PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa marta, julio de 2022

Señor (a)
EDWIN PARRA CASTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3369909
Coordinador académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta.

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.3369909 del año 2022

Luis Alberto Peñalver Stephens, identificado con la cédula de ciudadanía No.85.467.757 de santa marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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: VEINTITRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($23.985.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de abril de 2022 por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($799.500); b) Cinco pagos iguales por los meses de mayo a septiembre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno; c) Un último pago en el mes de octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE ($3.198.000).

Plazo: Será hasta el 24 de octubre de 2022

OBJETO:PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL PROGRAMADA POR EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA PARA LA FORMACIÓN REGULAR, EN LA ESPECIALIDAD DE PROCESAMIENTO DE LACTEOS.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	1.orientacion de la formación complementaria manipulación de alimentos ficha: 2595352	1.pantallazo de las fotos de la formación manipulación de alimentos
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	La presente actividad fue Ejecutada	Esta actividad fue ejecutada
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	La presente actividad fue Ejecutada	Esta actividad fue ejecutada
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	2.induccion a la formación técnico en panadería ficha: 2556622	2.pantallazo de fotos de los aprendices realizando la inducción
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	3.Llevar control de asistencia, inasistencia de la formación : técnico en procesamiento de lácteos en municipio de Santa Ana magdalena ficha: 2497185	3.Pantallazo inasistencia de la formación : técnico en procesamiento de lácteos en municipio de Santa Ana magdalena ficha: 2497185
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	12. Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional ficha: 2595352	12.Pantallazo de los aprendices en rutados y asociados
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	7. Evaluar resultados de aprendizajes. ficha: (2497185), (2595352)	7.Pantallazo de los juicios evaluativos
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo	4.Uso de la plataforma territorio para trabajar con los	4.Pantallazo de las actividades en territorio

	relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	aprendices actividades pertinente a la formación	
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	8.Desplazamiento de santa marta a santa Ana magdalena	8.Pantallazo de tiquete de desplazamiento
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	5.Presentación de eventos formación: técnico en procesamiento de lácteos en municipio de Santa Ana magdalena ficha: 2497185	5.Pantallazo de gestión de tiempo sacado del aplicativo Sofía plus mes de julio
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	6.Presentacion del portafolio de evidencia del instructor Ficha: 2497185	6.Pantallazo tomado del drive ficha: 2497185
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	11.Asignación de la sala de informática colegio maría auxiliadora	11.Pantallazo de la sala de informática del colegio maría auxiliadora con los aprendices en formación
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	La presente actividad fue Ejecutada	Esta actividad fue ejecutada
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar

20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	9. Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato	9.pantallazo del Informes mensual de ejecución
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógica.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	10.Organización y utilización ambiente colegio maría auxiliadora de Santa Ana magdalena	10.Pantallazo fotos de la sala de informática colegio maría auxiliadora de Santa Ana magdalena
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	13. Presentación informes mensuales de la ejecución del contrato mes de julio	13.pantallazo del Informes mensual de ejecución del mes de julio
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar
28	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2022, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	No se ha requerido en este momento Se realizará en el transcurso del proceso formativo	Sin evidencia a presentar

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Unavez 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 formanparte 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 quela soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informede ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

I trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y 4455364931, expedido por SOI correspondiente al mes junio del año 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobroSI__NO X he suscrito otro u otros contratos con entidad(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 riesgo 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 GestiónContractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

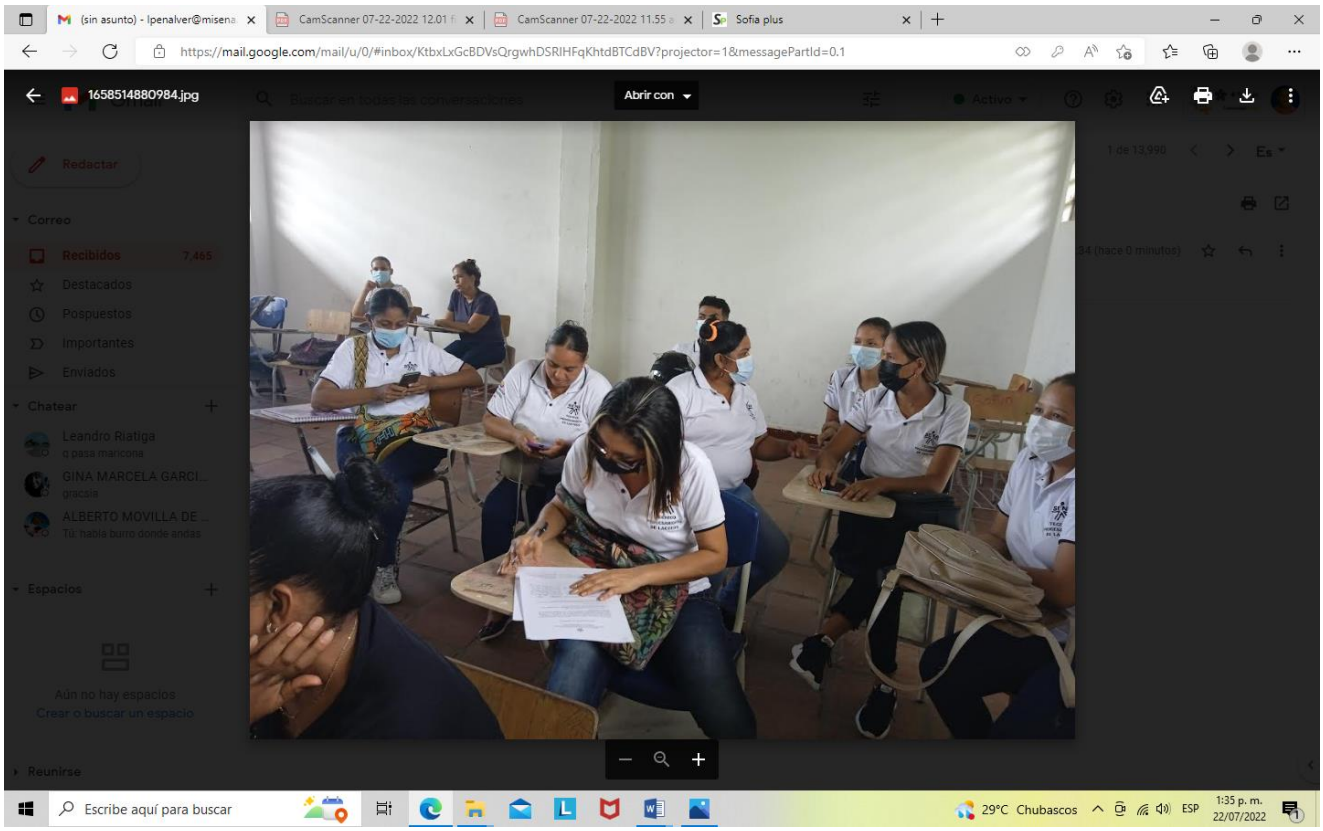
LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS
Contratista
85.467.757 Expedida en Santa Marta

Recibí a satisfacción:

Señor (a)
EDWIN PARRA CASTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3369909
Coordinador académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta.

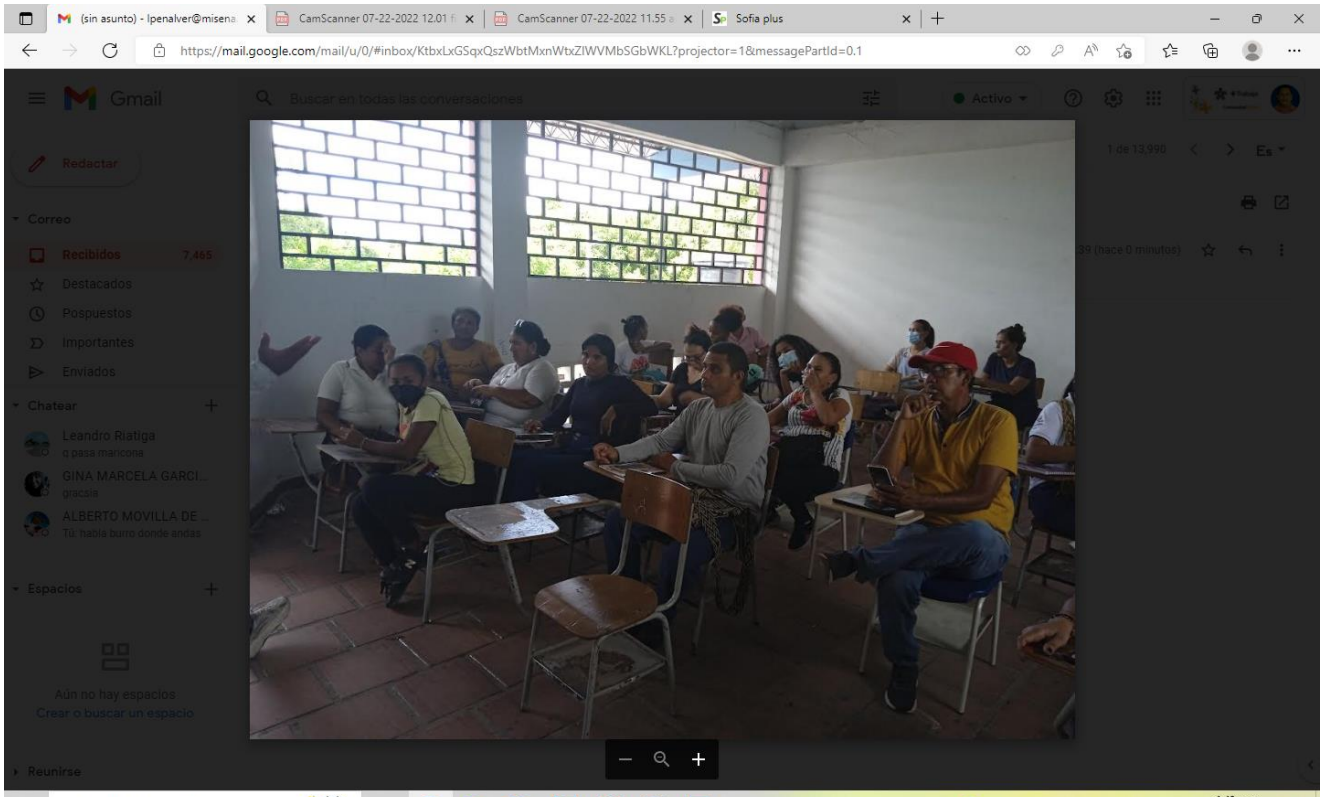
EVIDENCIAS

1. PANTALLAZO DE LAS FOTOS DE LA FORMACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



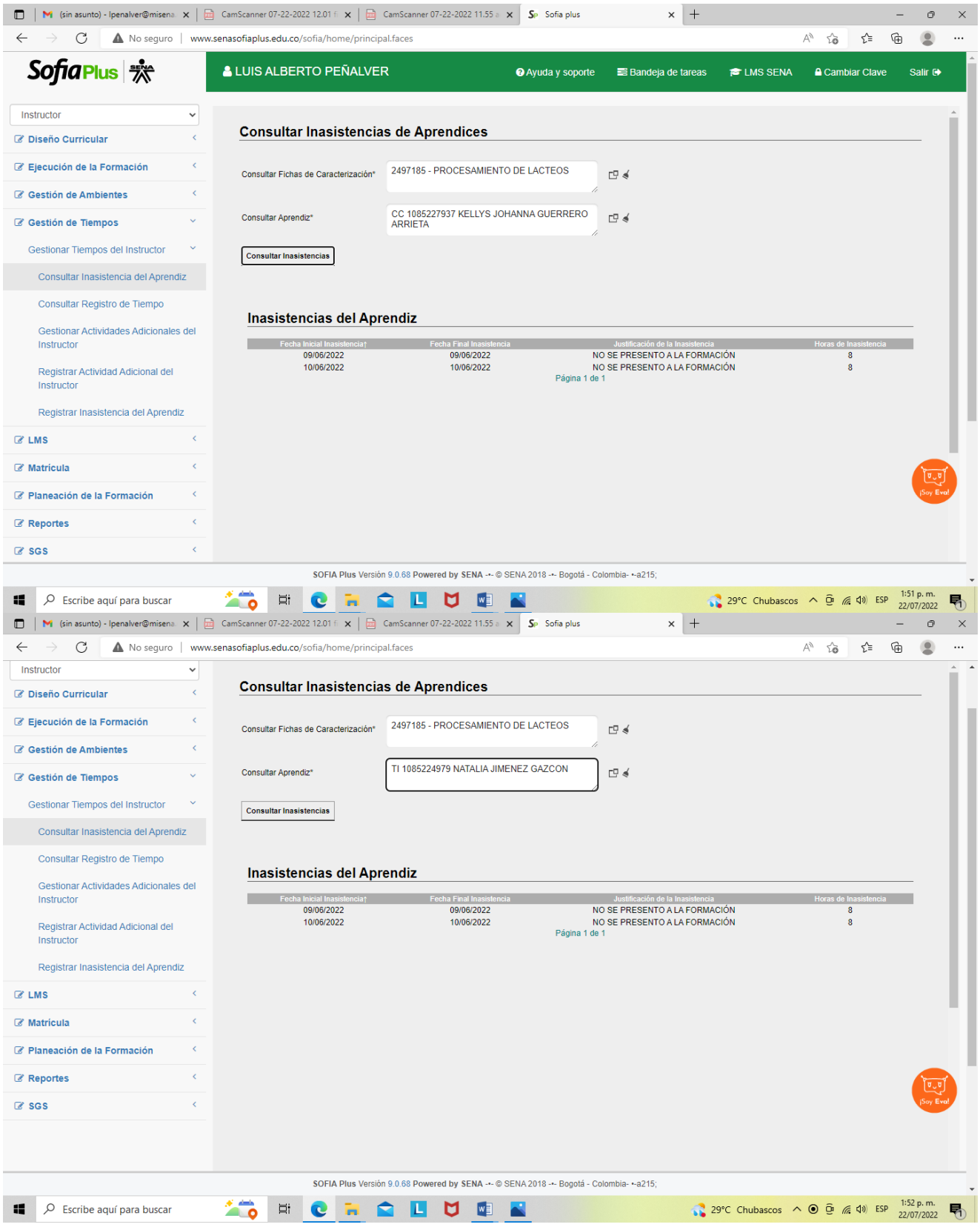


2. PANTALLAZO DE FOTOS DE LOS APRENDICES REALIZANDO LA INDUCCIÓN

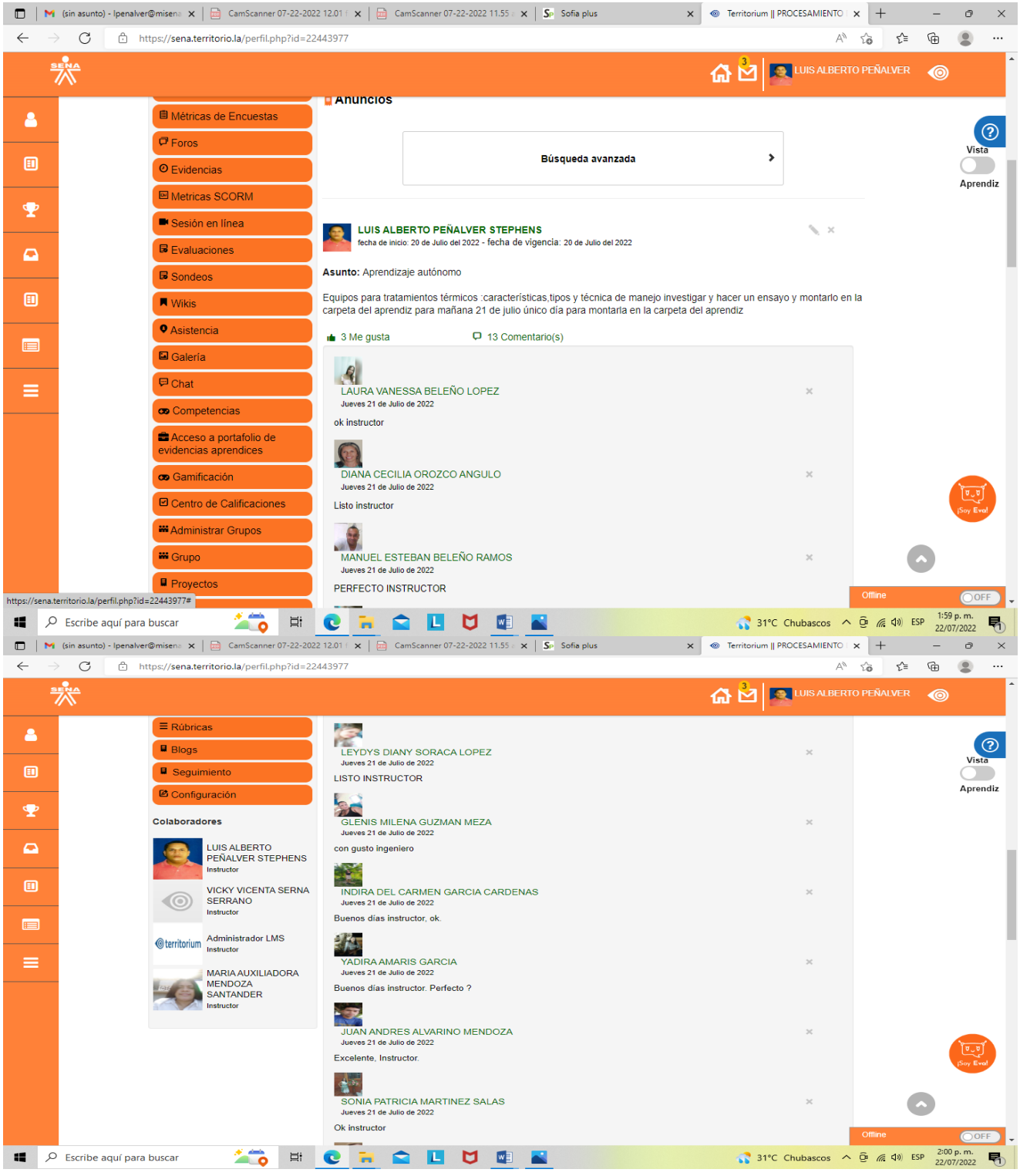




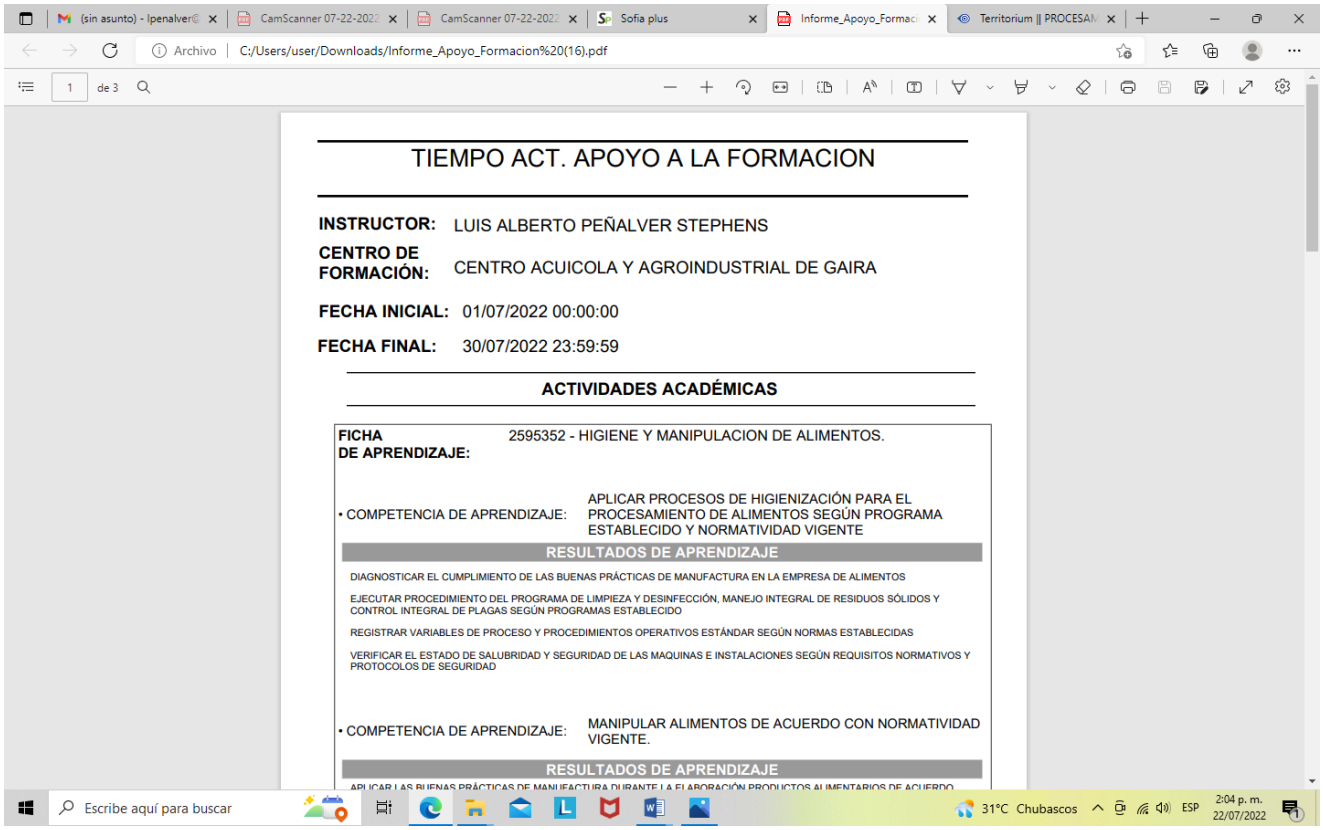
3. PANTALLAZO INASISTENCIA DE LA FORMACIÓN: TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS EN MUNICIPIO DE SANTA ANA MAGDALENA FICHA: 2497185



4. PANTALLAZO DE LAS ACTIVIDADES EN TERRITORIUM



5. PANTALLAZO DE GESTIÓN DE TIEMPO SACADO DEL APLICATIVO SOFÍA PLUS MES DE JULIO



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2595352 - 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

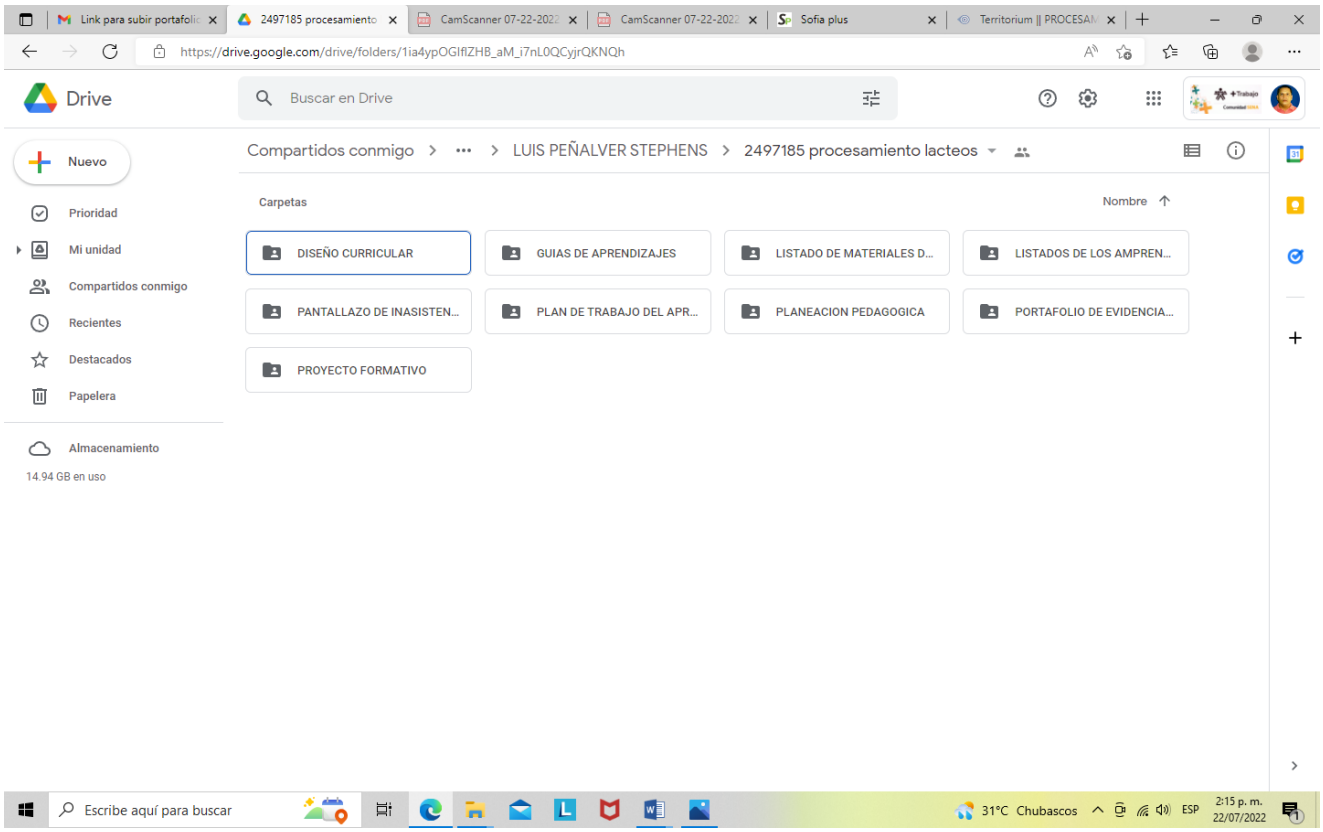
REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

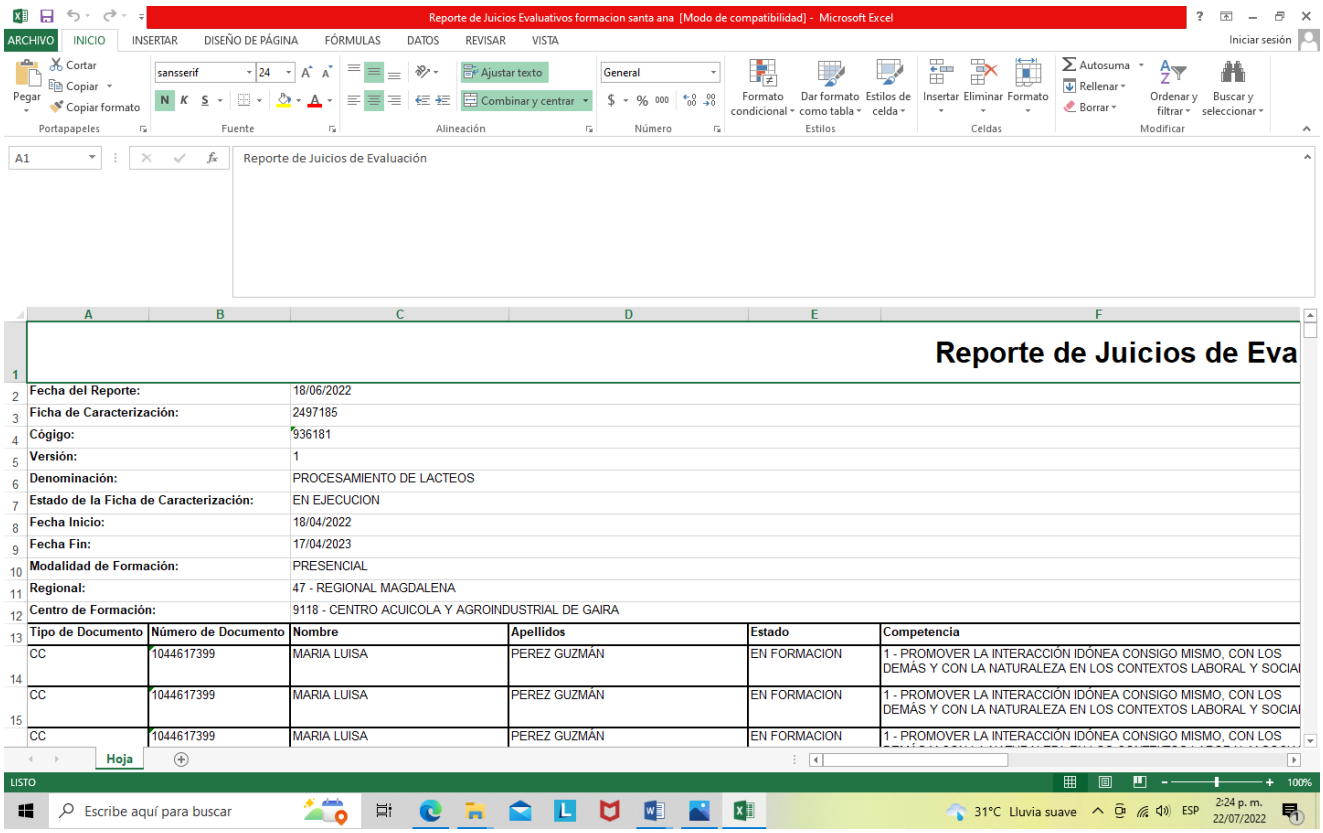
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

6. PANTALLAZO TOMADO DEL DRIVE FICHA: 2497185



7. PANTALLAZO DE LOS JUICIOS EVALUATIVOS

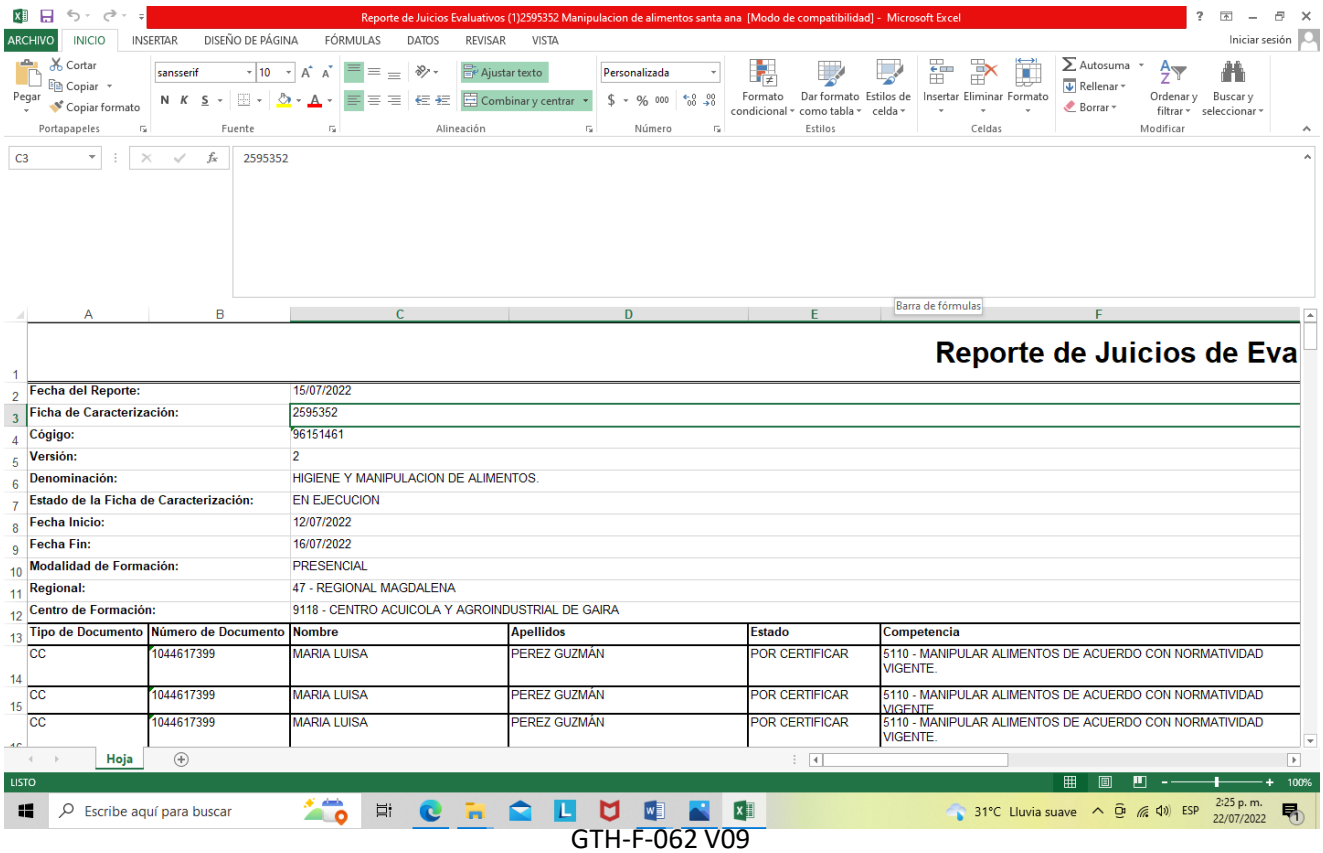


Reporte de Juicios Evaluativos formacion santa ana [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

A1: Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Eva	
Fecha del Reporte:	18/06/2022
Ficha de Caracterización:	2497185
Cógigo:	936181
Versión:	1
Denominación:	PROCESAMIENTO DE LACTEOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	18/04/2022
Fecha Fin:	17/04/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1044617399	MARIA LUISA	PEREZ GUZMÁN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAI
CC	1044617399	MARIA LUISA	PEREZ GUZMÁN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAI
CC	1044617399	MARIA LUISA	PEREZ GUZMÁN	EN FORMACION	1 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS



Reporte de Juicios Evaluativos (1)2595352 Manipulacion de alimentos santa ana [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

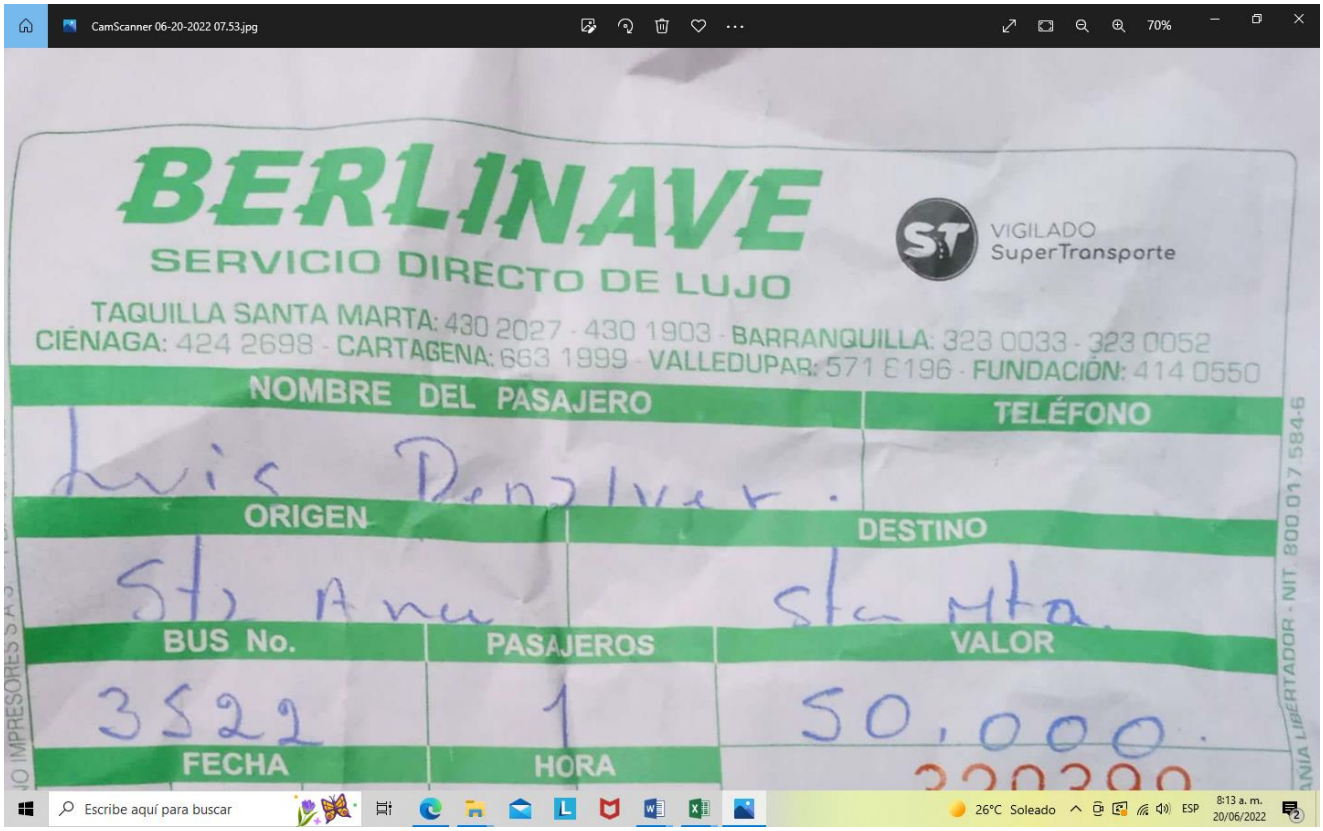
C3: 2595352

Barra de fórmulas

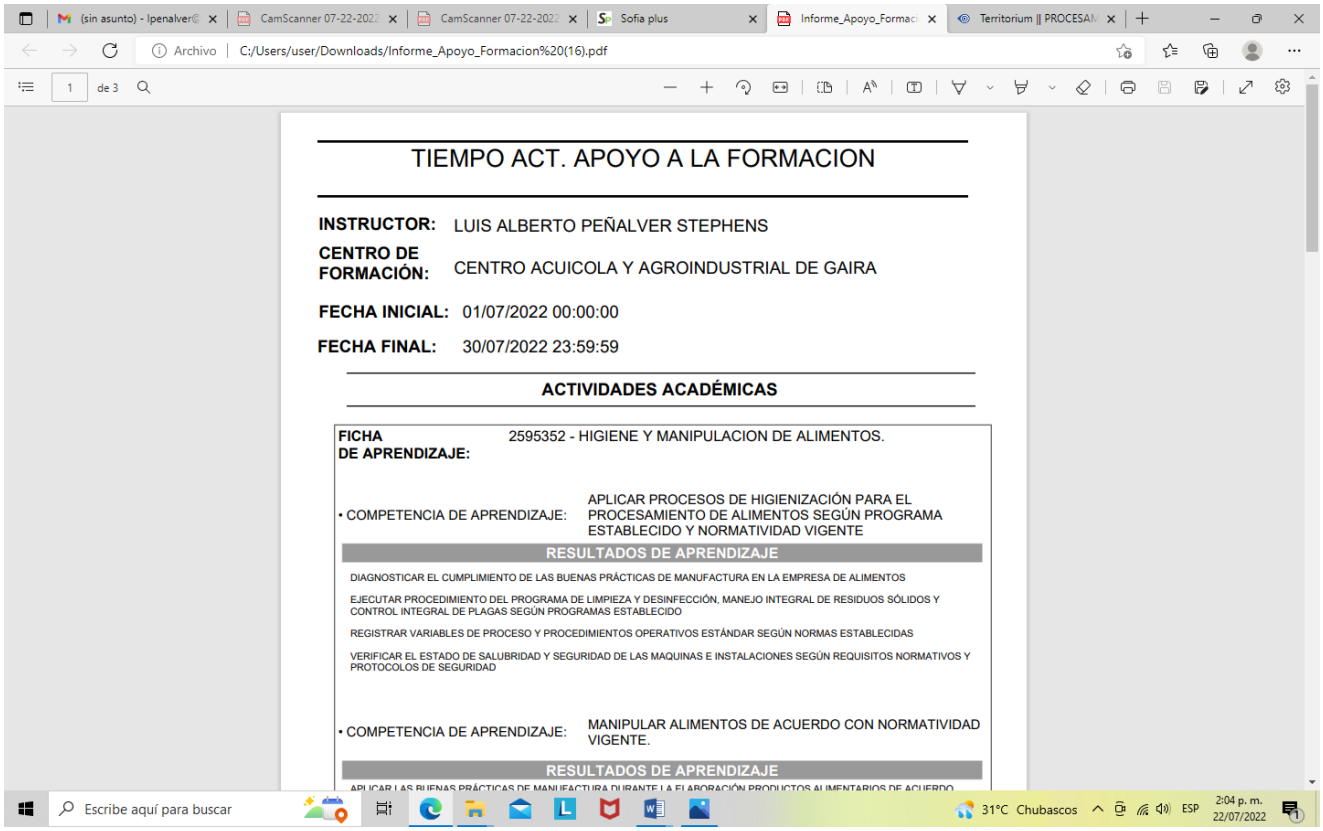
Reporte de Juicios de Eva	
Fecha del Reporte:	15/07/2022
Ficha de Caracterización:	2595352
Cógigo:	96151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	12/07/2022
Fecha Fin:	16/07/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de Formación:	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1044617399	MARIA LUISA	PEREZ GUZMÁN	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1044617399	MARIA LUISA	PEREZ GUZMÁN	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
CC	1044617399	MARIA LUISA	PEREZ GUZMÁN	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

8. PANTALLAZO DE TIQUETE DE DESPLAZAMIENTO



9. PANTALLAZO DEL INFORMES MENSUAL DE EJECUCIÓN



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2595352 - 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

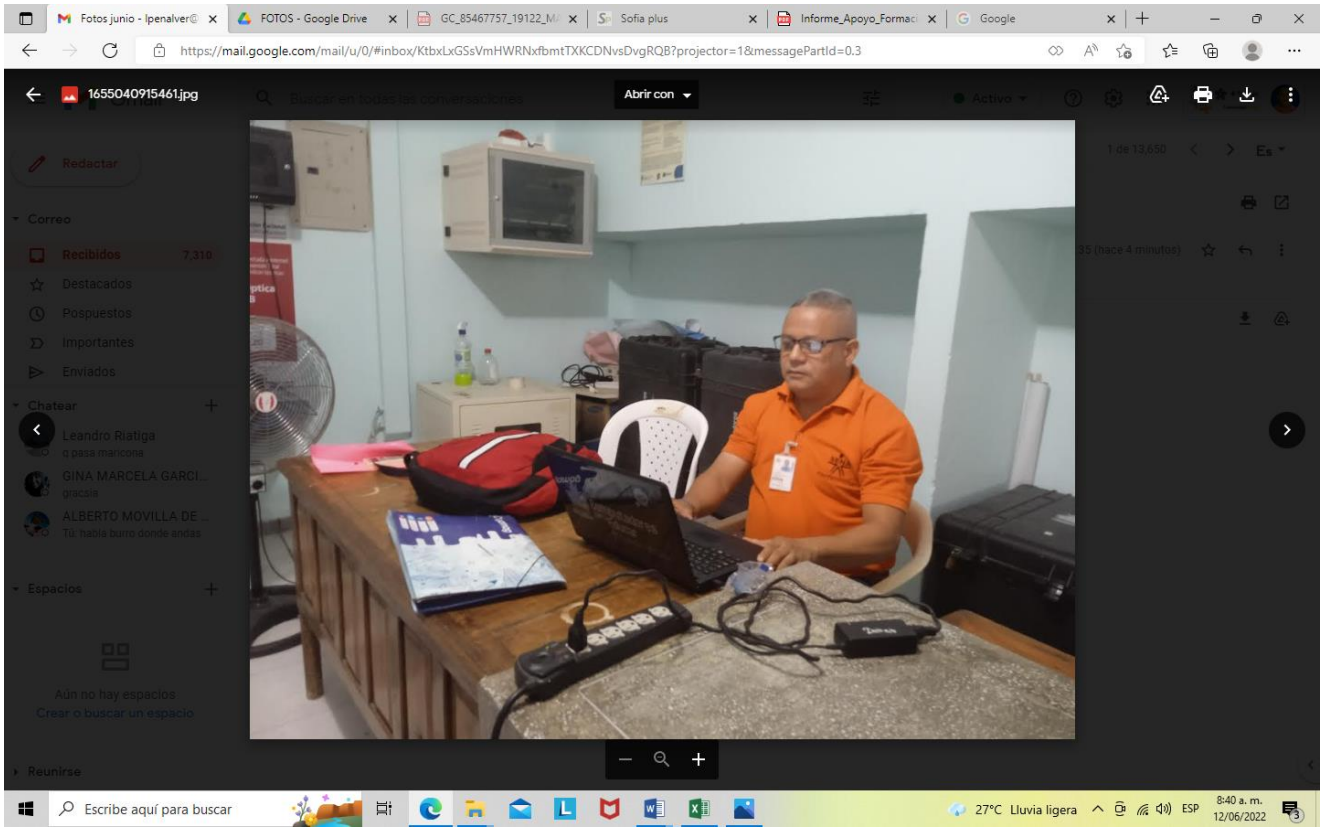
REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

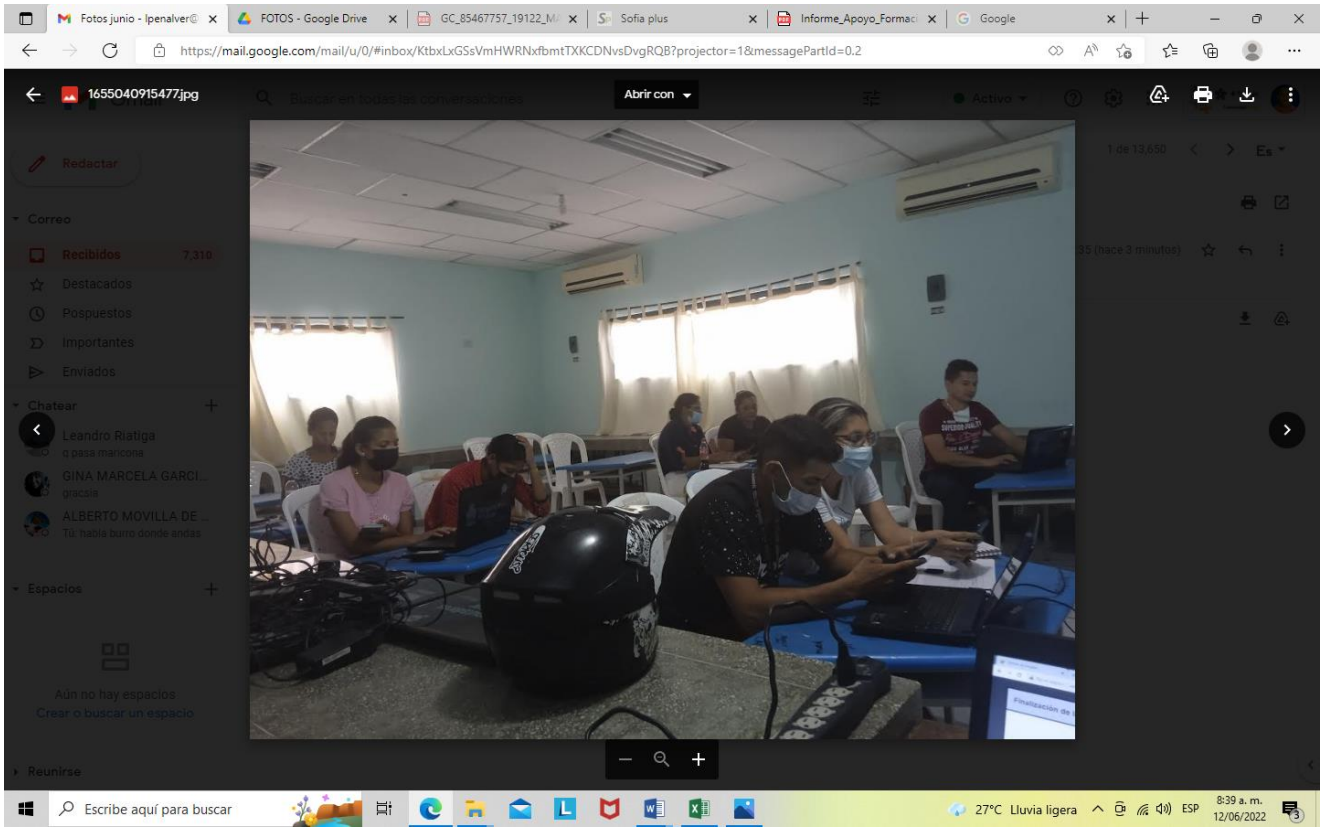
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

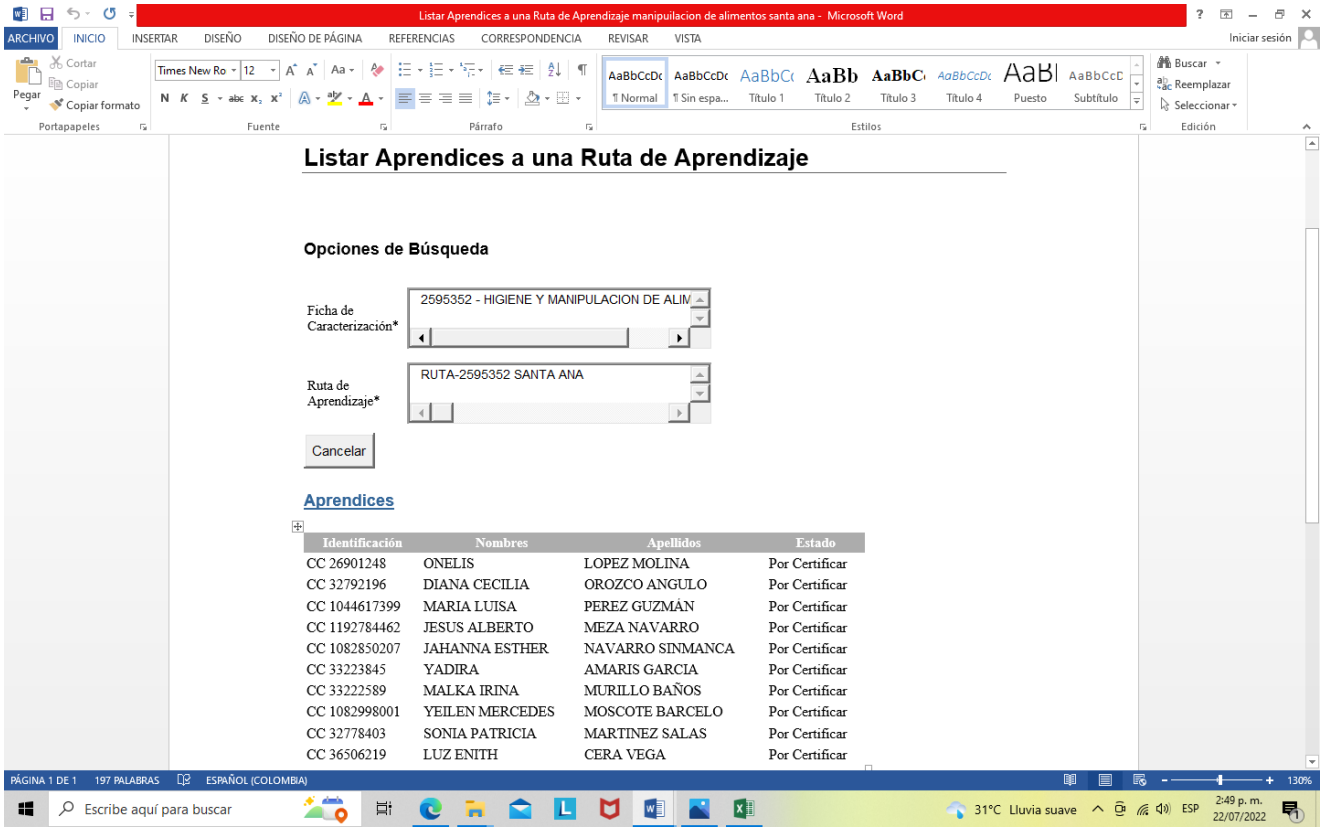
10. PANTALLAZO FOTOS DE LA SALA DE INFORMÁTICA COLEGIO MARÍA AUXILIADORA DE SANTA ANA MAGDALENA



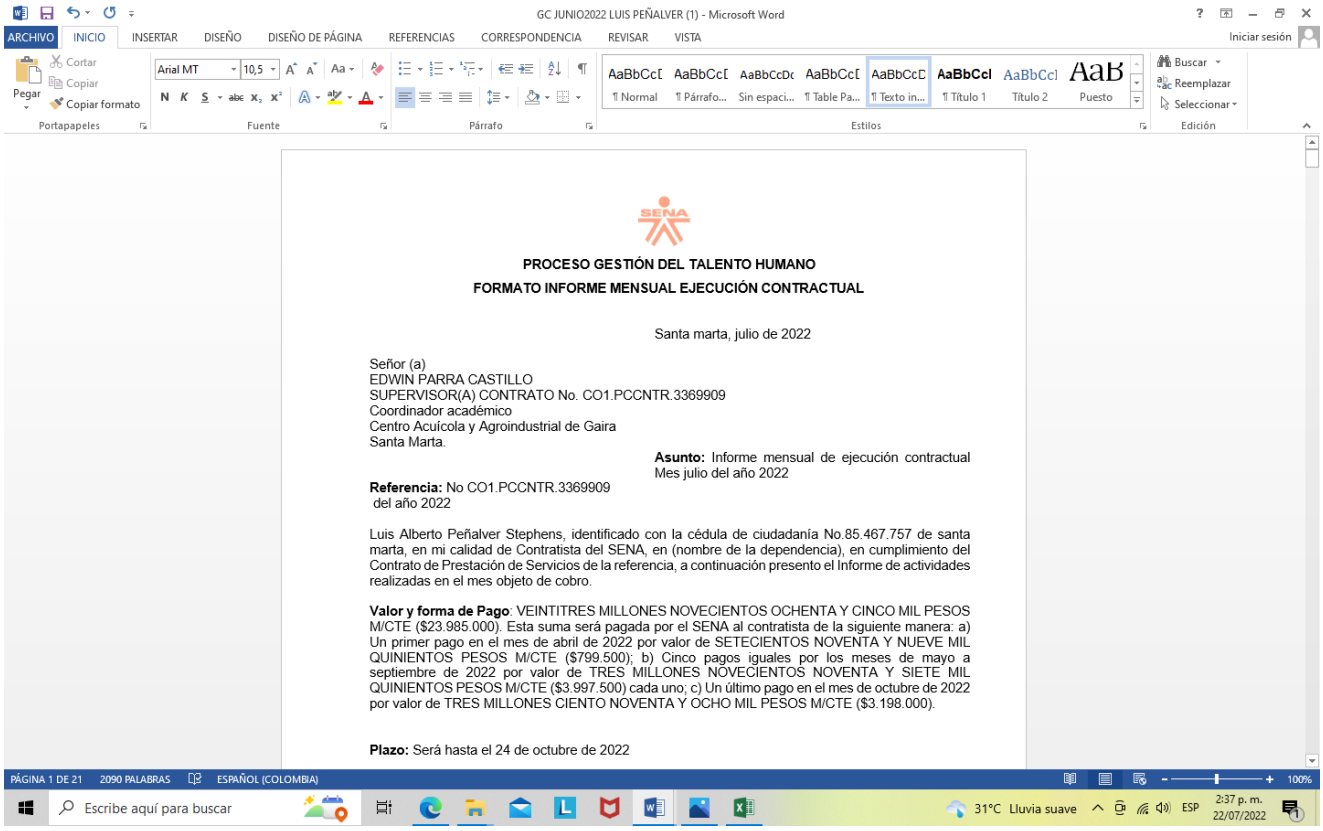
11. PANTALLAZO DE LA SALA DE INFORMÁTICA DEL COLEGIO MARÍA AUXILIADORA CON LOS APRENDICES EN FORMACIÓN



12. PANTALLAZO DE LOS APRENDICES EN RUTADOS Y ASOCIADOS



13. PANTALLAZO DEL INFORMES MENSUAL DE EJECUCIÓN DEL MES DE JULIO



GC JUNIO2022 LUIS PEÑALVER (1) - Microsoft Word

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa marta, julio de 2022

Señor (a)
EDWIN PARRA CASTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3369909
Coordinador académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira
Santa Marta.

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.3369909 del año 2022

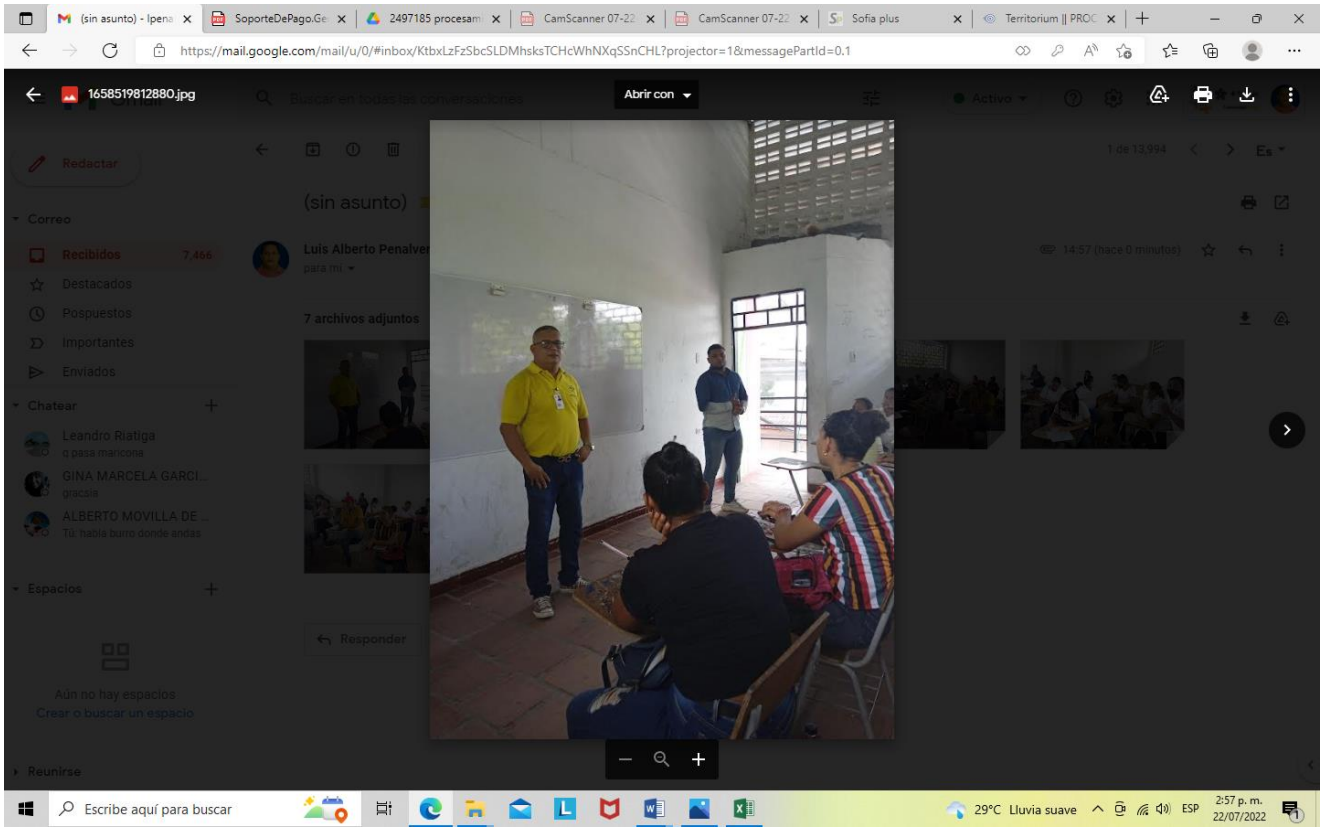
Luis Alberto Peñalver Stephens, identificado con la cédula de ciudadanía No.85.467.757 de santa marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: VEINTITRES MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($23.985.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de abril de 2022 por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($799.500); b) Cinco pagos iguales por los meses de mayo a septiembre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno; c) Un último pago en el mes de octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE ($3.198.000).

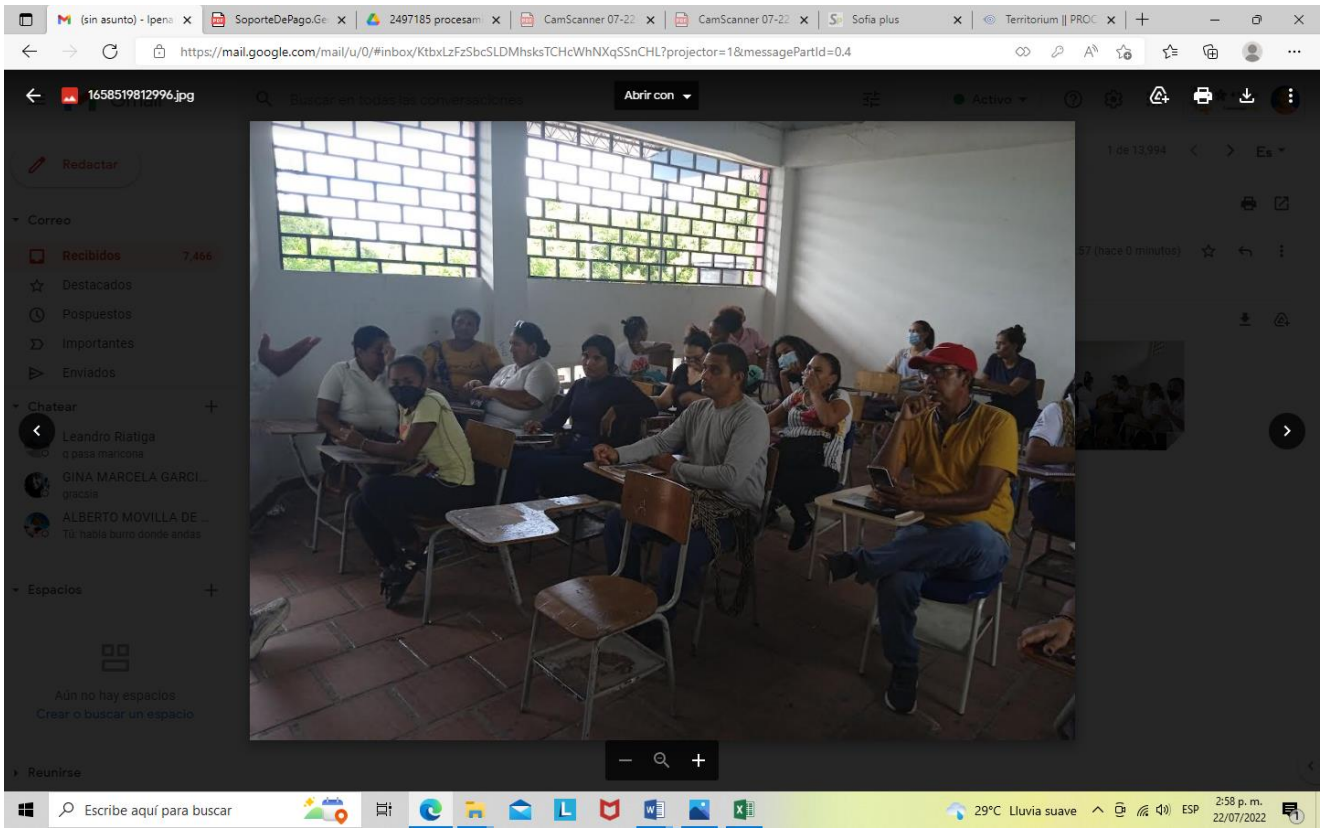
Plazo: Será hasta el 24 de octubre de 2022

FOTOS

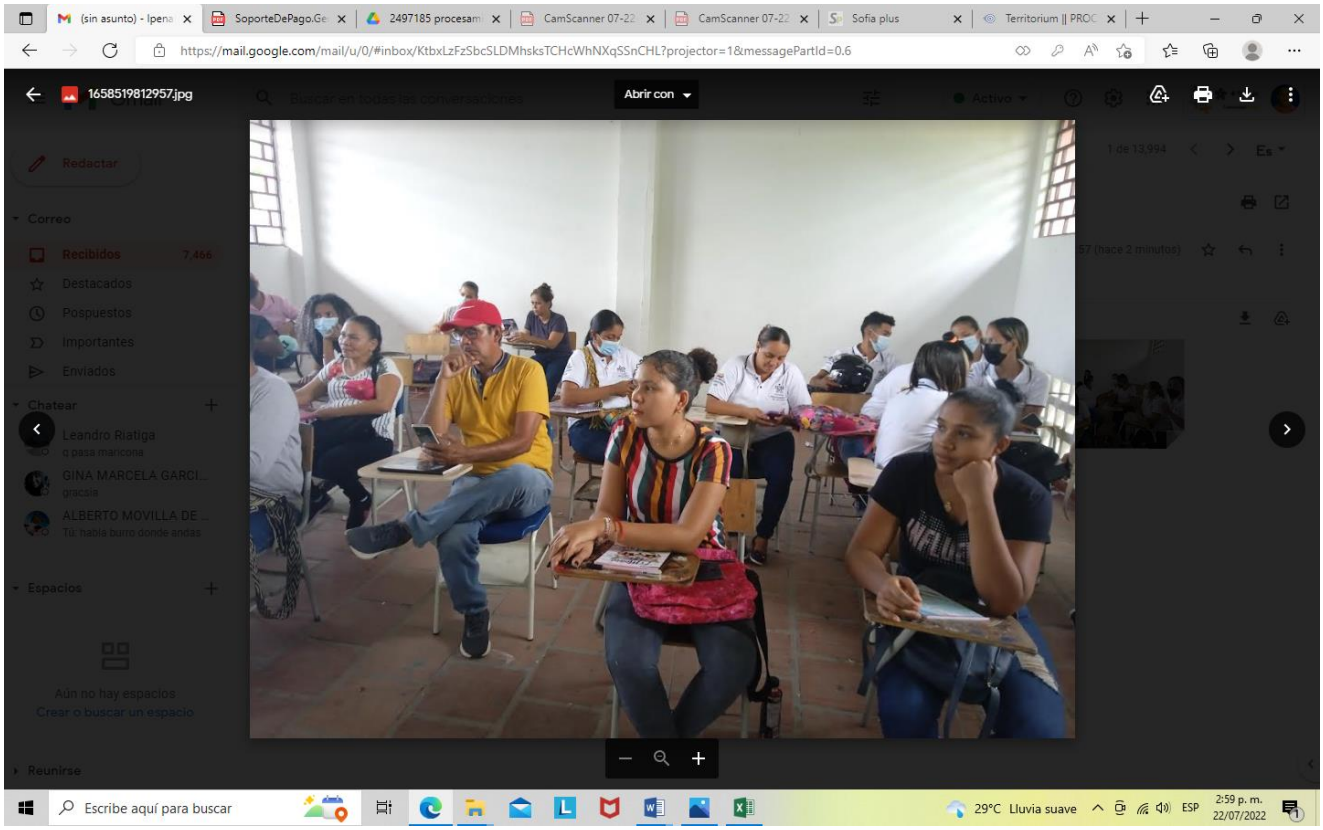
PANTALLAZO DE FOTOS DE LOS APRENDICES DE SANTA ANA MAGDALENA

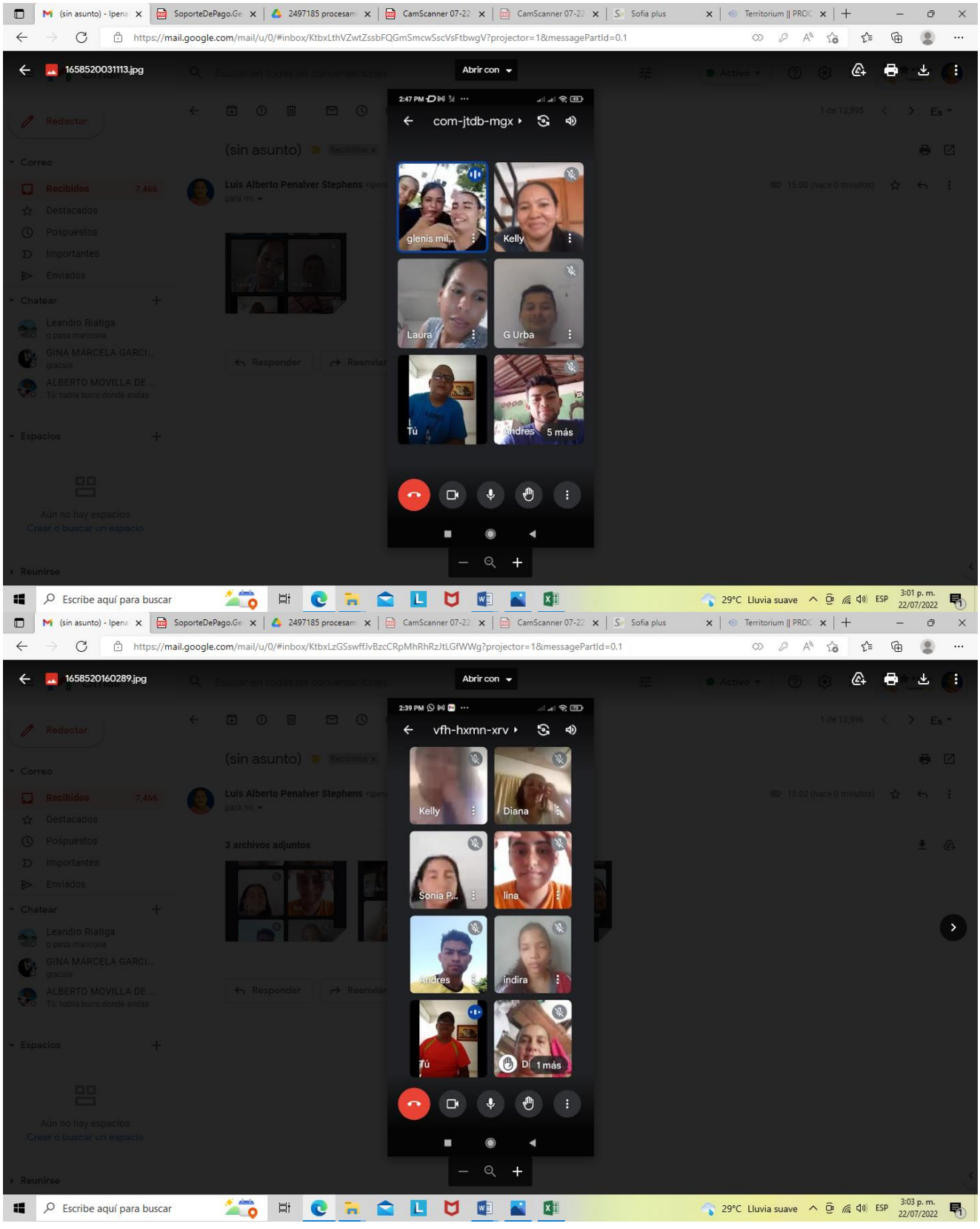


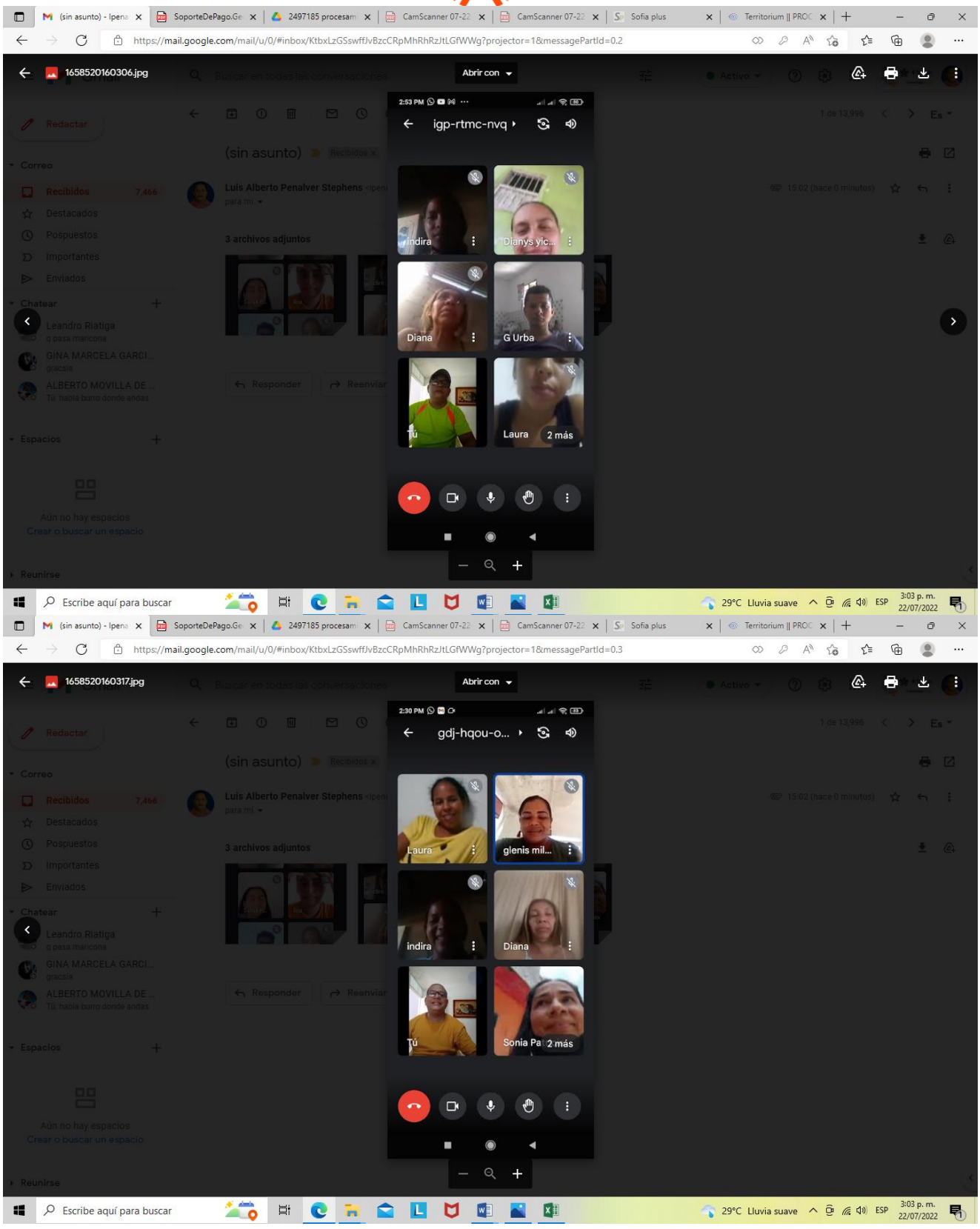

1658519812979.jpg
Abrir con
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLzFzSbcSLDMhsksTCHcWhNXqSSnCHL?projector=1&messagePartId=0.3
Escribe aquí para buscar
29°C Lluvia suave
2:58 p. m.
22/07/2022


1658519812996.jpg
Abrir con
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLzFzSbcSLDMhsksTCHcWhNXqSSnCHL?projector=1&messagePartId=0.4
Escribe aquí para buscar
29°C Lluvia suave
2:58 p. m.
22/07/2022


1658519812940.jpg
Abrir con
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLzFzSbcSLDMhsksTCHcWhNXqSSnCHL?projector=1&messagePartId=0.5
Escribe aquí para buscar
29°C Lluvia suave
2:59 p. m.
22/07/2022


1658519812957.jpg
Abrir con
https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/KtbxLzFzSbcSLDMhsksTCHcWhNXqSSnCHL?projector=1&messagePartId=0.6
Escribe aquí para buscar
29°C Lluvia suave
2:59 p. m.
22/07/2022


1658520031113.jpg
Abrir con
com-jtdb-mgx
glenis mil...
Kelly
Laura
G Urba
Tú
Andres
5 más
(sin asunto)
Luis Alberto Penalver Stephens
Escribe aquí para buscar
29°C Lluvia suave
ESP
3:01 p. m.
22/07/2022
1658520160289.jpg
Abrir con
vfh-hxmn-xrv
Kelly
Diana
Sonia P...
lina
Andres
indira
Tú
1 más
3 archivos adjuntos
Escribe aquí para buscar
29°C Lluvia suave
ESP
3:03 p. m.
22/07/2022


1658520160306.jpg
Abrir con
igp-rtmc-nvq
indira
Dianys yic...
Diana
G Urba
Tú
Laura
2 más
(sin asunto)
Luis Alberto Penalver Stephens
3 archivos adjuntos
1658520160317.jpg
gdj-hqou-o...
Laura
glenis mil...
indira
Diana
Tú
Sonia Pa
2 más

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2595352 - 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: 2497185 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONTROLAR PROCESO TÉRMICO DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y MANUAL DE OPERACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LECHES HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN 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 : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

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
01/07/2022	08/07/2022	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	40,00

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO PEÑALVER STEPHENS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA