PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Campoalegre, junio de 2022

Señora
Sonia Patricia Gomez Tamayo
SUPERVISORA CONTRATO **CO1.PCCNTR.3417373**
Coordinadora Acádemica
Dependencia Coordinación Acádemica
Campoalegre

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.3417373 del año 2022

Yurany Rojas Leal identificado con la cédula de ciudadanía No. 36.347.690 de Campoalegre Huila, en mi calidad de Contratista del SENA, en en el Centro de Formación Agroindutrial La Angostura, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes: del 01 al 30 de junio del año 2022.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de TREINTA Y TRES MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y UN MIL TRESCIENTOS SETENTA Y CINCO ($33.881.375) PESOS M/CTE COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Nueve (9) pagos iguales por los meses de febrero a Octubre de 2022, por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL CIENTO CINCUENTA ($3.696.150) PESOS M/CTE cada uno, y b) un último pago en el mes de Noviembre de 2022 por valor de SEISCIENTOS DIECISEIS MIL VEINTICINCO ($616.025) PESOS M/CTE, Los honorarios seran 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 07618621817 de Bancolombia, cuyo titular es el Contratista**.**

Plazo: Será hasta el 5 de noviembre de 2022

OBJETO:
Objeto del contrato; Prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión de carácter temporal para la ejecución de la Formación Profesional Integral, en el Centro de Formación Agroindustrial del Sena Regional Huila, en el Programa Atención Víctimas de Desplazamiento, especialidad Especialidad Procesamiento De Alimentos - Panadería y Repostería.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras, formatos correspondientes.	Diligenciamiento de lo formatos de inscripción masiva de aspirantes, anexo 4 (registra numero de aprendices, nombre del curso, lugar en el que se ejcutará, municipio).	Formatos diligenciados y entregados.
2	Desarrollar las actividades de formación profesional integral, aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa productiva, de acuerdo los programas del área temática objeto del contrato,	Desarrollo de actividades formativas con los aprendices, explicación del programa de formación, realización de evaluaciones del tema abordado, teniendo en cuenta la pedagogía de acuerdo al tipo de población.	Evidencias fotográficas.
3	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando se imparta formación complementaria	Envio de correos con listado y fotocopia de cedulas para incio de la formación complementaria.	Fotocopias de los documentos de identidad de los aspirantes.
4	Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del Aprendizaje SofiaPlus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimiento del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a: “En Formación”. b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje c) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y asentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta. d) Manejo en línea de las plataformas	Se verificó el estado de los aprendices de los cursos a matricular . Se registro los juicios evaluativos de cada aprendiz en la plataforma de Sofia Plius. Se creo la ruta de aprendizaje. Ficha 2524551 Ficha 2586024 Ficha 2517334 Ficha 2543039 Ficha 2521648	Registros en el aplicativo Sofia Plus.

	Compromiso, SENA SofiaPlus y Territorium. e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos según procedimiento.		
5	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Se informa a los aprendices las fechas en que se evaluara en plataforma, y se realizan evaluaciones para definir aprobación.	Evaluaciones y comunicación verbal.
6	Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	No se ejecuto durante el mes de mayo.	No aplica
7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se realiza lectura y socialización de los deberes del aprendiz descritos en el reglamento vigente del aprendiz.	Entrega de guias y material de apoyo a la formación y evaluación del proceso
8	Aplicar los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI-G-014, de la plataforma CompromISO, cuando se imparta formación virtual.	No se impartió formación de la modalidad virtual	No aplica
9	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	No se ejecuto durante el mes de junio.	No aplica
10	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	No se ejecuto durante el mes de junio.	No aplica
11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual.	No se ejecuto durante el mes de junio.	No aplica
12	Acompañar a los aprendices a las	No se ejecuto durante el	No aplica

	actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz	mes de junio.	
13	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificado de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No se ejecuto durante el mes de junio.	No Aplica
14	Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta (160) horas por periodo mensual.	Se orientó formación en las ficha de formación complementaria: Procesos básicos de panadería Ficha: 2524551 (8 horas). Procesos básicos de panadería Ficha: 2586024 (16 horas). Procesos básicos de panadería Ficha: 2517334 (48 horas). Procesos básicos de panadería Ficha: 2543039 (12 horas). Opearío en procesos de panadería Ficha 2521648 (56 horas). Apoyo a la formación 8 horas Horas totales: 160 horas	Reporte de horas aplicativo Sofia Plus. Fotografía divulgación.
15	Actualizar permanente del Porfafolio del instructor	Actualización del portafolio del instructor.	Portafolio.
16	Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza en los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST.	Cumplimento del protocolo de bioseguirdad según los estipulado del centro de formación y la limpieza del lugar de trabajo, aulas abiertas y cerradas.	No se aporta evidencia
17	Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que se convoque en relación con el objeto contractual.	No se ejecuto durante el mes de junio.	No aplica.

18	Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA.	No se ejecuto durante el mes de junio.	No aplica.
19	Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna	Manejo del correo institucional como via de comunicación para las actividades concernientes al desarrollo del contrato.	Correos institucionales.
20	Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y SIcontratista	Se mantiene actualizada las plataformas mediante la publicación de informe contractual y planilla de pago del periodo objeto de pago	Documentos en plataformas.
21	Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite.	Se presenta informe de supervisión del mes de junio.	Informe mes de junio.
22	En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011.	No se ejecuto durante el mes de junio.	No aplica.
23	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual en el Centro de Formación Agroindustrial del SENA Regional Huila.	Se realizan todas las actividades designadas por el supervisor del contrato.	Informes y diligenciamiento de formatos.

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.	8822	Neiva - vereda termopilas rivera - Neiva	6 /05/2022	6/05/2022
2.	8822	Neiva - vereda paraiso algeciras - Neiva	11/05/2022	11/05/2022
3.	8822	Neiva - vereda sierra de gramal Tello - Neiva	12/05/2022	12/05/2022
4.	8822	Neiva - vereda termopilas rivera - Neiva	13/05/2022	13/05/2022
5.	8822	Neiva - vereda paraiso algeciras - Neiva	18 /05/2022	18 /05/2022
6.	8822	Neiva - vereda sierra de gramal Tello - Neiva	19/05/2022	19/05/2022

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.4451552806 de la planilla, expedido por el SOI, correspondiente al mes de mayo del año 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 (17) folios

Cordialmente,

Firma
Yurany rojas Leal
Contratista
C.C. No. 36.347.690

Recibí a satisfacción:

Firma
Sonia Patricia Gomez Tamayo
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3417373 de 2022
Coordinadora Academica

INFORME MENSUAL DE ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR

CENTRO DE FORMACIÓN AGROINDUSTRIAL "LA ANGOSTURA"

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: YURANY ROJAS LEAL
Periodo laborado: Del 01 al 30 de Junio de 2022

FORMACIÓN TITULADA / PROGRAMA JOVENES RURALES EMPRENDEDORES / PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Proyecto Formativo	Competencia (s)	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	Horas
2521648	PROCESOS DE PANADERIA	ESTABLECIMIENTO DE UNIDADES PRODUCTIVAS DE PANIFICACIÓN ARTESANAL EN EL DEPARTAMENTO DEL HUILA.	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	INPEC - RIVERA	3/06/2022	24/06/2022		3			4			8	7	07:00	15:00	56
SUBTOTAL																		56

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA - EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA

No. Ficha Caracterización	Nombre del Programa de Formación	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Ambiente de Aprendizaje	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº
						Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	Horas
2524551	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	28	28	14	Barrio Panamá	06/06/2022	06/06/2022	1							8	1	12:20	20:00	8
2586024	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	25	25		Neiva - candido	28/06/2022	30/06/2022		1		1				8	2	12:00	20:00	16
2517334	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	25	25		Casa Yunda	01/06/2022	29/06/2022			3					8	3	09:00	17:00	24
2543039	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA	24	24		Casa Yunda	02/06/2022	22/06/2022	1		2	3				8	6	09:00	17:00	48
SUBTOTAL																			96

FORMACIÓN EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE

No. Ficha Caracterización	Nombre del Curso	Aprendices matriculados	Aprendices en formación	Aprendices certificados	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº
					Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	Horas
SUBTOTAL																		0

ACTIVIDADES ADICIONALES DEL INSTRUCTOR

APOYO A LA FORMACIÓN																		
Actividad	Descripción de la Actividad	Producto o Entregable	Lugar	Fecha (DD-MM-AA)		Día semana							Hr /Día	Núm. Días	Horario		Nº
				Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D			Desde	Hasta	Horas
Otros	Concertación,verificación y Registro de Aspirantes en el Aplicativo Sofia Plus.	Sofia Plus	Neiva	23/06/2022	23/06/2022				1				8	1	08:00	16:00	8
SUBTOTAL																	8
GRAN TOTAL																	160

Firma de Instructor

Firma del Coordinador Académico - Supervisor del Contrato




BAD CAT




SENA
INSTRUCTOR

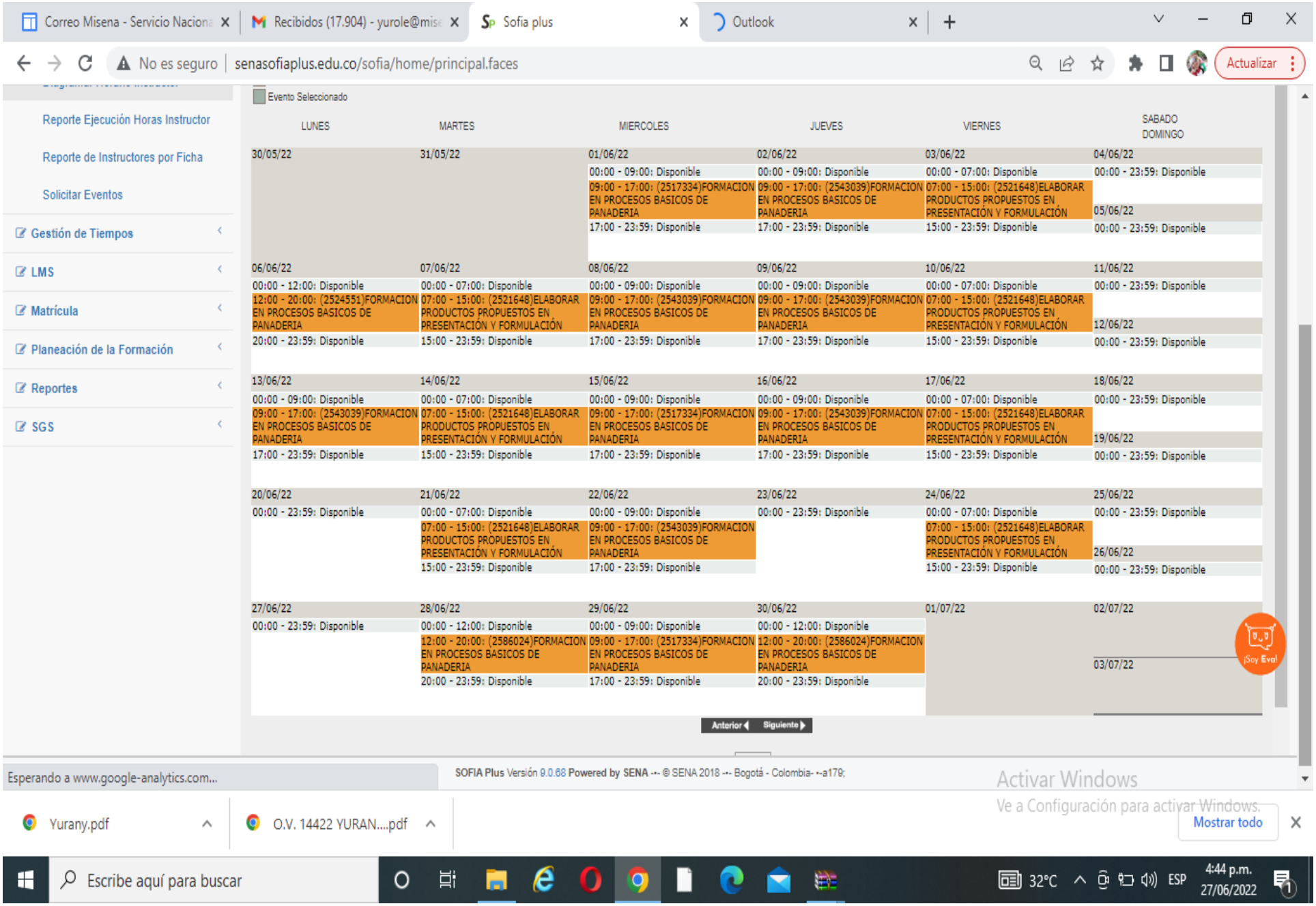





Nestlé
MILO


LORD, MAKE ME FAST AND
LET MY AIM BE
AND MY HAND FA
THAN THOSE WHO WOULD SEEK
GRANT ME VICTORY OVER
AND THOSE THAT WISH TO DO HARM
LET NOT MY LAST
IF I ONLY HAD
AND LORD IF TODAY
THE DAY THAT YOU




Correo Misena - Servicio Nacional
Recibidos (17.904) - yurole@misena
Sofia plus
Outlook
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Actualizar
Reporte Ejecución Horas Instructor
Reporte de Instructores por Ficha
Solicitar Eventos
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
SGS
Evento Seleccionado
LUNES
MARTES
MIERCOLES
JUEVES
VIERNES
SABADO
DOMINGO
30/05/22
31/05/22
01/06/22
00:00 - 09:00: Disponible
09:00 - 17:00: (2517334)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
17:00 - 23:59: Disponible
02/06/22
00:00 - 09:00: Disponible
09:00 - 17:00: (2543039)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
17:00 - 23:59: Disponible
03/06/22
00:00 - 07:00: Disponible
07:00 - 15:00: (2521648)ELABORAR PRODUCTOS PROPUESTOS EN PRESENTACIÓN Y FORMULACIÓN
15:00 - 23:59: Disponible
04/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
05/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
06/06/22
00:00 - 12:00: Disponible
12:00 - 20:00: (2524551)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
20:00 - 23:59: Disponible
07/06/22
00:00 - 07:00: Disponible
07:00 - 15:00: (2521648)ELABORAR PRODUCTOS PROPUESTOS EN PRESENTACIÓN Y FORMULACIÓN
15:00 - 23:59: Disponible
08/06/22
00:00 - 09:00: Disponible
09:00 - 17:00: (2543039)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
17:00 - 23:59: Disponible
09/06/22
00:00 - 09:00: Disponible
09:00 - 17:00: (2543039)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
17:00 - 23:59: Disponible
10/06/22
00:00 - 07:00: Disponible
07:00 - 15:00: (2521648)ELABORAR PRODUCTOS PROPUESTOS EN PRESENTACIÓN Y FORMULACIÓN
15:00 - 23:59: Disponible
11/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
12/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
13/06/22
00:00 - 09:00: Disponible
09:00 - 17:00: (2543039)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
17:00 - 23:59: Disponible
14/06/22
00:00 - 07:00: Disponible
07:00 - 15:00: (2521648)ELABORAR PRODUCTOS PROPUESTOS EN PRESENTACIÓN Y FORMULACIÓN
15:00 - 23:59: Disponible
15/06/22
00:00 - 09:00: Disponible
09:00 - 17:00: (2517334)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
17:00 - 23:59: Disponible
16/06/22
00:00 - 09:00: Disponible
09:00 - 17:00: (2543039)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
17:00 - 23:59: Disponible
17/06/22
00:00 - 07:00: Disponible
07:00 - 15:00: (2521648)ELABORAR PRODUCTOS PROPUESTOS EN PRESENTACIÓN Y FORMULACIÓN
15:00 - 23:59: Disponible
18/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
19/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
20/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
21/06/22
00:00 - 07:00: Disponible
07:00 - 15:00: (2521648)ELABORAR PRODUCTOS PROPUESTOS EN PRESENTACIÓN Y FORMULACIÓN
15:00 - 23:59: Disponible
22/06/22
00:00 - 09:00: Disponible
09:00 - 17:00: (2543039)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
17:00 - 23:59: Disponible
23/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
24/06/22
00:00 - 07:00: Disponible
07:00 - 15:00: (2521648)ELABORAR PRODUCTOS PROPUESTOS EN PRESENTACIÓN Y FORMULACIÓN
15:00 - 23:59: Disponible
25/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
26/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
27/06/22
00:00 - 23:59: Disponible
28/06/22
00:00 - 12:00: Disponible
12:00 - 20:00: (2586024)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
20:00 - 23:59: Disponible
29/06/22
00:00 - 09:00: Disponible
09:00 - 17:00: (2517334)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
17:00 - 23:59: Disponible
30/06/22
00:00 - 12:00: Disponible
12:00 - 20:00: (2586024)FORMACION EN PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
20:00 - 23:59: Disponible
01/07/22
02/07/22
03/07/22
Anterior
Siguiente
¡Soy Eval
Esperando a www.google-analytics.com...
SOFIA Plus Versión 9.0.68 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a179;
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Yurany.pdf
O.V. 14422 YURAN....pdf
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
32°C
ESP
4:44 p.m.
27/06/2022

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YURANY ROJAS LEAL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2517334 - 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 : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2543039 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2586024 - 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 : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2521648 - PROCESOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO, TIPO DE PRODUCTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2524551 - 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 : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 152,00

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
23/06/2022	23/06/2022	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: YURANY ROJAS LEAL

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE FORMACION AGROINDUSTRIAL