PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 30 de abril de 2022

Señor
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3265682**
Coordinador académico
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de abril año 2022

Referencia: No **CO1.PCCNTR.3265682 de 2022**

Nubia Esperanza Gómez Delgado, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60.332.640 de Cúcuta, 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 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: Será hasta el 10 de diciembre de 2021.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, subsedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Sena, para la red de conocimiento Agrícola - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DE SAL.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y finalización del contrato),	Ejecuté 144 horas en el mes de febrero de acuerdo con el objeto del contrato. Realice 16 horas ejecutando la Planeación de la formación, apoyo	Drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gvasquezc_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%20REGULAR/COMPLEMENTARIAS/NUBIA%20E

	según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, 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.	gestión de formaciones a impartir, gestión portafolio de evidencias. Ejecute las fichas 2529881 de Higiene y Manipulación de Alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Ejecute las fichas 2533940 de Higiene y Manipulación de Alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Ejecute las fichas 2533941 de Higiene y Manipulación de Alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	SPERANZA%20GOMEZ%20DELGADO?csf=1&web=1&e=4Q8LWm Ficha 2533940 https://chat.whatsapp.com/CUE6hgWbzdFJWIttCVtDFl Ficha 2533941 https://chat.whatsapp.com/Eqe6YukUKJT48VKVXO1LS7
2	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales.	Ejecute 2529881 Higiene y Manipulación de Alimentos con la competencia Manipular alimentos a través de medios digitales en el municipio de Paz de Ariporo Casanare. Ejecute 2533940 Higiene y Manipulación de Alimentos con la competencia Manipular alimentos a través de medios digitales en el municipio de Paz de Ariporo Casanare. Ejecute 2533941 Higiene y Manipulación de Alimentos con la competencia Manipular alimentos a través de medios digitales en el municipio de Paz de Ariporo Casanare.	
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo con la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Creé la ruta de aprendizaje de la ficha No. 2529881 de la formación Higiene y Manipulación de Alimentos. Creé la ruta de aprendizaje de la ficha No. 2533940 de la formación Higiene y Manipulación de Alimentos Creé la ruta de aprendizaje de la ficha No. 2533941 de la formación Higiene y Manipulación de Alimentos.	Informe de Sofía plus Ruta de aprendizaje de las fichas No.2529881 Ruta de aprendizaje de las fichas No. 2533940 Ruta de aprendizaje de las fichas No. . 2533941.
4	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de la ficha No.2529881 programa complementario Higiene y manipulació de alimentos.	Aprendices asociados a la ruta de las fichas ficha No.2529881, 2533940, 2533941 Higiene y Manipulación de Alimentos.
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Elaboré y ejecuté la guía de aprendizaje de la formación Complementaria Higiene y	Actividades Desarrollo de actividades, . Disponible en drive de la ficha No. 2529881,

		Manipulación de Alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	2533940, 2533941. Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus.
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa (nombre del programa).	Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente en la formación Higiene y manipulación de alimentos, en las fichas 2529881, 2533940, 2533941.	Portafolio del Instructor
7	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 Higiene y manipulación de alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normativa vigente. Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos. Elaboré de portafolio del instructor.	Portafolio del instructor subido en drive
8	Apoyar la gestión del programa (nombre del programa) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Realice la mejor gestión posible del programa y su posicionamiento.	Ficha 2529881, Higiene y Manipulación de alimentos, drive de la ficha. Ficha 2533940, Higiene y Manipulación de alimentos, drive de la ficha. Ficha 2533941, Higiene y Manipulación de alimentos, drive de la ficha.
9	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 programa Panificación.	Portafolio del instructor subido en drive

10	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Asisti el día 6 de abril a reunión convocada desde dirección regional	Listas de asistencia
11	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa (nombre del programa) con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Conocimiento y adopción de formatos actualizados disponibles en la plataforma de Compromiso SENA en la elaboración de guías, actividades para la ejecución de los programas complementarios Procesos básicos de Panadería y del programa Higiene y manipulación de alimentos.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus Portafolio del instructor subido en drive
12	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área (área del programa) o la entidad así lo requiera.	No se programaron sesiones en el mes de abril	No se ejecuto
13	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Mantengo al tanto de actualización de formatos y procedimientos para el desarrollo la formación Procesos básicos de Panadería y el programa Higiene y manipulación de alimentos, a través de la consulta periódica de la plataforma Compromiso y siguiendo los lineamientos de comunicados a través de correos institucionales.	No se evidencio cambios en formatos para creación de guías en plataforma Compromiso y no se recibió información por correos por parte de coordinación.
14	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.	Manejé, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje aplicación Whatsapp, y prueba a través de formulario de evaluación de las herramientas de las cuentas de Google, para fortalecer la formación ficha 2529881, 2533940 y 2533941 Higiene y manipulación de alimentos .	Ficha 2529881 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2533940 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2533941 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha

15	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Atendí de manera personalizada y grupal de aprendices asociados a la fichas 2529881, 2533940 y 2533941 a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Realice atención personalizada y grupal de aprendices asociados a las fichas a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas, a través de aplicación Whatsaap y video llamadas por plataforma Meet dada la contingencia de cuidado en casa por pandemia.	Ficha 2529881 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha. Ficha 2533940 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha. Ficha 2533941 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha.
17	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Cree las herramientas actividades o talleres para la formación Procesos básicos de panadería y para la formación Higiene y manipulación de alimentos.	Actividades practicas fichas 2529881, 2533940 y 2533941
18	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 Suministré, materias de formación e información oportuna y veraz a los diferentes actores Higiene y manipulación de alimentos.	Comunicación presencial y virtual a través de videollamadas y a través de grupo de whatsapp donde junto a los aprendices se socializo el desarrollo de la formación, como se encuentra en la carpeta de las fichas 2529881, 2533940 y 2533941
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales.	Ficha 2529881 Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 2533940 Higiene y Manipulación de Alimentos Ficha 2533941 Higiene y Manipulación de Alimentos
20	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	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de abril con las respectivas evidencias Elaboré el portafolio	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de abril generado por Sofía plus Portafolio del instructor subido en drive

	curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.		
21	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro 5 GTH-F-075 V.06 Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área (área del programa en acreditación.	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
22	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 (área del programa en acreditación).	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
23	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.	Publiqué el material bibliográfico digital propiedad SENA, bajo los lineamientos de la política editorial de la institución	Unidades temáticas de higiene y manipulación de alimentos publicado en biblioteca virtual Sena
24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con	No fui convocado a colaborar en el mes de abril.	No aplica

	elementos técnicos en los estudios previos.		
25	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No hice parte de comités evaluadores durante el mes de abril.	No aplica
26	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.	En el año 2018 recibí la capacitación y certificación en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" Planeo continuar la formación en el idioma inglés, por ahora tengo el certificado de Principiante	Certificado de la NCL "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" disponible en certificados SENA o del curso de inglés subido en la HV de la APE
27	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 las actividades E-A- E para ficha 2529881 del programa Higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con los lineamientos institucionales. Programé las actividades E-A- E para ficha 2533940 del programa Higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con los lineamientos institucionales. Programé las actividades E-A- E para ficha 2533941 del programa Higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Actividades E-A-E programadas en las guías de aprendizaje fichas 2529881, 2533940 y 2533941 evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive

28	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.	Evalué la ruta de aprendizaje de la ficha 2529881 Higiene y manipulación de alimentos. Evalué la ruta de aprendizaje de la ficha 2533940 Higiene y manipulación de alimentos Evalué la ruta de aprendizaje de la ficha 2533941 Higiene y manipulación de alimentos	El reporte de juicios evaluativos de la competencia del programa Higiene y manipulación.
29	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	No aplica por orientar durante el mes formaciones complementarias.	No aplica
30	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.	No aplica, por orientar durante el mes formaciones complementarias.	No aplica

31	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 con el honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.	Ejecuté 144 horas en el mes de febrero de acuerdo con el objeto del contrato. Realice 16 horas ejecutando la Planeación de la formación, apoyo gestión de formaciones a impartir, gestión portafolio de evidencias.	
32	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	No aplica	No aplica

33	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Grupos de presenciales, fichas 2529881, 2533940 y 2533941 Higiene y manipulación de alimentos.	Carpeta de la ficha 2529881 en la carpeta drive. Carpeta de la ficha 2533940 en la carpeta drive. Carpeta de la ficha 2533941 en la carpeta drive.
34	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 2022, 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 2022.	No aplica	No aplica
35	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo		

	tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.		

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. 4443222503 de la planilla, marzo de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

Firma
Nubia Esperanza Gómez Delgado
Contratista
C.C. No. 60332640

Recibí a satisfacción:

Firma
EDWIN ALONSO QUINTERO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3265682 de 2022
Coordinador académico Formación Profesional Integral

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/04/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2533940 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2529881 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2533941 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 144.00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0.00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
04/04/2022	06/04/2022	OTROS	16.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 16.00

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE — CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL — MES: **ABRIL**

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO — C.C. 60332640 — TELEFONO: 3107537307

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	1	**144**
2529881	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente aplicando practicas higiénicas y medidas de protección	7/04/2022	13/04/2022	L. A S. 07:00 A 15:00 PM	L. A S. 07:00 A 15:00 PM							8	8	8		8	8	8																			48
2533940	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente aplicando practicas higiénicas y medidas de protección	18/04/2022	26/04/2022	L. A S. 07:00 A 13:00	L. A S. 07:00 A 13:00																		6	6	6	6	6	6		6	6						48
2533941	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente aplicando practicas higiénicas y medidas de protección	18/04/2022	26/04/2022	L. A S. 14:00 A 20:00	L. A S. 14:00 A 20:00																		6	6	6	6	6	6		6	6						48
																																							0
																																							0

OBSERVACIONES: Se ejecutan 144 horas, 16 horas adicionales se relacionan para cuenta de cobro del mes de abril de 160 horas.

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **ABRIL**

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO | C.C.: 60332640 | TELEFONO: 3107537307

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	1		
Apoyo a la Formaciòn	Planeación de la formación, apoyo gestión de formaciones a impartir, gestión portafolio de evidencias.	4/04/2022	6/04/2022	8:00:00	21:00:00 p. m.				4	4	8																												16
Atención de aprendices fuera de las Sesiones presenciales para brindarles el apoyo																																							0
Auditoria Al proceso de evaluación del desempeño																																							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																																							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: Se realizan 16 horas en Planeación de la formación, apoyo gestion de formaciones a impartir, gestión portafolio de evidencias, autorizadas por el señor coordinador Edwin Alonso Quintero, coordinador académico de programas especiales.

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO