PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar, **Mayo** 2022

Señora
LUZ ESTELA MARTINEZ MARTINEZ
SUPERVISOR DE CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3558433- (# 000019)
Coordinadora Acádemica
Centro Biotecnologico del Caribe
Valledupar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de Mayo del año 2022

Referencia: CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3558433 del año 2022

ANA JULIETH PACHECO BAYONA, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 1.065.576.474** de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas desde el 1 al 31 del mes de **MAYO** objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CUARENTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y SIETE PESOS ($ **35.047.437**). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: un primer (01) pago correspondiente al mes de Febrero de 2022 por valor de (**1.727.691**) y nueve (09) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2022 por valor de ($**3.702.194**) cada uno.

Plazo: El plazo de ejecución del presente es de NUEVE (9) MESES Y DIECISEIS (14) DIAS CALENDARIO, a partir del cumplimento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución (Registro presupuestal y aprobación de póliza), sin exceder del 30 de Noviembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el centro de formación en la red de conocimiento AGRÍCOLA área temática AGROINDUSTRIAL CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD dentro de los programas de formación titulada y o complementaria regular del centro biotecnológico del caribe y sus municipios de influencia en el departamento del Cesar

Obligaciones Especificas:

	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir a cabalidad el objeto del contrato en la forma y lugares que el SENA le indique.	Se cumplió a cabalidad con el objeto contactual, llevando a la formación Estrategias Metodológicas para la construcción de conocimientos desarrollo con comunidades victimas y vulnerables para formaciones en la Red Agricola área temática Agroindustrial Control De Calidad E Inocuidad y atendiendo lo requerido por la supervisión.	Archivado en el DRIVE, anexos de las Evidencias fotograficas
2	Prestar los servicios con seridad, eficiencia, oportunidad y calidad.	Se ha atendido de forma oportuna a los aprendices y a los requerimientos hechos por la coordinación académica. **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** **Ficha No. 2551061** Nùmero de Aprendices: 30 Fecha de inicio: 3/05/2022 Fecha de terminación: 7/05/2022 Horario: 8:00 a.m a 4:00 p.m Horas: 40 La formación dirigida a Población Vulnerable, se desarrolló en el municipio de Chimichagua, los aprendices se les imparte formación teórico-practica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. **Competencias de aprendizaje:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultados de aprendizaje:** • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la	-Fichas de Caracterización. -Envió de Archivo Plano. -Proceso de Asociar a la ruta de aprendizaje en Sofía Plus. -Evidencias fotográficas (Captura de pantalla) -Lista de asistencia de aprendices * Archivado en el DRIVE

		elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar 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. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higienicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros. **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** **Ficha No. 2551053** Nùmero de Aprendices: 30 Fecha de inicio: 9/05/2022 Fecha de terminación: 19/05/2022 Horario: 8:00 am. a 12:00 p.m Horas: 40	

		La formación dirigida a Población Vulnerable, se desarrolló en el municipio de Valledupar, los aprendices se les imparte formación teórico de conocimientos,de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. **Competencias de aprendizaje:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultados de aprendizaje:** • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar 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. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria,	

		Medidas y prácticas higienicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros. **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** **Ficha No. 2551068** Nùmero de Aprendices: 30 Fecha de inicio: 9/05/2022 Fecha de terminación: 19/05/2022 Horario: 14:00 a 18:00 Horas: 40 La formación dirigida a Población Vulnerable, se desarrolló en el municipio de Valledupar, los aprendices se les imparte formación teórico de conocimientos,de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. **Competencias de aprendizaje:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultados de aprendizaje:** • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.	

		• Registrar 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. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higienicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros. **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** **Ficha No. 2551070** Nùmero de Aprendices: 30 Fecha de inicio: 20/05/2022 Fecha de terminación: 31/05/2022 Horario: 2:00 p.m a 6:00 p.m Horas: 40 La formación dirigida a Población Vulnerable, se desarrolló en el municipio de Valledupar, los aprendices se les imparte formación teórico de conocimientos,de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular.	

		Competencias de aprendizaje: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultados de aprendizaje:** • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar 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. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higienicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros	

3	Desarrollar las actividades de Formación, incluidas actividades de seguimiento a aprendices en etapa práctica, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje – Proyectos de Formación - que el SENA ha determinado.	Se cumplió a cabalidad con el objeto propuesto en la guía de aprendizaje y diseño curricular, llevando a la formación Estrategias Metodológicas para la construcción de conocimientos desarrollado con comunidades victimas y vulnerables para formaciones en la Red Agricola área temática Agroindustrial Control De Calidad E Inocuidad y atendiendo lo requerido por la supervisión, para el presente mes.	Archivado en el DRIVE
4	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Las estrategias se han diseñado conforme a las necesidades y las facilidades de acceso a las herramientas tecnológicas (Foros, Talleres, Autoevaluaciones y Formación a través de guias de aprendizaje, Videos, imágenes, material de apoyo).	Evidencias DRIVE (Diseño de guias de aprendizaje, pantallazos Correos, Whatsapp
5	Desarrollar las actividades de Formación, incluidas actividades de seguimiento a aprendices en etapa práctica, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje – Proyectos de Formación - que el SENA ha determinado.	Formación profesional integral de manera presencial en las diferentes comunidades.	Evidencias DRIVE
6	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías	Socializar con los aprendices la guía de aprendizaje con sus actividades, criterios de evaluación, medios para el desarrollo y tiempos de entrega.	Evidencias DRIVE (Guía de aprendizaje y Diseño Curricular)

	de aprendizaje y programas curriculares vigentes		
7	Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación, de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional.	Organizar los tiempos de desarrollo de las actividades dentro de las 40 horas de duración por cada curso complementario	Evidencias DRIVE (Guía de aprendizaje y Diseño Curricular)
8	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de formación de manera oportuna.	Se realizó caracterizaciones, envío de archivos planos, inducción a la formación, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje y evaluación de criterios en Aprobados y no Aprobados.	Evidencias DRIVE y Aplicativo Sofia Plus
9	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices a su cargo.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
10	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA.	Se sensibiliza a los aprendices a cumplir con el reglamento del aprendiz para llevar en armonía y cumplimiento el curso complemetario.	
11	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional	Se entregan los listados de Juicios evaluativos desarrollados dentro de la formación en cada una de las fichas	
12	Conformar los equipos ejecutores por programa de formación para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes

	diseño de actividades de aprendizaje y el diseño de talleres e ítems que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.		
13	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación y el reconocimiento de aprendizajes previos.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
14	Reportar en el aplicativo SOFIA plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a las rutas de aprendizaje y registros de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.	Se realizó el acompañamiento de algunos aprendices en el registro de sus datos en la plataforma de www.senasofiaplus.edu.co para poder desarrollar los cursos formativos complementarios en el Programa complementaria regular. Se realizó la inscripción de los aprendices y se asociaron en el aplicativo sofiaplus en cada una de sus fichas, programados para formarse en el mes de mayo 2022. Se realizaron las acciones de sistematización de apoyo a la Evaluación de aprendices que APROBARON Y NO APROBARON su curso Formativos satisfactoriamente en la plataforma. Reportar al funcionario encargado de la oficina de registro y certificación de corrección de datos de aprendices en el aplicativo de Sofia Plus.	Aplicativo Sofia Plus. Archivado DRIVE.
15	Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes

	Redes de Conocimiento que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.		
16	Elaborar y entregar guías de aprendizaje de los proyectos formativos asociados al contratista cuando estas sean requeridas por el equipo pedagógico de centro.	Se diseñaron guias de Aprendizaje en la Red de conocimiento red de conocimiento Agrícola Área Temática Agroindustrial Control De Calidad E Inocuidad para el desarrollo de formación complementaria del Centro Biotecnológico Del Caribe, ajustadas estas guías con el diseño curricular de cada uno y a partir de ahí se desarrollan las actividades a desarrollar de las mismas.	Formato Guias de aprendizaje. Archivado en el DRIVE
17	Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto del contrato y entregar los informes que se le solicite de acuerdo con el objeto pactado.	Se atendió los requerimientos o solicitud por parte del supervisor de contrato en la entrega y apoyo en el informe del programa Programa complementaria.	Correo Electronico Archivado en el DRIVE
18	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la Institución	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
19	Responder por los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
20	Hacer entrega del carné institucional que lo acredita	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes

	como contratista, una vez finalice el contrato		
21	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos, de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual.	Se Presentó informe mensual de activades con sus respectivas evidencias, para legalización de cuenta y se carga al aplicativo SECOP II en el modulo nombre de archivo GF y GC.	Formato GTH-F062-V.06 Informe mensual de ejecución Cargue de información a la plataforma SECOP II
22	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Se atendió oportunamente los requerimientos por parte del supervisor de contrato en la entrega del informe mensual de actividades en la ejecución del contrato. Se realizó reunión con el nuevo Coordinador de Programas especiales. Se realizó una Actualización del Drive donde se dejan las evidencias que verifican el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Archivado en el DRIVE Correo Electronico Evidencias Fotográficas
23	Atender las convocatorias de certificación en las normas de competencia “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “0rientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio”, cuando al momento de contratación, no se cuente con ellas , además las convocatorias que realice el centro con respecto a mejorar las competencias y habilidades de los instructores contratistas,	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes

	dentro de un proceso de certificación de competencias para certificarse en habilidades pedagógicas y técnicas		
24	Apoyar técnicamente en cuando se le requiere en la elaboración de las fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimiento para la que se contrató.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
25	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios que por el conocimiento profesional contratado, previa designación del subdirector de centro.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
26	aplicar al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
27	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes

	SOFIA plus y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa Doble Titulacion del centro de formación o quien cumpla sus funciones.		
28	El contratista se compromete a evidenciar: El Proyecto formativo de cada formación cuando corresponda Inducción a aprendices, la Guía de aprendizaje , el Plan de mejoramiento a aprendices cuando corresponda, juicios evaluativos en Sofia Plus.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
29	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Se cumple a cabalidad todo lo solicitado, correos, reuniones, respuestas a solicitudes del programa y la formación complementaria. Se realizó el pago al SISS (salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con la normatividad vigente asopagos correspondiente al mes de marzo 2022.	

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**. 7835117059** de la planilla, operador SOI y periodo del mes de **Abril** de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*).

Evidencias en () folios

Cordialmente,

ANA JULIETH PACHECO BAYONA
Contratista No. CO1.PCCNTR.3558433
C.C. No. 1.065.576.474 de Valledupar

Recibí a satisfacción:

LUZ ESTELA MARTINEZ MARTINEZ
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR.3558433
Coordinadora Académica

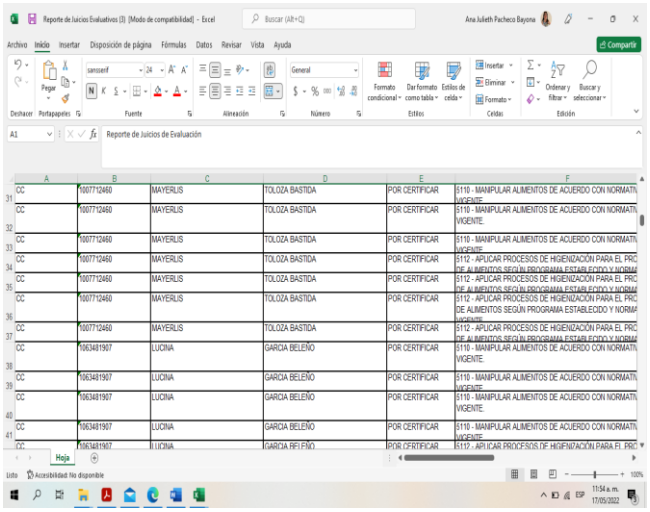
ANEXOS

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - Ficha No. 2551061









HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - Ficha No. 2551053

v









HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - Ficha No. 2551068





HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - Ficha No. 2551070





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA JULIETH PACHECO BAYONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/05/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2551053 - 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: 2551068 - 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: 2551070 - 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: 2551061 - 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: 160.00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0.00

INSTRUCTOR: ANA JULIETH PACHECO BAYONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE