PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ciudad y fecha Quibdo OCTUBRE del 2021

Señor (a)

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 2270873
Cargo del supervisor Coordinador(a) Académico
Dependencia Coordinador(a) Formacion Profesional
Ciudad

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

Referencia: No 2270873 del año 2021
NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA , identificado con la cédula de ciudadanía No. 35895822 de Quibdo, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa población victima , 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: valor y forma de pago: se fija el valor total de veinte tres mil ochocientos noventa y tres mil trecientos treinta y tres pesos ($23.893.333) MCTE. esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). un primer pago, correspondiente a dieciocho días (7) del mes de febrero, por valor de SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS. ($746.666) MCTE; b) tres (7) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a septiembre, por valor de TRES MILLONES DECIENTO MIL PESOS
($3. 200.00) CADA UNO; c) un último pago, correspondiente catorce días (14) del mes de octubre, por valor de SETECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS. . ($746.666) MCTE.
los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la dirección general, en la cuenta de ahorros no. 578393456 de BANCO DE BOGOTÁ, cuyo titular es el (la) contratista, el cambio de la cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. para que el Sena pueda adelantar los trámites administrativos para el pago, el (la) contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la cancelación de los aportes a la seguridad social: salud, pensión y riesgos laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Escaneado con CamScanner

Plazo: El plazo para la ejecución del contrato es de 7 meses, Y 14 dias sin exceder a el 18 de diciembre del 2021.

OBJETO: Contratar la prestación del servicio de (1) instructor para atender procesos de conflicto armado en el programa de: manipulación de alimento en el centro de recursos naturales industria y biodiversidad de la regional choco durante la vigencia 2021

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Establecer estrategias de enserianza-aprendizaje-evaluaci6n segun el programa de formacion profesional y el enfoque metodogico adoptado.	Instrucción a los Aprendices sobre los programa de formación. Y metodología de enseñanza utilizada esta consiste en las clases teórica practica donde los aprendices además de recibir la formación desarrollan actividades relacionadas a las clases	Foto del instalación donde se está impartiendo la formación.
2	Orientar los procesos de enserianza -aprendizaje, segun las necesidades detectadas en los procesos de evaluacion, metodologia de aprendizajes y programas curriculares vigentes.	El instructor es el orientador o facilitador en los programas.	registro fotográficas y lista de asistencia

Escaneado con CamScanner

3	Programar las actividades de enserianza-aprendizaje-evaluacion de conformidad con los m6dulos de formacion y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecucion de acciones de formaci6n profesional.	Actividad correspondiente al mes de OCTUBRE Durante este mes se desarrollaron tres curso de BASICO EN PANADERIA en el municipio de certegui y el municipio de medio atrato en estos cursos se desarrollaron los siguientes modulos. • ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO • REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO • UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE • DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE • INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS • ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO. Con numero de fichas 2414564 2414570 2423529	registro fotográficas y lista de asistencia

Escaneado con CamScanner

4	Llevar el registro de evidencias de la actividad enserianza aprendizaje en el portafolio personal, para cuando sea requerido.	Las actividades desarrolladas se encuentran evidenciada en el portafolio	Registro foto gráficos
5	Reportar informacion academica y administrativa segun las responsabilidades institucionales asignadas	Se realizan evaluaciones aprendices para corregir falencia y mejorar los resultados de aprendizaje	Registro foto gráficos
6	Apoyar las charlas informativas con especificaciones de los programas, asi como el proceso de induccion de aprendices.	Se realizó proceso de inducción relacionada con la información del centro y del curso.	Registro foto gráficos
7	Evaluar la formacion de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluaci6n vigent.	Se evalúa constante mente las actividades enseñadas a los aprendices.	Registro fotográfico
8	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecucion del contrato.	Se realizó el informe correspondiente al mes de OCTUBRE	Informe montado en la plataforma secop 2
9	poyar tecnicamente en las valuaciones de los procesos de dquisici6n de bienes y servicios, or el conocimiento profesional ontratado previa designaci6n del irector Regional.	Se realizó proceso de inducción relacionada con la información del centro y del curso	Registro fotográfico
10	Reportar 160 horas mes de labores en la formaci6n Titulada y/o complementaria	La formación se empieza de 8am - 12 pm 2 am - 4 pm 4pm - 6pm municipio de certegui	Reporte de la formación impresa de la plata forma

Escaneado con CamScanner

		municipio de medio atrato Reporte de la formación impresa de la plata forma	
11	Aplicar al proceso de certificacion de norma de competencia "Orientar formaci6n Presencial de Acuerdo con Procedimiento Tecnico y Normative", segun las normas que aplican a la funcion instructor	Acciones en proceso	Acciones en proceso
12	Las demas para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Acciones en proceso	Acciones en proceso

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.**XXXXXX** de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*) expedido por el mi planilla correspondiente al mes de SEPTIEMBRE del 2021

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Escaneado con CamScanner

NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA
Contratista
C.C. No. 35895822 de Quibdó – Chocó

Recibí a satisfacción:

YILSE ALEIDA RUIZ CARRILLO
Supervisor(a) Contrato 2270873 de 2021
Coordinador Académico

Escaneado con CamScanner









Escaneado con CamScanner

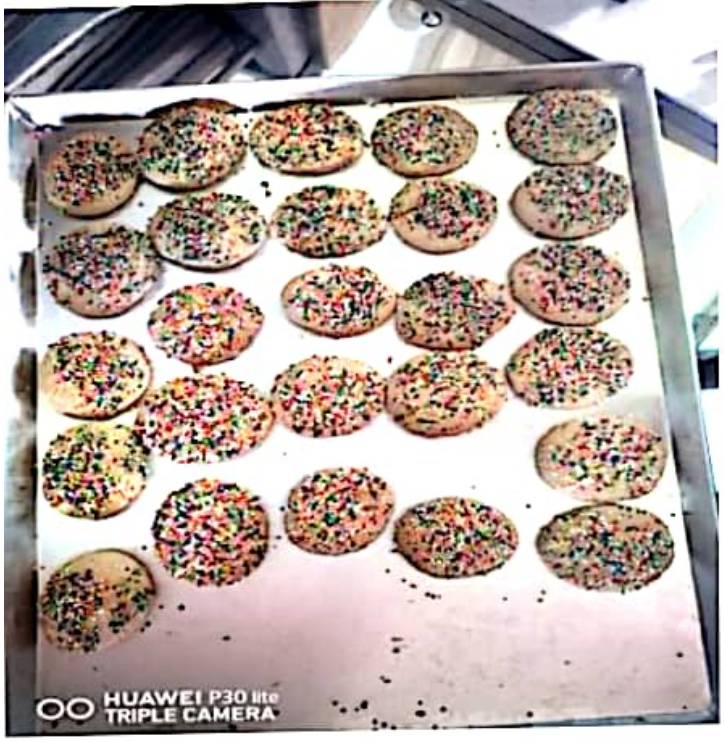








Escaneado con CamScanner













Escaneado con CamScanner

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

1. denominación del programa de formación: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
2. código del programa de formación:63520166
3. nombre del proyecto (si es formación titulada)
4. fase del proyecto (si es formación titulada)
5. actividad de proyecto(si es formación titulada)

6. COMPETENCIA 1 :
   - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

7. Resultados de aprendizaje alcanzar:

   - ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
   - REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
   - UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE
   - DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
   - INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS
   - ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN
     ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

Duración de la Guía 100horas

2. PRESENTACION

Este documento tiene como finalidad, servirte de apoyo en el proceso de enseñanza –aprendizaje- evaluación en el área agroindustrial en manipulación de alimentos, desde la perspectiva de la formación basada en competencias laborales.

Debido a la falta de oportunidad laboral de la población desplazada de nuestro departamento, surge la idea de capacitar estas personas en la elaboración de productos de panadería el cual le servirá como fuente de alimentación y adquirir recursos con la venta de excedentes, Al finalizar la actividad de

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

conocimiento, desempeño y producto, los aprendices harán grupos de trabajo, donde elaboran un productos de panadería como (panes dulces, panes de sal , buñuelos , pan de yucas, almojábanas y pan de bono) con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos durante el proceso de enseñanza y aprendizaje en la vida practica

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- utiliza la dotación de seguridad según normatividad y parámetros de salud ocupacional
- Utiliza materias y equipos según ordene de formulación
- Prepara la maza de acuerdo con procedimientos para la producción
- Aplica técnicas de horneo de acuerdo con normas de higiene y seguridad
- Verifica el cumplimiento de los criterios de calidad del producto terminado

- AMBIENTE REQUERIDO
  - Salón amplio dotado de pupitres y tablero acrílico
  - Cocina con hornos

- MATERIALES
  -tableros acrílicos
  -borradores borrables
  -marcadores borrables e industriales
  -papel bond
  -Papel periódico
  -guías de aprendizajes
  -programación de actividades

1. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

- Su desempeño en las situaciones reales de trabajo.
- Su actuación y motivación en el puesto de trabajo.
- Su evolución como alumno antes y después de la formación.
- Grado de innovación del producto obtenido.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento :	• Identificar las condiciones de producto a elaborar. • Establecer los equipos requeridos. • Verificar funcionamiento de los equipos y utensilios. • Identificar características de matéria prima e insumos. • Ubicar materias primas e insumos en el sitio asignado. • Pesar ingredientes según formulación. • Poner en funcionamiento el equipo. • Controlar funcionamiento del equipo. • Controlar temperatura, humedad y tiempo durante el proceso. • Aplicar instrumentos de verificación de los productos de panadería y pastelería. • Identificar características del decorado según orden de producción • Realizar proceso de decoración. • Realizar correctivos en procesos. • Determinar las condiciones de conservación de los productos. Empacar productos • Define los procesos de elaboración de	Talleres grupales ,exposiciones grupales e individuales Evidencias fotos Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: Elabora productos de panadería de excelente calidad Evidencias fotos

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Desempeño	productos de panificación: formulaciones, flujogramas de proceso, manejo de Variables rendimientos, defectos presentados. • Reconoce las técnicas de conservación para productos de panificación. • Identifica los empaques para productos de panificación. • Conoce las Técnicas de almacenamiento utilizadas para productos de panificación. • Diferencia e interpreta reportes y registros de proceso de productos de panificación. • Realiza el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. • Controla la temperatura, humedad y tiempo durante los procesos de horneo y leudado de acuerdo a especificaciones del producto. • Empaca los productos de panificación elaborados según especificaciones técnicas del producto. • Almacena los productos de panificación elaborados de acuerdo con especificaciones técnicas. • Evalua los avances tecnológicos. • Elabora productos de panificación de manera organizada y precisa.	

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Evidencias de Producto:	• Diligencia los registros de producción de manera responsable y oportuna. Reportar las no conformidades del proceso de acuerdo con la normatividad • trabajos y talleres realizado, entrega de producto(panes)	Al finalizar las actividades de aprendizaje, estarás en capacidad de: aplicar correctamente las B.P.M en un proceso de elaboración de pánes

2. GLOSARIO DE TERMINOS

- **PUNTO CRITICO:** etapa en un protocolo de seguridad alimentaria en que se produce un control que es esencial en la prevención de un riesgo.
- **CONTROL CALIDAD:** son todos los mecanismos, acciones, herramientas realizadas para detectar la presencia de errores.
- **MATERIA PRIMA:** materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes y consumo.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

Construya o cite documentos de apoyo para el desarrollo de la guía, según lo establecido en la guía de desarrollo curricular

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	NAYIBE SANCHEZ MOSQUERA	INSTRUCTOR	CENTRO DE RECURSOS NATURALES INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD	

. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
Procedimiento de Desarrollo Curricular
GUÍA DE APRENDIZAJE

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

sga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Municipio de Medio Atrato (Bete)

OBJETIVO/TEMA: Basica en Ganaderia y Reposteria

Mes Octubre

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Elvis Mosquera	1078675[illegible]M	Aprendiz			32[illegible]7113	ELVIS
2	ANA F Salas	3589275[illegible]	Aprendiz			3127441982	A N A
3	Yeny Yaneth Ch. R.	1193031314	Aprendiz		Yenyfchaverra@yahoo	3208276791	Yeny
4	Julian Palacios	3560[illegible]	Aprendiz			3126812767	Julian
5	Felipe Espinosa H	1028524[illegible]	Aprendiz			3216127671	felipe
6	Doris Maria Mena	10[illegible]85996	Aprendiz			3206[illegible]3	Doris
7	JHeiner Chaverra	1128521[illegible]	Aprendiz		JHeiwarChaverra@yahoo	3122[illegible]	JHeiner
8	Julio Rivas Valle	1077[illegible]518	Aprendiz		Juliorv1985@gmail.com	3108[illegible]10	[illegible]
9	Jackeline M L	10[illegible]	Aprendiz			3[illegible]	Jacke
10	Ricardo cuesta	5[illegible]258935	Aprendiz				Ricardo C
11	RUBICIO MENA	1077[illegible]262	Aprendiz				RUBICIO M
12	Leonel Hurtado	1077[illegible]	Aprendiz				Leonel H
13							
14							
15							
16							
17							
19							
19							
20							

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Municipio Medio Atrato (Bete)

OBJETIVO/TEMA: Basica en Panaderia y Reposteria

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Leonar Marquera	1077425424	Aprendiz				Leonar M
2	Rubiela Mena	1077476262	Aprendiz				Rubiela M.
3	Pieda Cuesta	54 258 935	Aprendiz				Pieda C
4	Jackeline M.R.	1077433110	Aprendiz				Jackp
5	Julio Rivas orduela	1077429518	Aprendiz		julio rivo7185@gmail.com	3108420080	Julio R
6	Jheiner Chaverra	1128524474	Aprendiz		Jheinerchaverra@Yahoo	3229168557	Jheiner
7	Doris maria Mena	1010085996	Aprendiz			3206514207	Doris
8	Felipa Asprilla H	1128524478	Aprendiz			3116123071	Felipa
9	Julia G. Palacios	35602232	Aprendiz			3126345107	Julia
10	Yenny Yaneth Chip	1193031314	Aprendiz		Yennychaverra@Yahoo	3208276197	Yenny
11	Ana F Salas	35892750	Aprendiz			3127461198	Ana
12	Elvis Marquera	1078862511	Aprendiz			3207319113	Elvis

Escaneado con CamScanner

sga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Municipio de Medio Atrato (Bete)

OBJETIVO/TEMA: Basico en Paradero y Reposteria

Mes Octubre

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Ivanor Mosquera		1077475474				Ivanor M
2	Rubiela Meña		1077476262				Rubiela M
3	Pieda Cuesta		54758935				Pieda C.
4	Jacheline M.R		1077433110				Jacheline
5	Julio Rivas O.		1077479518	Julio[illegible]1985@gmail.com		3108[illegible]	Julio Rivas
6	Jaeiner Chaverra		1128524474	Jhainerchaverra@[illegible]		3224[illegible]	Jhainer Chaverra
7	Doris Maria Mena		1010085996			3206[illegible]	Doris Maria
8	Felipa Aspilla H.		1128524478			3216[illegible]	Felipa Aspilla
9	Julio C Palacios		35602232	Julioarnulfo[illegible]@gmail.com		3126[illegible]	Julio
10	Yenny Yaneth Ch.P.		1193037314	Yennychaverra@yahoo		3202[illegible]	Yenny
11	Ana F Salas		35892750			3127[illegible]	Ana
12	Elvis Mosquera		10788575 11			3207[illegible]	Elvis

Escaneado con CamScanner

SENA

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Municipio Medio Atrato (Bete)

OBJETIVO/TEMA: Basico en Panaderia y Reposteria

Mes Octubre

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	ANAF Salas	3127441982	Aprendiz				
2	Rieda [illegible]	[illegible]	Aprendiz			3569276	ANAF
3	ENIS MOSQUERA	1075557511	Aprendiz			320 [illegible]	
4	Yenny Yanela [illegible]	1093031314	Aprendiz		Yennychaverra@yahoo	32[illegible]	
5	JULIAG palacios	55 609272	Aprendiz			3126645107	
6	Felipe Asprilla H.	1128524478	Aprendiz			3216[illegible]	Felipe
7	JHeiner Chaverra	1128524474	Aprendiz		JHeiner Chaverra@Yahoo	3227[illegible]	JHeiner
8	DORIS Maria Mena	1010085996	Aprendiz		diosmama22@gmail	3206542203	DORIS
9	Julio River [illegible]	1077420518	Aprendiz		Julioriver1998@hotmail.com	310[illegible]	
10	Armando Moreno	6274710[illegible]	Aprendiz				
11	Felipa Asprilla	1128524478	Aprendiz				
12	Wilmar Chaverra	1128524213	Aprendiz				
13	milena Quejado	1128[illegible]	Aprendiz				
14	asunion Mosquera	2626[illegible]	Aprendiz				
15	Ana Teresa Salas	3569206	Aprendiz				
16	Antonio Moreno	7021081	Aprendiz				
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

Escaneado con CamScanner

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Municipio de Medio atrato (Bote)

OBJETIVO/TEMA: Basico en tonadera y Reforestacion
Mes Octubre

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	Felipe Asprilla H	1129524478				3246124671	Felipe
2	JHeiner Chaverra	1128524474			JHeinerChaverra@y	3227186	JHeiner
3	DORIS Maria Mena	1010855996			diosmonazz@gm	3206514223	Doris
4	Julio Rivas Arrieta	1027242482			Jdierv@stazgrana	3106420051	
5	Ricardo Costa	54259935					Ricardo
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							

Escaneado con CamScanner
Escaneado con CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 01/10/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/10/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2414564 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 41,60

FICHA DE APRENDIZAJE: 2433529 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

Escaneado con CamScanner

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 55,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2411627 - 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.

Escaneado con CamScanner

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 : 9,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2411612 - 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 : 9,90

Escaneado con CamScanner

FICHA DE APRENDIZAJE: 2414570 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO
DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE
INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS
REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO
UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 41,60

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 158,80

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: NAYIBETH SANCHEZ MOSQUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

Escaneado con CamScanner