PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 30 de septiembre de 2022

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

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

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

Nubia Esperanza Gómez Delgado, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60.332.640 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CIEN MIL PESOS M/CTE. ($35.100.000) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE. $3.900.000) MES, incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 10 de diciembre de 2021.

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

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y finalización del contrato),	Ejecuté 160 horas en el mes de septiembre de acuerdo con el objeto del contrato. Ejecute la ficha 2620436 Procesos Básicos De Pastelería con la competencia Elaborar Alimentos De	Drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gvasquezc_sena_edu_co/Documents/PORTAFOLIO%20INSTRUCTORES%20REGULAR/COMPLEMENTARIAS/NUBIA%20E

	según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Pastelería De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente. Ejecute las fichas 2623020, 2633027 y 2633038_de_Higiene y Manipulación de Alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	SPERANZA%20GOMEZ%20DELGADO?csf=1&web=1&e=4Q8LWm Ficha 2620436 Procesos básicos de pastelería Abre este enlace para unirte a mi grupo de WhatsApp: https://chat.whatsapp.com/IkfEeJTStRH037tG9CS1c0 Ficha 2623020 Higiene y manipulación de alimentos https://chat.whatsapp.com/GlAoTRhLBFrEOCyAjOeagG Ficha 2633027 Higiene y manipulación de alimentos, no posee grupo de whatsapp por realizarse con personal militar en reclusión, solo se permite comunicación directa. Ficha 2633038 Higiene y manipulación de alimentos https://chat.whatsapp.com/FeWytCRyr0WDIl0gwT96ZB
2	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales.	Ejecute la ficha 2620436 Procesos básicos de pastelería con la competencia Elaborar Alimentos De Pastelería De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente de manera presencial en las instalaciones del Centro Agroindustrial de Manare, en Paz de Ariporo, Casanare. Ejecute la ficha 2623020 Higiene y manipulación de alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente, de manera presencial en las instalaciones de la Casa de la Cultura en el municipio Pore Casanare. Ejecute la ficha 2633027 Higiene y manipulación de alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente, de manera presencial en las instalaciones CRM, de la brigada del ejército en Yopal Casanare. Ejecute la ficha 2633038 Higiene y manipulación de alimentos con la competencia Manipular alimentos de	

		acuerdo con normatividad vigente, de manera presencial en el barrio Mi Nueva Esperanza en Yopal Casanare	
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo con la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Creé la ruta de aprendizaje de la ficha No. 2623027 y 2633038 de la formación Higiene y manipulación de alimentos	Informe de Sofía plus Ruta de aprendizaje de la ficha No. 2633027 Ruta de aprendizaje de la ficha No. 2633038
4	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Asocié aprendices a las rutas aprendizaje de la ficha No.2633027 y 2633038 del programa complementario Higiene y manipulación de alimentos.	Aprendices asociados a la ruta de la ficha No.2633027 y 2633038 en la formación Higiene y manipulación de alimentos.
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Elaboré y ejecuté la guía de aprendizaje de la formación Complementaria Procesos Básicos de Pastelería con la competencia Elaborar alimentos de Pastelería De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normativa Vigente. Elaboré y ejecuté la guía de aprendizaje de la formación Complementaria Higiene y manipulación de alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Actividades Desarrollo de actividades, disponible en drive de la ficha No. 2620436, 2623020, 2633027 y 2633038 Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus.
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa (nombre del programa).	Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente en la formación Procesos Básicos de Pastelería en la ficha 2620436. Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente en la formación Higiene y Manipulación de alimentos, en las fichas 2623020, 2633027 y 2633038.	Portafolio del Instructor

7	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación Procesos Básicos de Pastelería con la competencia Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación Higiene y Manipulación de alimentos con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos. Elaboré de portafolio del instructor.	Portafolio del instructor subido en drive
8	Apoyar la gestión del programa (nombre del programa) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Realice la mejor gestión posible del programa y su posicionamiento.	Ficha 2620436 Procesos básicos de pastelería , drive de la ficha Ficha 2623020 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633027 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633038 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha
9	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Participé en el cumplimiento de metas mediante evaluación de resultados de aprendizaje formación programas complementarios Procesos básicos de Pastelería e Higiene y Manipulación de Alimentos	Portafolio del instructor subido en drive
10	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los	No se programaron sesiones en el mes de septiembre	No se ejecuto

	lineamientos, cobertura y productos indicados.		
11	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa (nombre del programa) con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Conocimiento y adopción de formatos actualizados disponibles en la plataforma de Compromiso SENA en la elaboración de guías, actividades para la ejecución de los programas complementarios Procesos básicos de Panadería y del programa Procesos básicos de Pastelería e Higiene y manipulación de alimentos	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus Portafolio del instructor subido en drive
12	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área (área del programa) o la entidad así lo requiera.	No se programaron sesiones en el mes de septiembre	No se ejecuto
13	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Mantengo al tanto de actualización de formatos y procedimientos para el desarrollo la formación Procesos básicos de Panadería y el programa Procesos básicos de Pastelería, a través de la consulta periódica de la plataforma Compromiso y siguiendo los lineamientos de comunicados a través de correos institucionales.	No se evidencio cambios en formatos para creación de guías en plataforma Compromiso y no se recibió información por correos por parte de coordinación.
14	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Manejé, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje aplicación Whatsapp, y prueba a través de formulario de evaluación de las herramientas de las cuentas de Google, para fortalecer la formación con las fichas 2620436, 2623020, 2633027 y 2633038	Ficha 2620436 Procesos básicos de pastelería , drive de la ficha Ficha 2623020 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633027 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633038 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha
15	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el	Atendí de manera personalizada y grupal de aprendices asociados a la fichas, 2620436, 2623020, 2633027 y 2633038 a fin de disipar dudas,	Ficha 2620436 Procesos básicos de pastelería , drive de la ficha

	tiempo total del programa y/o curso.	flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Ficha 2623020 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633027 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633038 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Realice atención personalizada y grupal de aprendices asociados a las fichas a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas, a través de grupos de trabajo, exposiciones y trabajo práctico.	Ficha 2620436 Procesos básicos de pastelería , drive de la ficha Ficha 2623020 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633027 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633038 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha
17	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Cree las herramientas actividades o talleres para la formación Procesos básicos de pastelería.	Actividades prácticas fichas 2620436, 2623020, 2633027 y 2633038.
18	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app WhatsApp, correo, trabajo en equipo Suministré, material de formación e información oportuna y veraz a los diferentes factores Procesos básicos de pastelería, Higiene y manipulación de alimentos.	Comunicación presencial y virtual a través de videollamadas y a través de grupo de whatsapp donde junto a los aprendices se socializo el desarrollo de la formación, como se encuentra en la carpeta de las fichas 2620436, 2623020, 2633027 y 2633038.
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales.	Ficha 2620436 Procesos básicos de pastelería, drive de la ficha Ficha 2623020 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633027 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha Ficha 2633038 Higiene y manipulación de alimentos, drive de la ficha
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de septiembre con las respectivas evidencias	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de septiembre generado por Sofía plus

	contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Elaboré el portafolio	Portafolio del instructor subido en drive
21	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro 5 GTH-F-075 V.06 Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área (área del programa en acreditación.	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
22	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área (área del programa en acreditación).	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
23	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.	Publiqué el material bibliográfico digital propiedad SENA, bajo los lineamientos de la política editorial de la institución	Unidades temáticas de higiene y manipulación de alimentos publicadas en biblioteca virtual Sena.

24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No fui convocada a colaborar en el mes de septiembre	No aplica
25	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No hice parte de comités evaluadores durante el mes de septiembre.	No aplica
26	El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, en el caso que no cuenten con dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2.	En el año 2018 recibí la capacitación y certificación en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" Planeo continuar la formación en el idioma inglés, por ahora tengo el certificado de Principiante	Certificado de la NCL "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" disponible en certificados SENA o del curso de inglés subido en la HV de la APE
27	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Programé las actividades E-A- E para la ficha 2620436 del programa Procesos básicos de pastelería, de acuerdo con los lineamientos institucionales. Programé las actividades E-A- E para las fichas 2623020, 2633027 y 2633038 del programa Higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Actividades E-A-E programadas en las guías de aprendizaje fichas, 2620436, 2623020, 2633027 y 2633038 evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive

28	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.	Evalué la ruta de aprendizaje de la ficha 2620436 Procesos básicos de Pastelería. Evalué la ruta de aprendizaje de la ficha 2623020 Higiene y manipulación de alimentos Evalué la ruta de aprendizaje de la ficha 2633027 Higiene y manipulación de alimentos. Evalué la ruta de aprendizaje de la ficha 2633038 Higiene y manipulación de alimentos.	El reporte de juicios evaluativos de la competencia del programa Procesos de Pastelería. El reporte de juicios evaluativos de la competencia del programa Higiene y Manipulación de alimentos.
29	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	No aplica por orientar durante el mes formaciones complementarias.	No aplica
30	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	No aplica, por orientar durante el mes formaciones complementarias.	No aplica

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

33	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Grupos de presenciales, fichas 2620436 Procesos Básicos de Pastelería y 2623020, 2633027, 2633038 Higiene y manipulación de alimentos.	Carpeta de la ficha 2620436 en la carpeta drive. Carpeta de la ficha 2623020 en la carpeta drive. Carpeta de la ficha 2633027 en la carpeta drive Carpeta de la ficha 2633038 en la carpeta drive
34	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2022, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2022.	No aplica	No aplica
35	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con		

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

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 4463110329 de la planilla, agosto de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con 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.

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

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

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

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/09/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2633027 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2620436 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2633038 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2623020 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

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: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL MES: **SEPTIEMBRE**

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO C.C. 60332640 TELEFONO: 3052334501

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																																HORAS EJECUTADAS
								J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	
				INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	**160**
2620436	PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERIA	Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	Elaborar alimentos de pastelería de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente.	20/08/2022	8/09/2022	L. A S. 16:00 - 22:00 PM	L. A S. 06:00 - 12:00 PM	6	6	6		6	6	6	4																								40
2623020	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente aplicando practicas higiénicas y medidas de protección	29/08/2022	3/09/2022	L. A S. 07:00 - 15:00 PM	L. A S. 07:00 - 15:00 PM	8	8	8																															24
2633027	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente aplicando practicas higiénicas y medidas de protección	12/09/2022	20/09/2022	L. A S. 06:00 - 12:00 M	L. A S. 06:00 - 12:00 M												6	6	6	6	6	6		6	6												48
2633038	HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente aplicando practicas higiénicas y medidas de protección	12/09/2022	20/09/2022	L. A S. 17:00 - 23:00 PM	L. A S. 17:00 - 23:00 PM												6	6	6	6	6	6		6	6												48
																																							0

OBSERVACIONES: Se ejecutan 160 horas, se relaciona para cuenta de cobro del mes de septiembre por 160 horas.

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO