



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Aguachica, junio de 2022

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR CONTRATO No.CO1.PCCNTR 3389257
Coordinador academico
Centro Agroempresarial
Aguachica

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

Referencia: Contrato No CO1.PCCNTR 3389257 del año 2022

ROYER DAVID DELGADO QUIROZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.065.568.882 de Valledupar - Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en Programa de formación Regular titulada y/o complementaria del centro Agro empresarial, 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: Se fija como valor total del contrato la suma de VEINTITRES MILLONES QUINIENTOS VEINTISEIS MIL PESOS M/CTE (\$ 23.526.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un pago proporcional correspondiente a 15 días del mes de marzo de 2022 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS SESENTA MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE (\$1.960.500) b) Cinco (5) pagos iguales por los meses de abril a agosto de 2022, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS VEINTIUNMIL PESOS M/CTE (\$3.921.000) c) un ultimo pago correspondiente a quince días de septiembre por valor de UN MILLON NOVECIENTOS SESENTA MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE (\$1.960.500).

Plazo: Será desde el 14 de febrero de 2022 hasta el 15 de septiembre de 2022

OBJETO:

Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS-PANADERIA para impartir formación profesional integral presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroempresarial en el departamento del Cesar.
--

Almacenar materias primas y productos de Panificación de acuerdo con la orden de pedido, Programa de producción y normativa vigente.



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	<p>En este periodo se desarrolló o impartió las siguientes formaciones:</p> <ul style="list-style-type: none">- Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos con código de ficha No 2577078. Ejecutada en el municipio de San Martín.- Formación complementaria en Elaboración artesanal de productos de panificación, con código de ficha No 2571098. ejecutada en el municipio de Aguachica.- Técnico en Panadería con Código de ficha No 2449397, ejecutada en el municipio de San Alberto.- Técnico en Panadería con Código de ficha No 2500490, ejecutada en el municipio de Curumaní- Evento de divulgación Tecnológica en higiene y manipulación de alimentos, con código de ficha No 236247.	https://drive.google.com/drive/folders/1ZLrUyUGtMxLXNtt5ZsyrHkUkEwc1iaX?usp=sharing



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).	En este periodo se realiza planeación pedagógica y guía de aprendizaje correspondiente a las formaciones complementarias en: 1. Higiene y manipulación de alimentos. 2. Elaboración artesanal de productos de panificación.	https://drive.google.com/drive/folders/1ZLrUsyUGtMxLXNtt5ZsyrHkUkEwc1iaX?usp=sharing
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	En cada una de las formaciones impartidas, se desarrolló un dialogo abierto donde se debatió los conceptos de la normatividad 2674 de 2013. En este ejercicio se indagó los conocimientos previos que tiene cada aprendiz.	Evidencias fotográficas
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Se realizó la inducción a los aprendices matriculados de las siguientes formaciones: - Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos con código de ficha No 2577078, ejecutada en el municipio de San Martín.	https://drive.google.com/drive/folders/1ZLrUsyUGtMxLXNtt5ZsyrHkUkEwc1iaX?usp=sharing
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados	N/A para este periodo	N/A para este periodo



6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz	Se ha reportado las inasistencias de los aprendices que desarrollan la formación titulada en San Alberto: Técnico en Panadería, Código de ficha No 2449397.	Inasistencia reportada en SOFIA PLUS.
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.	En este periodo se asoció en la ficha 2592215 a 20 aprendices. Así mismo, en el EDT en manipulación de alimentos identificado con ficha No 236247 se asoció 49 aprendices.	https://drive.google.com/drive/folders/1ZLrUsyUGtMxLXNtt5ZsyrHkUkEwc1iaX?usp=sharing
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.	Se evaluaron las siguientes formaciones complementarias: Higiene y manipulación de alimentos con código de ficha No 2577078, la cuales es ejecutada en el municipio de San Martín. Elaboración artesanal de productos de panificación, con código de ficha No 2571098. Ejecutada en el municipio de Aguachica	https://drive.google.com/drive/folders/1ZLrUsyUGtMxLXNtt5ZsyrHkUkEwc1iaX?usp=sharing
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Se asoció 26 aprendices a la Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos con código de ficha No 2558951.	https://drive.google.com/drive/folders/1ZLrUsyUGtMxLXNtt5ZsyrHkUkEwc1iaX?usp=sharing



10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se realizó la socialización de ofertas en el área agroindustrial al enlace SENA de la alcaldía municipal de San Martín.	Inscripción de una formación complementaria 2022, cuya formación en elaboración artesanal de productos de panificación se proyectará su ejecución en el municipio de San Martín.
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.	En este periodo de ejecución contractual se presentó un evento de divulgación tecnológica en higiene y manipulación de alimentos, la cual se identifica con la ficha No 236247.	https://drive.google.com/drive/folders/1ZLrUsgtMxLXNtt5ZsyrHkUkEwc1iaX?usp=sharing
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	<p>En este periodo se desarrolló y actualizó los portafolios de las siguientes fichas:</p> <p>Formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos con código de ficha No 2577078.</p> <p>Formación complementaria en Elaboración artesanal de productos de panificación, con código de ficha No 2571098.</p>	https://drive.google.com/drive/folders/1ZLrUsgtMxLXNtt5ZsyrHkUkEwc1iaX?usp=sharing



15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que 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.	Se recibe video beam y auditorio para el desarrollo del EDT en Higiene y manipulación de alimentos, el cual se ejecutó en el centro Agroempresarial. Así mismo, se procede a su entrega en perfecto estado.	Registro en bienestar del aprendiz.
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
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.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida	N/A para este periodo	N/A para este periodo.



20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica	N/A para este periodo	N/A para este periodo
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
24	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes 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.	En este periodo se realizó la legalización de cinco desplazamientos discriminados de la siguiente manera: 4, 8 y 25 de junio, con el objetivo de impartir formación al técnico de panadería en San Alberto. 17 y 24 de junio para impartir formación en el técnico de pandería desarrollado en la subsede de Curumaní.	Legalizaciones anexas



25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presentó el informe mensual de ejecución contractual, planilla de pago de seguridad social, certificado de salud, pensión y certificado de cursos realizados en la plataforma SI CONTRATISTA.	Cargados en SECOP II
26	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 2021, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Se realizó la inscripción a la formación: orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa, el cual se desarrollará en el centro internacional náutico, fluvial y portuario de la regional Bolívar.	Registro en la plataforma : https://dsnft.sena.edu.co/

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.	56722	SAN ALBERTO	4/06/2022	4/06/2022
2.	57922	SAN ALBERTO	08/06/2022	08/06/2022
3	60222	CURUMANÍ	17/06/2022	17/06/2022
4	65622	CURUMANÍ	24/06/2022	24/06/2022
5	66222	SAN ALBERTO	25/06/2022	25/06/2022

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. 9435629036 de la planilla, operador y periodo. (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 X NO__ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) 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.

Análisis Efectuado por el Supervisor:

"Según la declaración bajo la gravedad de juramento efectuada por el contratista en el informe mensual correspondiente al mes de junio 2022 donde manifiesta que SI a suscrito otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución y después de efectuado el análisis correspondiente del cumplimiento de sus actividades y su objeto contractual se concluye que el contratista cumple a cabalidad con la prestación del servicio del contrato No CO1.PCCNTR 3389257 de 2022 suscrito con el Centro Agroempresarial Aguachica SENA Regional Cesar."

Evidencias en once (11) folios

Cordialmente,

ROYER DAVID DELGADO QUIROZ
Contratista
C.C. No. 1.065.568.882

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA

Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR. 3389257 de 2022
Coordinador académico.

**FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA****CIUDAD Y FECHA** Aguachica – Cesar 9/06/2022**PRESENTADO A:** ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ

ORDEN DE VIAJE No: 56722	FECHA DE INICIO: 04/06/2022	FECHA DE FINALIZACION: 04/06/2022
------------------------------------	---------------------------------------	---

LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION Cesar/Centro Agroempresarial	OTRA : (ciudad) San Alberto
--	---	--

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

IMPARTIR FORMACION EN EL PROGRAMA TECNICO EN PANADERIA EJECUTADO EN LA SUBSEDE DE SAN ALBERTO.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Se desarrolló productos de panificación con masa madre en el marco de la competencia: **Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.**

RESULTADOS:

1. Se fortaleció capacidades en la estandarización de productos.
2. Se procesó productos teniendo en cuenta la normatividad vigente y los protocolos de bioseguridad establecidos.
3. Se fortaleció capacidades en la elaboración de panes teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

1. Registro Fotográfico
2. Lista de Asistencia

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Seguir elaborando productos de panificación con masa madre.	Royer David Delgado Quiroz	A partir de la Fecha

CONCLUSIONES:

Se elaboró un producto de panificación teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y el uso adecuado de masa madre para su estandarización.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO Royer David Delgado Quiroz	FIRMA
--	--------------

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
-----------------------------	-------------------------------------	--------------



Coordinador Académico	José Alejandro Orozco	
-----------------------	-----------------------	--

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA ACTIVIDAD DEL 4 DE JUNIO
FORMACIÓN TITULADA:
TÉCNICO EN PANADERÍA
CÓDIGO DE FICHA 2449397





FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Aguachica – Cesar 9/06/2022

PRESENTADO A: ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ

ORDEN DE VIAJE No: 57922	FECHA DE INICIO: 08/06/2022	FECHA DE FINALIZACION: 08/06/2022
------------------------------------	---------------------------------------	---

LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION	OTRA : (ciudad)
	Cesar/Centro Agroempresarial	San Alberto

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

IMPARTIR FORMACION EN EL PROGRAMA TECNICO EN PANADERIA EJECUTADO EN LA SUBSEDE DE SAN ALBERTO.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

2. Se desarrolló productos de panificación teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y su respectiva estandarización, el marco de la competencia: **Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.**

RESULTADOS:

4. Se fortaleció capacidades en la estandarización de productos.
5. Se procesó productos teniendo en cuenta la normatividad vigente y los protocolos de bioseguridad establecidos.
6. Se fortaleció capacidades en la elaboración de panes teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

3. Registro Fotográfico
4. Lista de Asistencia

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
2. Seguir elaborando productos de panificación teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.	Royer David Delgado Quiroz	A partir de la Fecha

CONCLUSIONES:

Se elaboró un producto de panificación teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y el uso adecuado de materia prima e insumos analizados en su estandarización.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
Royer David Delgado Quiroz	

VISTO BUENO SUPERVISOR



CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	José Alejandro Orozco	

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA ACTIVIDAD DEL 8 DE JUNIO

FORMACIÓN TITULADA:
TÉCNICO EN PANADERÍA
CÓDIGO DE FICHA 2449397





FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Aguachica – Cesar 29/06/2022

PRESENTADO A: ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ

ORDEN DE VIAJE No: 60222	FECHA DE INICIO: 17/06/2022	FECHA DE FINALIZACION: 17/06/2022
------------------------------------	---------------------------------------	---

LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION Cesar/Centro Agroempresarial	OTRA : (ciudad) Curumani
--	---	-------------------------------------

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

IMPARTIR FORMACION EN EL PROGRAMA TECNICO EN PANADERIA EJECUTADO EN LA SUBSEDE DE CURUMANI.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

3. En el marco de la competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE, se desarrolló un ejercicio práctico de lavado y desinfección en mesas y utensilios, donde se realizó un pan panal teniendo en cuenta la estandarización y las buenas prácticas de manufactura exigidas en la norma: Resolución 2674 de 2013.

RESULTADOS:

7. Se fortaleció capacidades en la estandarización de productos.
8. Se procesó productos teniendo en cuenta la normatividad vigente y los protocolos de bioseguridad establecidos.
9. Se fortaleció capacidades en la elaboración de panes teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.
10. Se desarrollo habilidades en la elaboración de soluciones con hipoclorito para la desinfección de pisos, mesas y utensilios.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

5. Registro Fotográfico
6. Lista de Asistencia

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
3. Seguir elaborando productos de panificación aplicando las buenas practicas de manufactura y estandarización requerida.	Royer David Delgado Quiroz	A partir de la Fecha

CONCLUSIONES:

Se elaboró un producto de panificación teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura e implementando la resolución 2674 de 2013. Así mismo se identificó la importancia que tiene el hipoclorito como instrumento de desinfección y método de conservación.



DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
Royer David Delgado Quiroz		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	José Alejandro Orozco	

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA ACTIVIDAD DEL 17 DE JUNIO





FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO – CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Aguachica – Cesar 29/06/2022

PRESENTADO A: ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ

ORDEN DE VIAJE No: 65622	FECHA DE INICIO: 24/06/2022	FECHA DE FINALIZACION: 24/06/2022
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION Cesar/Centro Agroempresarial	OTRA : (ciudad) Curumani

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

IMPARTIR FORMACION EN EL PROGRAMA TECNICO EN PANADERIA EJECUTADO EN LA SUBSEDE DE CURUMANI.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

4. En el marco de la competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE, los aprendices realizaron unas exposiciones sobre las enfermedades de transmisión alimentaria, causas, consecuencias e importancia de su prevención.

RESULTADOS:

11. Se adquirió conocimientos sobre el concepto de enfermedad de transmisión alimentaria, así mismo, las causas, consecuencias y métodos para su prevención.
12. Los aprendices se sensibilizaron sobre la importancia que tiene aplicar las buenas practicas de manufactura y así evitar problemas de salud por la ingesta de alimentos contaminados.
13. Se fortaleció capacidades en los distintos tipos de bacterias responsables de la contaminación de alimentos.
14. Diferencian a las bacterias, parásitos y virus responsables de la producción de ETAs

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

7. Registro Fotográfico
8. Lista de Asistencia

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
4. Seguir elaborando productos de panificación teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura y así prevenir las ETAs	Royer David Delgado Quiroz	A partir de la Fecha

CONCLUSIONES:

Se generó en los aprendices una sensibilización sobre la importancia que tiene las buenas prácticas de manufactura para evitar enfermedades de transmisión alimentaria, así mismo, fortalecieron conocimientos sobre las causas, consecuencias y métodos de prevención en la contaminación de alimentos a causa de bacterias, parásitos y virus.



DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		FIRMA
Royer David Delgado Quiroz		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	José Alejandro Orozco	

REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA ACTIVIDAD DEL 24 DE JUNIO
FORMACIÓN TITULADA: TÉCNICO EN PANADERÍA
CÓDIGO DE FICHA 2500490
Curumaní





FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Aguachica – Cesar 29/06/2022

PRESENTADO A: ALVARO ENRIQUE RESTREPO DOMINGUEZ

ORDEN DE VIAJE No: 66222	FECHA DE INICIO: 25/06/2022	FECHA DE FINALIZACION: 25/06/2022
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	REGIONAL / CENTRO DE FORMACION Cesar/Centro Agroempresarial	OTRA : (ciudad) San Alberto

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

IMPARTIR FORMACION EN EL PROGRAMA TECNICO EN PANADERIA EJECUTADO EN LA SUBSEDE DE SAN ALBERTO.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

5. Se desarrolló productos de panificación tipo hojaldre en el marco de la competencia: **Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.**

RESULTADOS:

15. Se fortaleció capacidades en la estandarización de productos.
16. Se procesó productos teniendo en cuenta la normatividad vigente y los protocolos de bioseguridad establecidos.
17. Se fortaleció capacidades en la elaboración de panes teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura.

EVIDENCIAS O SOPORTES: Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe

9. Registro Fotográfico
10. Lista de Asistencia

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
5. Seguir elaborando productos de panificación tipo hojaldre.	Royer David Delgado Quiroz	A partir de la Fecha

CONCLUSIONES:

Se elaboró un producto de panificación teniendo en cuenta las buenas prácticas de manufactura y el uso adecuado de insumos y materia prima obtenidos en la estandarización.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
Royer David Delgado Quiroz	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador Académico	José Alejandro Orozco	



REGISTRO FOTOGRÁFICO DE LA ACTIVIDAD DEL 25 DE JUNIO





Encuentro de instructores Centro Agroempresarial

9 de junio



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROYER DAVID DELGADO QUIROZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2449397 - PANADERIA
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **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

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

SANITIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

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

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
- 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 : 54,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2577078 - 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

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

SANITIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

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

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- **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:**

2571098 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y CUMPLIENDO LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PIEZAS DE PANIFICACIÓN CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

REGISTRAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR EL PRODUCTO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA 2500490 - PANADERIA **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
- **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

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

SANITIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

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

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES DE PROCESO Y NORMATIVIDAD, ACTUANDO DE MANERA RESPONSABLE, APLICANDO NUEVOS CONOCIMIENTOS Y PROCESOS DE ACUERDO CON LAS TENDENCIAS DEL MERCADO.

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS CON BASE EN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN, TRABAJANDO EN EQUIPO, SIENDO SOCIABLE, PROACTIVO, TOLERANTE Y ORGANIZADO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
- 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 : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 158,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
236247	02/06/2022	02/06/2022	EDT HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	10,00

TOTAL TIEMPO EDT's: 10,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
---------------	-------------	-----------	-------

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ROYER DAVID DELGADO QUIROZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL