PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 30 de septiembre de 2021

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

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

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

MERCEDES PINILLA PINILLA identificada con la cédula de ciudadanía No. 51635895 de Bogota, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare- CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe entre el periodo comprendido del **1 de septiembre de 2021 al 30 de septiembre de 2021.**

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE. ($35.100.000) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE. $3.900,000) MES, incluido IVA.

Plazo: 15 de Diciembre de 2021

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

Obligaciones Especificas:

<table>
<tr><th>N</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr>
<td>1</td>
<td>Atender la formación de aprendices en el área de Agroindustria Alimentaria en la especialidad Procesamiento De Alimentos - Lácteos Y Derivados, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada
acción se determine por el centro de formación.</td>
<td>Atendi la formación en el horario establecido de labores del programa técnico en agroindustria alimentaria asi:
<table>
<tr><th>FICHAS</th><th>PROGRAMA</th><th>COMPETENCIA</th></tr>
<tr><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>manipular alimentes de acuerdo con la normatividad vigente</td></tr>
<tr><td>EDT 209086</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>manipular alimentes de acuerdo con la normatividad vigente</td></tr>
<tr><td>2401498 y 2401485</td><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa</td></tr>
<tr><td>2414751</td><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción</td></tr>
</table>
</td>
<td>Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus.

Portafolio del instructor fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086 subido en drive disponible en Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Establecer las ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.</td>
<td>Establecí las rutas de aprendizaje
<table>
<tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr>
<tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr>
<tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr>
</table>
</td>
<td>Rutas de aprendizaje en sofia plus Fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>3</td>
<td>Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.</td>
<td>Asocié aprendices a la rutas aprendizaje en sofia plus

<table>
<tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr>
<tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr>
<tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr>
</table>
</td>
<td>Aprendices asociados a la ruta de aprendizaje en sofia plus Fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086</td>
</tr>
<tr>
<td>4</td>
<td>Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.</td>
<td>Diseñé las guías y ejecuté las actividades de aprendizaje correspondientes

<table>
<tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr>
<tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr>
<tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr>
</table>
</td>
<td>Portafolio del instructor fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086 subido en drive disponible en Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa agroindustra Alimentaria Y/O Procesamiento De Derivados Lácteos</td>
<td>Cumpli con la realización de la formación de aprendices y la elaboración y ejecución de la guía de aprendizaje de acuerdo al programa de formación y Higiene y manipulación de alimentos, Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos fichas y helaboración de conservas de frutas y hortalizas teniendo en cuenta las siguientes fichas:</td>
<td>Portafolio del instructor fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086 subido en drive disponible en</td>
</tr>
</table>

		2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086	
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 formaciones Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informe y demás documentos Elaboré portafolio del instructor y lo comparti en el link que fue enviado por el coordinador académico.	Portafolio del instructor fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086 subido en drive disponible en
7	Apoyar la gestion del programa de Limpieza de Areas y Superficies y Higiene y manipulación de alimentos en el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato	Apoyé La Gestion Del Programa De Higieney Manipulación De Alimentos Mediante La Ejecución de cinco Fichas (2401500, 2401508, 2399850, 2414750 y 209086) en los municipios de Yopal, Sabana Larga, Aguazul y Tautamena Además ejecute el programa elaboración de helados mediante la ejecución de las fichas 2401498 y 2401485) en el municipio de Aguazul y conservación de frutas y hortalizas (2414751) en el municipio de Tauramena	Evidencias de las formaciones el la carpeta del drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/pnnieto_sena_edu_co/Eq8UsMO7k3xEkxCviTfTMvEBK8ZyCc1xJkrced4SG9ENhQ?e=GwSq8L
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 curso complementario Higiene y manipulación de alimentos, elaboración de helados, conservación de frutas y hortalizas	Fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086 matriculadas en sofia plus y con aprendices asociados Portafolio del instructor subido en drive disponible en el drive
9	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	No se programaron en este mes reunión	No asistí
10	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico	Conozco y adopté la suscripción del contrato, los lineamientos, reglamento, guias y material pedagógico para la ejecución del programa elaboración de	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus

<table>
<tr><td></td><td>adoptado por el SENA para ejecutar el programa Gestión del Talento Humano, con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.</td><td>helados y postrs de leche e Higiene y manipulación de alimentos</td><td>correspondiente al mes de septiembre

Portafolio del instructor subido en drive disponible en el drive</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área agroindustra o la entidad así lo requiera.</td><td>No se programaron en este mes reunión por parte del equipo de desarrollo curricular del área de agroindustria</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.</td><td>Realicé la Inducción en Seguridad en Salud en el Trabajo SIIGA, por medio de SiContratistas</td><td>Ya lo realice en marzo/2021</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.</td><td>Usé las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje Google meet, Whatsapp para fortalecer la formación
<table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr><tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr><tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr></table></td><td>Correos electrónicos enviados a los aprendices, mensajes de difusión y links de reunión virtual en el grupo de WhatsApp durante el 1 y el 30 de septiembre de acuerdo a las fechas de inicio y finalización de las formaciones

Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en el drive de mpinillap@sena.ed.co</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.</td><td>Sensibilicé a los aprendices sobre la importancia del aprovechamiento de los aprendizajes de programa de formación y la posibilidad de incursionar en el mercado laboral y/o la generación de proyectos productivos</td><td>Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td>15</td>
<td>Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.</td>
<td>Realicé seguimiento a los aprendices con la evaluación de evidencias, evaluación de RAP, reporte de inasistencias y deserciones, etc de las formaciones asignadas
<table>
<tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr>
<tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr>
<tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr>
</table>
</td>
<td>Evidencias evaluadas, disponibles en portafolio de aprendiz

Portafolio del instructor subido en drive disponible en el drive</td>
</tr>
<tr>
<td>16</td>
<td>Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.</td>
<td>Creé las actividades y espacios de las Evidencias de aprendizaje para la formación
<table>
<tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr>
<tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr>
<tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr>
</table>
</td>
<td>Actividades Evidencias de aprendizaje creadas a las Fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086 disponibles
Portafolio del instructor subido en drive disponible en</td>
</tr>
<tr>
<td>17</td>
<td>Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos</td>
<td>Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app, correo, grupo de whatsapp etc.
Proporcioné información oportuna y veraz a los diferentes actores del proceso de formación.</td>
<td>Correos electrónicos enviados a aprendices, chat grupal de wahtsapp, carpetas de portafolio de las Fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086
en en el drive dispoible</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td>18</td><td>Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.</td><td>Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales etc. Google meet, genially, forms google</td><td>Plataforma territorium videos, correos electrónicos enviados a los aprendices de los programas manipulación de alimentos, elaboración de helados y elaboración de conservas de frutas y hortalizas fichas 2401500, 2401508, 2399850, 2401498, 2401485, 2414750, 2414750 Y 1 EDT 209086</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera,
además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.</td><td>Presenté el informe de ejecución del contrato mes de septiembre con las respectivas evidencias.
Elabore el portafolio de instructor
Reporté las actividades desarrolladas
<table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr><tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr><tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr></table></td><td>Informe de ejecución del contrato del mes de septiembre subido en SecopII

Informe de actividades de apoyo a la formación mes de septiembre generado por sofia plus</td></tr>
<tr><td>20</td><td>Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área de agroindustria</td><td>Durante este mes no desarrollé actividades de investigación aplicada en el área de agroindustria ya que no hubo ese requerimiento.</td><td>N /A</td></tr>
<tr><td>21</td><td>Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la</td><td>Durante este mes no participé en este tipo de actividades ya que no hubo ese requerimiento</td><td>N/A</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>formación profesional integral y la formación para el trabajo del área de programa entrenamiento deportivo-ejecucion de programas deportivos-(deporte).</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>22</td><td>Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.</td><td>Durante este mes no se requirió la publicación de ningún tipo de documento.</td><td>N /a</td></tr>
<tr><td>23</td><td>El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.</td><td>Durante este mes no se requiró el apoyo para esta actividad.</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>24</td><td>El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.</td><td>Durante este mes No se requirió el apoyo para hacer parte de los comités evaluadores.</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>25</td><td>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.</td><td>Me comprometo a certificarme por competancias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo".</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>26</td><td>Programar actividades de enseñanza — Aprendizaje-Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.</td><td>Programé y ejecuté las actividades E-A-E de las fichas asignadas
<table>
<tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr>
<tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr>
<tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr>
</table></td><td>Portafolio del instructor subido en drive disponible en drive</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td><table><tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>27</td><td>Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.</td><td>Evalué los RAP y creé la ruta de aprendizaje de las fichas
<table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr><tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr><tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr></table>
Informé a aprendices desertores el trámite a seguir en el caso</td><td>Reporte de juicios evaluativos fichas generado por la plataforma Sofia plus.

Rutas de aprendizajede creadas en Sofia plus y aprendices asociados

Chats de wathsapp</td></tr>
<tr><td>28</td><td>Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.</td><td>Durante este mes no se realizó requerimiento de e materiales de formación.</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>29</td><td>Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.</td><td>Realicé el seguimiento a los aprendices etapa lectiva de las siguientes fichas
<table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr><tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr><tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr></table></td><td>Portafolio del instructor subido en drive disponible en</td></tr>
<tr><td>30</td><td>Para contratos por periodos fijos, se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas</td><td>Cumplí con la intensidad horaria equivalente al perido de contratación del mes según la programación establecida

Ejecuté 202 horas en el mes de septiembre lo que indica que excedi 42 horas, de</td><td>Eventos del mes de septiembre reportados a la coordinación académica por correo electrónico enviado a</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral.</td><td>acuerdo con el objeto del contrato, son 160 horas,</td><td>ypedraza@sena.edu.co

Informe de actividades de apoyo a la formación mes de septiembre generado por sofia plus</td></tr>
<tr><td>31</td><td>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.</td><td>Esta actividad no ha sido asignada</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>32</td><td>Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.</td><td>Orienté la formación virtual y Cumplí con los lineamientos de los AVA en las siguientes formaciones virtuales:

<table><tr><th>PROGRAMA</th><th>FICHAS</th></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>2401500, 2401508, 2399850 y 2414750</td></tr><tr><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>EDT 209086</td></tr><tr><td>Elaboracion De Helados Y Postres Lacteos</td><td>2401498 y 2401485</td></tr><tr><td>Elaboracion de conservas de frutas y hortalizas</td><td>2414751</td></tr></table></td><td>Evidencias de reuniones via google meet, disponibles en portafolio del instructor subidos en drive</td></tr>
</table>

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 estoy asignado a proyectos de Investigación, innovación y desarrollo tecnológico. Actividad no realizada durante este mes	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.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el numero de las planillas **No 4412119380** ACH SOI (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes de **agosto de 2021**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

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

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

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

REPORTE DE HORAS MENSUALES

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

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA | TELEFONO: 3118851271

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J		HORAS EJECUTADAS
					INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		202
2399850	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	23/08/2021	02/09/2021	14:00	18_00 DE l A s	4	4																															**8**
2401508	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	26/08/2021	08/09/2021	06:00 a. m.	9 AM DE l A D	3	3	3	3	3	3	3	1																									**22**
2301485	ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES DE LECHE	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	1- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.2- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de derivados lacteos y requerimientos de la empresa.3- producir derivados lacteos segun requerimientos de la empresa y de la normatividad vigente	REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS	26/08/2021	6/09/2021	09:00 a. m.	13 M DE l A D	4	4	4	4	4	4																											**24**
2401498	'ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES DE LECHE	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	1- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.2- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de derivados lacteos y requerimientos de la empresa.3- producir derivados lacteos segun requerimientos de la empresa y de la normatividad vigente	REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS	26/08/2021	18/09/2021	18:00	20:00 de L a D	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	**36**
29/01/8475	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	26/08/2021	08/09/2021	20:00	23:00 de L a D	3	3	3	3	3	3	3	1																									**22**

REPORTE DE HORAS MENSUALES

2414750	ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS	Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción	1. Elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización 2. Verificar las características fisicoquímicas y organolépticas del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización 3. Alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaría requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización 4. Documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente.	ELABORA CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, APLICANDO LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	17/09/2021	24/09/2021	12m	18:00 de L a s																	6	6		6	6	6	6	4								**40**
EDT 209086	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 2- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa .	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS																10																				**10**
	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	13/09/2021	20/09/2021	06:00 a. m.	12 m L a S													6	6	6	6	6	6		4												**40**
									15	15	12	12	12	12	8	6	2	2	2	12	8	8	8	8	14	14		10	6	6	6	4								**202**

80

OBSERVACIONES: EN ESTE PERIODO SE EJECUTARÓN 202 HORAS. SE EXCEDIO 42 HORAS DE ACUERDO AL OBJETO DEL CONTRATO (160 HOPRAS MENSUALES)

FIRMA INSTRUCTOR ______________________

FIRMA SUPERISOR ______________________

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/09/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2401500 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2401485 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2401508 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2401498 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2414750 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2399850 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2414751 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARÍA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 192,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
209086	12/09/2021	12/09/2021	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	10,00

TOTAL TIEMPO EDT´s: 10,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE