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	
																																				136			
2254230	TECNICO EN PROCESAMIENTOS DE CARNICOS	PREPARAR DERIVADOS CARNICOS INYECTADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DEFINIDO	PROCESAR CARNES Y DERIVADOS PARA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CON MAYOR VIDA ÚTIL	01 de agosto de 2021	31 de agosto de 2021	06:00am	12:00m			6		6		6		6																					96		
2278388	VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO Y DEL AMBIENTE. (SANEAMIENTO)	REALIZAR LOS CONTROLES DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS SEGÚN POLÍTICAS NACIONALES	REALIZAR VISITAS A LOS SITIOS DE INTERES SANITARIO	01 de agosto de 2021	13 de agosto de 2021	18:00pm	23:00 pm			5		5		5																						40			

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO



REGIONAL	CASANARE	CENTRO	CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL	MES:	AGOSTO
INSTRUCTOR:	MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ	C.C.	13500670	TELEFONO:	3213363314

[illegible]



FORMATO REPORTE DE HORAS ADICIONALES

CIUDAD Y FECHA: Yopal, agosto 31 de 2021		
LUGAR Y/O ENLACE: Paz de Ariporo, instructora Milena Lopez- ficha Agroindustria alimentaria 2235760.		DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO SENA- SUBSEDE: MANARE
OBJETIVO(S): Justificar las horas Adicionales ejecutadas durante el mes de agosto y reportadas en Sofia Plus.		
EJECUCION		
ACTIVIDAD	No. HORAS	FECHA
Orientación y apoyo aprendices ficha 2235760 en la elaboración de embutidos escaldados	16	12/08/2021
		13/08/2021
Apoyo aprendices ficha 2254230 en horario extracurricular	8	17/08/2021
		18/08/2021
TOTAL DE HORAS EJECUTADAS	24	



MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
Contratista
C.C. No. 13500670

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/08/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2278388 - VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO Y DEL AMBIENTE. (SANEAMIENTO)

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR LOS CONTROLES DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS SEGÚN POLÍTICAS NACIONALES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS PARA LA TOMA, ENVÍO Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS

ELABORAR INFORMES DE RESULTADOS

INTERPRETAR Y COMPARAR LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS.

PRESENTAR INFORMES DE RESULTADOS DE LABORATORIO SEGÚN PROCEDIMIENTOS.

PRESENTAR INFORMES DE RESULTADOS DE LAS INVESTIGACIONES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y LAS POLÍTICAS DEL SECTOR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS DE PROMOCIÓN DE CONDICIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS NACIONALES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VIGILAR LA CALIDAD DEL AGUA PARA CONSUMO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VIGILAR LA SALUD PUBLICA Y CONTROLAR LOS FACTORES DE RIESGO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y LAS POLÍTICAS SECTORIALES
<hr/> HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00 <hr/>	

FICHA 2254230 - PROCESAMIENTO DE CARNES
DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Pesar materias primas de acuerdo con técnicas de manipulación de alimentos y criterios de calidad

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR DERIVADOS CARNICOS INYECTADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DEFINIDO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080103101 HIGIENIZAR ÁREAS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS INYECTADOS DE ACUERDO CON NORMATIVA, Y CRITERIOS TÉCNICOS.

29080103102 PREPARAR SALMUERAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080103103 INYECTAR SALMUERA DE ACUERDO CON EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	95,70
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	135,70
--	---------------

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
09/08/2021	24/08/2021	OTROS	8,00
12/08/2021	13/08/2021	OTROS	16,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			24,00

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE