PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, octubre 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 octubre 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 Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el Área de procesamiento de carnes y formación complementaria en higiene y manipulación de alimentos, 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.	Realice la orientación presencial y virtual de formación titulada: Tecnico en procesamiento de carnes con ficha 2254230. Desarrolle la competencia: preparar derivados carnicos inyectados de acuerdo con el procedimiento definido. Ejecuté la formación en higiene y manipulación de alimentos fichas 2428499, 2431614 de acuerdo con la asignación del coordinador de programas especiales.	https://chat.whatsapp.com/JyuhEdulb5wE7XH2XtMIE1 https://chat.whatsapp.com/J3tFqSU7Pke24cov6iZiMC https://chat.whatsapp.com/G1wFzoi8wno1GxTN9GWLIZ
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.	Desarrolle la ruta de aprendizaje y la programación de las fichas complementarias 2428499, 2431614 en Higiene y manipulación de alimentos.	Informe generado por Sofía plus Drive Asignado para envio del portafolio
3	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Desarrolle la asociación de aprendices de las fichas formación complementaria: 2428499, 2431614	Informe generado por Sofía plus
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación titulada 2254230. Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación complementaria con ficha: 2428499 Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación complementaria con ficha: 2431614	Desarrollo de actividades de desempeño presenciales. Actividades de conocimientos : cuestionarios, talleres, entrevistas y Actividades de producto: exposiciones. Disponible en drive asignado al instructor. Informe de actividades generado por Sofía plus.

5	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa complementario Higiene y Manipulación de alimentos.	Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia a desarrollar Manipular alimentos de acuerdo a la normativa vigente y Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente de las fichas: 2428499,2431614.	Portafolio del instructor en drive
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 en drive.
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.	Se ejecuto la programación de la fichas complementarias: 2428499,2431614	Plataforma whatsapp y meet https://chat.whatsapp.com/J3tFqSU7Pke24cov6iZiMC https://chat.whatsapp.com/G1wFzoi8wno1GxTN9GWLIZ Informe sofia plus. Portafolio del instructor en drive
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 fichas 2254230. Participé en el cumplimiento de metas mediante evaluación de resultados de aprendizaje formación programa Higiene y Manipulación de Alimentos de las fichas: 2428499-2431614.	Resultados de aprendizaje fichas por proyectos 2254230 evaluados en Sofía plus, portafolio del instructor subido en drive. Resultados de aprendizaje por actividades fichas complementarias evaluados en sofia plus.
9	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Ofreci apoyo y colaboración en las reuniones programadas por el SENA	Correos, reuniones, zoom, sede principal Yopal, subsede paz de Ariporo.
10	Conocer a la suscripción del contrato y	Conoci y adopte la suscripción del contrato, los lineamientos, formatos actualizados disponibles en la plataforma	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus

	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 de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	de Compromiso SENA en la elaboración de guías, actividades para la ejecución de los programas de formación	Portafolio del instructor subido en drive
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.	No se programaron reuniones	Correos emitidos por coordinación académica y formación profesional integral
12	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Atendi indicaciones de supervisión en ctualización de datos de aprendices, ampliación ficha de formación titulada.	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.	Realicé la creación de anuncios, correo electrónico, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje plataforma meet y Whatsapp, para fortalecer la formación del programa técnico y complementarios con fichas: 2254230, 2428499, 2431614.	Plataforma Sofía plus, Territorium, correo electrónico, whatsapp, meet. https://chat.whatsapp.com/JyuhEdulb5wE7XH2XtMIE1 https://chat.whatsapp.com/J3tFqSU7Pke24cov6iZiMC https://chat.whatsapp.com/G1wFzoi8wno1GxTN9GWLIZ
14	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Realicé contacto telefónico, contacto en redes sociales, atención personalizada, apoyos extracurriculares, como estrategia de acercamiento con los aprendices a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Llamadas telefónicas, correos, anuncios, entrevistas, reuniones personalizadas, motivarlos en las practicas de desempeño, apoyos extracurriculares, 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.	Realicé formación profesional integral de manera presencial y acompañamiento permanente en el desarrollo de actividades del programa etapa lectiva de los aprendices asociados a la ficha a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Evidencias evaluadas, disponibles en portafolio de instructor y apoyos de coordinación Subsede Manare. Reporte de juicios evaluativos fichas: 2254230, 2428499, 2431614.
16	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Creé las herramientas, actividades o talleres, cuestionarios en linea para la formación titulada y complementaria fichas: 2254230, 2428499, 2431614.	Talleres, guias, cuestionarios, evaluaciones diseñados y aplicadas disponibles en grupos de whatsapp territorium , drives 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.	Anuncios enviados a fichas asociadas a través de plataforma territotium, correos electrónicos, red social whasapp, meet.
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como televisor inteligente (Smart TV) conexión inalámbrica, portátil, conexión HDMI. Uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales.	Anuncios plataforma territorium, guias de aprendizaje, lista de chequeo, grupos de whatsapp, Correos electrónicos de fichas 2254230, 2428499, 2431614.
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 octubre con las respectivas evidencias . Elaboré el portafolio del instructor fichas complementarias y tituladas.	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de octubre 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	Atendi convocatoria de la dirección general en la sede principal Yopal – proyectos sennova.	Correo electrónico, convocando reunión.
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	Termine el proceso de formación norma de competencia NSCL 240201056 "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" Realice complementario nivel A2 ingles.	Pendiente de certificación Norma NSCL 240201056 Certificado formación nivel A2 Ingles

	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		
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.	Programé actividades de orientación para el programa técnico y complementarios fichas: 2254230, 2428499, 2431614 de acuerdo con los lineamientos institucionales.	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, 2428499, 2431614 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.	Realicé el requerimiento de materiales de formación según formatos establecidos de no perecederos y perecederos en el mes de septiembre. Los materiales de formación de no perecederos aun no llegan.	Correos electrónicos enviados al proveedor y supervisor del contrato. Contacto telefónico y whatsapp.
29	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.	Contacté a los instructores, igualmente a los apoyos de coordinación para asociar las competencias. 240202501 - interactuar en lengua inglesa de forma oral y escrita dentro de contextos sociales y laborales según los criterios establecidos por el marco común europeo de referencia. 220601501 - aplicar prácticas de protección ambiental, seguridad y salud de acuerdo con las políticas organizacionales y la normatividad vigente.	Aprendices asociados a las competencias transversales con los instructores: Rogers Wilches (informática) Jorge zambrano (salud ocupacional) Carlos pachon (ingles) Grupo de whatsapp
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.	Ejecuté 160 horas mes de octubre 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	No aplica	No aplica

	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		
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.	Orienté formación presencial de acuerdo con los procedimientos técnicos y normativa por contingencia covid-19, adoptados por el SENA.	Apoyos de coordinación académica, subsede manare. Plataformas digitales de reportes de condiciones de salud.
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	En proceso de asignación	

	formación que tienen proyectados para el 2020.		

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. 9425388154 aportes en linea (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes Septiembre 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

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL MES: OCTUBRE

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
								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	V	S	D	
				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	31	152
2254230	TECNICO EN PROCESAMIENTOS DE CARNICOS	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES	VERIFICAR LOS FACTORES TIEMPO Y TEMPERATURA EN LAS ETAPAS CRITICAS DE PROCESAMIENTO DE CARNICOS Y DERIVADOS	01 de octubre de 2021	30 de octubre de 2021	06:00am	12:00m	6			6	6	6		6			6	6	6		6				6	6									6			72
2428499	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE		11 de octubre de 2021	17 de octubre de 2021	12:00 m	18:00 pm											6	6	6	6	6	6	4															40
2431614	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE		18 de octubre de 2021	25 de octubre de 2021	12:00 m	18:00 pm																		5	5	5	5	5	5	5	5							40

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

REPORTE DE HORAS ADICIONALES

REGIONAL CASANARE CENTRO CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL MES: **OCTUBRE**

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ C.C. 13500670 TELEFONO: 3213363314

OTRAS ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN	FECHA		HORARIO (24 horas)		DIAS																																		HORAS EJECUTADAS
						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	V	S	D				
		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	31				**8**
Actividades Administrativas																																								0
Atención aprendices ficha 2254230 fuera de las Sesiones presenciales para brindarles el apoyo	Atención aprendices en horarios extracurriculares	16/102021	30/10/2021	1:00:00 p. m.	6:00:00 p m.																2												6						8
																																								0
Capacitación de Equipos Técnicos																																								0
Caracterización Ocupacional																																								0
Elaboración de Normas de Competancias Laboral																																								0
Evaluación de Competencias																																								0
Eventualidades																																								0
Salidas pedagogicas																																								0
Homologación																																								0
Incapacidad																																								0
Inducción General																																								0
Licencia																																								0
Mapa Funcional																																								0
Orientación de Actividades Culturales y Deportivas																																								0
Participación en Comités de Evaluación de aprendices																																								0
Participación en el Equipo Pedagógico del Centro				06:00am	11:00a. m.																																			0
Preparacion de Sesiones																																								0
Puntos de Atención Empresarial																																								0
Reuniones del equipo de Desarrollo Curricular																																								0
Reconocimiento y/o autorización de programas																																								0
Seguimiento a aprendices																																								0
Tutorias																																								0
Tutorias al emprendedor																																								0
Validación																																								0
Verificación de Normas de Competancias Laboral																																								0
Capacitación a Funcionariòs.																																								0
Nombre de la capacitación																																								0
Diseño Curricular																																								0
Nombre del diseño																																								0
Area ocupacional que pertenece el diseño:																																								0

OBSERVACIONES: Anexo formato de horas adicionales

FIRMA INSTRUCTOR FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

FORMATO REPORTE DE HORAS ADICIONALES

CIUDAD Y FECHA: Yopal, octubre 30 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 octubre y reportadas en Sofia Plus.	

EJECUCION

ACTIVIDAD	No. HORAS	FECHA
Orientación y apoyo aprendices ficha 2254230 en la elaboración de embutidos.	8	12/10/2021 13/10/2021
TOTAL DE HORAS EJECUTADAS	8	






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: 01/10/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2428499 - 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: 2254230 - PROCESAMIENTO DE CARNES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102901 ALISTAR LOS EQUIPOS PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO VERIFICANDO PARÁMETROS DE CONTROL DE ACUERDO CON LOS PROCESOS TECNOLÓGICOS

29080102904 DEFINIR MEJORAS AL PROCESO TÉRMICO DE ACUERDO CON RESULTADOS Y PROTOCOLO.

• 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:	Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción
• 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:	PREPARAR DERIVADOS CARNICOS INYECTADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO DEFINIDO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Pesar materias primas de acuerdo con técnicas de manipulación de alimentos y criterios de calidad
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• 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:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 71.80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2431614 - 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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 151.80

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
16/10/2021	28/10/2021	OTROS	8.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	8.00

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

Hace constar:

Que el Sr(a) MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 13500670 el día 23/10/2021 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas