PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Septiembre/2022

Señor
BICHARA JOSE ZABLEH HASBUN
Supervisor Contrato No. **3433777**
Coordinador académico
Centro acuícola Y Agroindustrial De Gaira
Santa Marta

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

Referencia: No 3433777 del año 2022

JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **71.684.493** de Medellín, en mi calidad de Contratista del SENA, en **CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA** 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: VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($27.982.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Siete pagos iguales por los meses de marzo a septiembre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de septiembre de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población desplazada de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

Obligaciones Especificas:

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 y la estrategia	Impartir formación Profesional Integral Higiene y Manipulación de alimentosFICHA No. 2643822 Aracataca -ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERIA Y REPOSTERIA SEGÚN NORMAS DE BPM Y FICHAS TECNICAS SENA, -GESTION EN EL IPC REVISION TECNICA DE MAQUINAS DE 2DA. DE PANADERIA -ATENDER A LA COMUNIDAD DE NEGRITUDES EN EL MUNICIPIO DE ARACATACA SOLICITUD DE. DR. RENE PEÑARANDA, LIDER PROGRAMA DE VICTIMAS. CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA Dr. BICHARA ZABLETH, COORDINADOR PROGRAMA DE VICTIMAS.	Plataforma SOFIA PLUS SENA y correo enviado al coordinador, fotos presentadas en el documento de evidencias de la cuenta mes de Septiembre

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).	Creación de guías e instrumentos de evaluación Aprendices de la Ficha: 2643822 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS-ARACATACA	Correo Electrónico líder de Programa Coordinador
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
5	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.	Registro de Asistencia Aprendices HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS ARACATACA (FICHA 2643822)	Plataforma SOFIA PLUS SENA
6	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	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional HIGIENE Y MANPULACION DE ALIMENTOS - ARACATACA, FICHA 2643822	Plataforma SOFIA PLUS SENA
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los	Plataforma SOFIA PLUS SENA

	académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	aplicativos institucionales Fichas higiene y manipulación de alimentos- Aracataca, ficha 2643822	
8	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 realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
11	Desplazarse a otras ciudades, municipios, veredas y/o corregimientos del departamento diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
12	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	Creación de Formaciones Plataforma Sofía plus HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS- ARACATACA, ficha 2643822	Correo electrónico líder de Programa Coordinador y administración educativa
13	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía	Creación de Portafolio del instructor Mes de Septiembre	Correo electrónico líder de Programa

	para desarrollar procesos formativos.	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS - ARACATACA Ficha 2643822	
14	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	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
15	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
16	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	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone para esta estrategia.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
18	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean	No hay evidencia para este periodo

	formación profesional integral, como ésta sea requerida.	necesarias, dentro de la actual vigencia.	
20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional laboral.	presentación de Informe Mensual Contractual Mes de Septiembre	Correo electrónico líder de Programa, Coordinador
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia 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.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
24	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.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo

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. 9440433798 de la planilla, operador Aportes en Línea y periodo Agosto (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

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 entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

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

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Firma
JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA,
Contratista
C.C. No. 71.684.493 de Medellín

Recibí a satisfacción:

Firma
BICHARA JOSE ZABLEH HASBUN
Supervisor Contrato No. **3433777** de 2022
Coordinador Programa de Victimas

Rumbo al IPC; para inspección técnica de maquinas de 2da de panadería, para reinstalar en Gaira

Gaira, ficha 2499191..... elaboración de tortillas y Pancake

Gaira, Ficha 2499191… elaboración de pudines marmoleados, rellenos y decorados

Gaira, ficha: 2499191. elaboración de Muffins rellenos y decorados

Gaira, ficha 2499191 elaboración de pan Frances

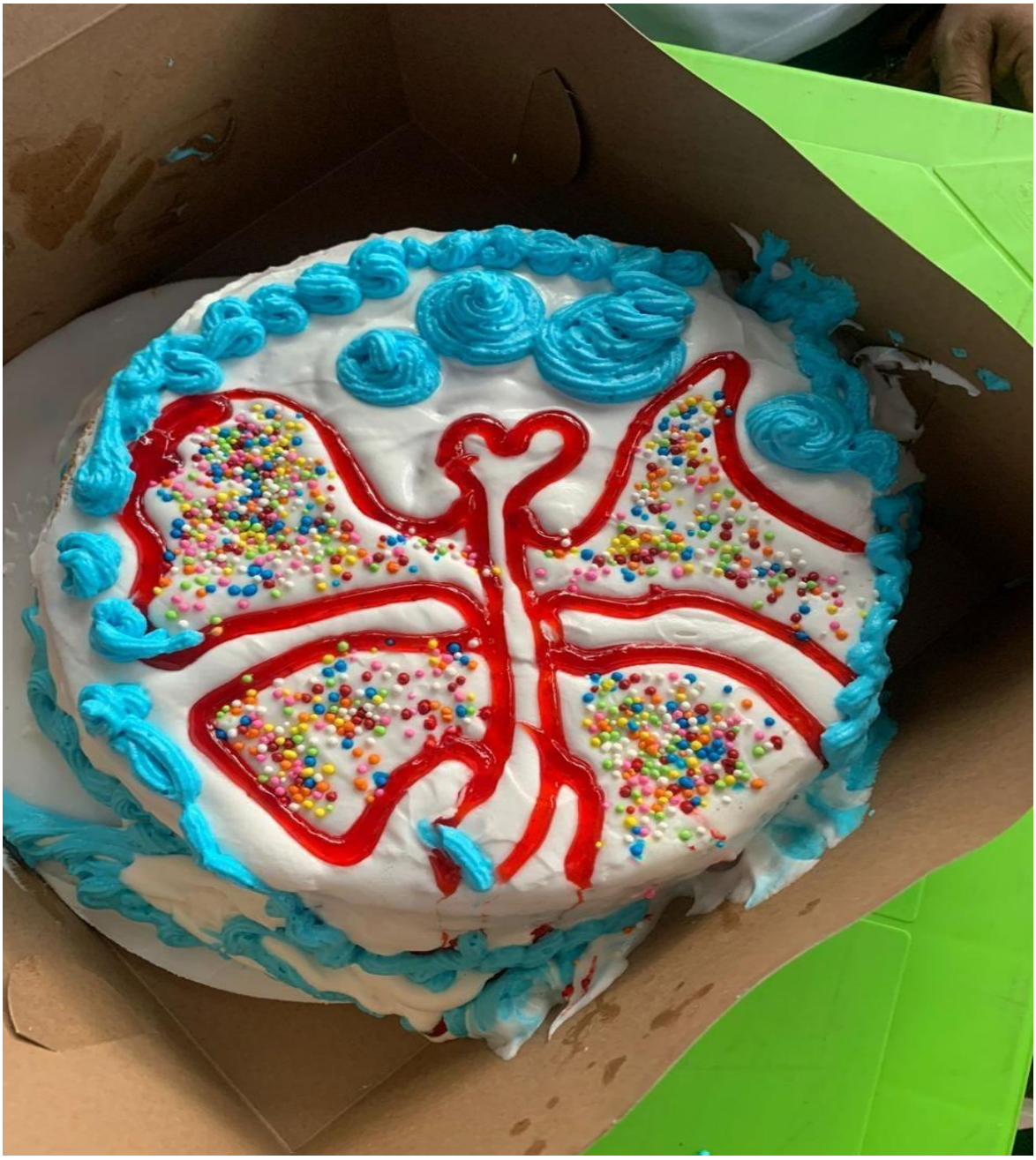
Gaira, ficha 2499191. elaboración de pan de bono

Gaira, ficha 2499191 elaboración de pan de yuca

Gaira, ficha 2499191. elaboración de galletas típicas Colombianas

Aracataca, ficha 2643822 . vestuario apropiado, limpieza y desinfección de manos

Aracataca, ficha 2643822, elaboración de pudines rellenos y decorados



Aracataca, ficha 2643822, amasando masa para donas

Aracataca, ficha 2643822, cortando donas (producción 100 donas)

Aracataca, ficha 2643822, empacando donas rellenas y decoradas

Aracataca, ficha 2643822, decorando pudines rellenos

Gaira, 5/9/2022 Tecnico Panaderia: F: 2499191

Salomon Jimenez fierro
Juliana Jimenez Martinez
Yulerma Barranco
Freilor andres vides reyes
Luz Helena Gomez Rojas
Carlos Manuel villalba Barrios
Ana Etelvina cardenas Luna
Eliz Carolina Pinto Correa.
Angie P. Peña
Raul Retamozo
Karina Rueda
Xiomara Amaya Torres
Valentina Alonso
Sheyla torregroza rodelo
Estefania Matos Batlle
Kelly orizo llano
Margareth Castillo

Freilor vides
Luz Gomez
Carlos Manuel
Ana E Cardenas.
Eliz Pinto.
Angie Peña
Karina R.
Xiomara Amaya Torres
Valentina
Torregroza

TEMA: SIMULACION EN MAQUINAS DE PANADERIA: LICUADORA INDUSTRIAL, HORNOS, BATIDORAS, FREIDORA, PROCESADOR DE ALIMENTOS, SELLADORA, CILINDRADORA

Tecnico Panaderia: F: 2499191

Cairá, 06/09/2022

ESTEFANIA MATOS BATTLE
Xiomara Amado Torres
Yuleima Barranco
Ana E Cardenas Luna
Jonathon Sanchez
Juliana Jimenez
Karina Rueda
Sheyla torregroza rodelo
Luz Helena Gomez Rojas
Angie P. Peña C.
Jonathon Sanchez M.
Freiler andres vides
Eliz Carolina Pinto Correa.
Carlos Manuel Villalba
Valentina Alonso montaño
Salomon Jimenez F.
RAUL RETAMOZO
Kelly ortiz Mond
Margareth Castillo

Ana E Cardenas

Karina R.

Torregroza

Angie Peña

Freiler Vides

Eliz Pinto

Carlos Manuel

Valentina

TEMA: ELABORACIÓN DE TORTILLAS Y PANCAKES

Gaira 07-09-2022 Tecnico en Panaderia ficha: 2499791

1. Luz Helena Gómez Rojas
2. Carlos Manuel Villalba Barrios
3. Freiver andres vidas vera
4. Salomon Jimenez Fierro
5. Yuleima Barranco
6. Juliana Jimenez Martinez
7. Sheyla torrejrota rodelo
8. Elit Carolina Pinto.
9. Karina Rueda
10. Ana Estelvina Cardenas Luna
11. Yomara Amaya torres
12. Jonathan Sanchez M.
13. Angie P. Peña
14. ESTEFANIA MATOS BATTLE
15. Valentina Abnso montaño

RAUL RETAMOZO

Kelly ortiz llano

Margareth Castillo

TEMA: ELABORACION DE PUDINES RECTANGULARES MARMOLEADOS Y PUDIN CIRCULAR DECORADO.

Tecnico Panaderia: 2499191 Gaira, 12/08/22

Yukima Barranco
Juliano Jimenez Martinez
Sheyla Torregroza rodelo
Salomon Jimenez Fierro
Angie P. Peña
Luz Helena Gómez Rojas
Eliz Carolina Pinto Correa
Carlos Manuel Villalba
Freiler Andrés Vides Cokes
Raul Petarozo
Karina Rueda
Ana Etelvina Cardenas Luna
Yamara Amaya Torres
ESTEFANIA MATOS BATTLE
Valentina Alonso Montaño
Kelly Orizo Llano
Margareth Castillo

Torregroza
Angie Peña.
Luz Gomez
Eliz Pinto.
Carlos Manuel
Karina R.
Ana E Cardenas
Yamara Amaya Torres
Valentina

TEMA: ELABORACIÓN DE MUFFINS DECORADOS

Gaira, 13/9/22 Tecnico en Panaderia ficha: 2499191

1. Juliana Jimenez Martinez
2. Luz Helena Gómez Rojas
3. Carlos Manuel Villalba Barrios
4. Freiler andres vides rexes
5. Eliz Carolina Pinto Correa.
6. Salomon Jimenez
7. Ana Etelvina Cardenas L
8. Yukima Barrano
9. Sheyla torreyroza rodelo
10. Jonathan Sanchez M.
11. Angie Paola Peña Campo
12. ESTEFANIA MATOS BATTLE
13. Karina Rueda
14. Valentina Alonso
15. Xiomara Amaya Torres

Raul Metamoro

Kelly Arizo Llano

Margareth Castillo

Freiler vids

Eliz Pinta

Angie Cardenas L.

Torreyroza

Jonathan

Angie Peña

Karina R.

Valentina

Torres

TEMA: ELABORACION DE GALLETAS TIPICAS COLOMBIANAS "5 VARIEDADES"

14/09/22 Panaderia 2499191

Gaira,

Yuleima Barranco

Sheyla torregroza

Freiler vi[illegible]

Xiomara Amoyo Torres

Ana cardenas

Juliana Jimenez

Carlos Manuel villalba

Angie P. Peña

Luz Helena Gómez Rojas

Valentina Alonso Montaño

[illegible]

Torregroza

[illegible]

Xiomara Amoyo

Ana Cardenas

[illegible]

Carlos Manuel

Angie Peña

Luz Gomez R.

Valentina

TEMA: ELABORACIÓN DE PAN FRANCES

19 09 22 Tecnico Panaderia

Gaira, Ficha: 2499191

Sheyla torregroza Torregroza

Yuleima Barranco

ESTEFANIA MATOS BATTLE

Valentina Alonso Valentina

Eliz Carolina Pinto Correa. Eliz Pinto

Kelly Ariza Mono Kelly Ariza

Luz Helena Gómez Rojas Luz Gomez R.

Angie P. Peña Angie Peña

Carlos Manuel Villalba Carlos Manuel

Salomon Jimenez F. Salomon

Ana E Cardenas Luna Ana E Cardenas L.

Xiomara Amaya Yanez Xiomara Amaya F.

Jonathan Sanchez M Jonathan

Fr[illegible] Fr[illegible]

S

TEMA: ELABORACION DE DONAS RELLENAS Y DECORADAS "5 VARIEDADES"

20/09/22 Tecnico en Panaderia FICHA 2499191

Guira,

Yuleima Barranco

Kelly ariza Alonso

Eliz Carolina Pinto

Valentina Alonso

Sheylo torregroza

ESTEFANIA MATOS BATTLE

Luz Helena Gomez

Xiomara Amaya Porro

Jonathan Sanchez M

Carlos Manuel

Angie Peña C.

Ana Etelvina Cardenas

Freiel Vidal

Salomon Jimenez Fierro

Kelly ariza

Eliz Pinto

Valentina

Torregroza

Luz Gomez B

Villalba Barrios

Angie Peña

Ana E Cardenas

Freiel

Salomon

TEMA: ELABORACION DE PAN DE BONO Y PAN DE YUCA

6, 21/09 22

Tecnico en Panaderia : Ficha 2499191

Gaira,
Yuleima Barranca
ESTEFANIA MATOS BATTLE
Eliz Carolina Pinto.
Valentina Alonso
Freiler andres Vides Reyes
Xiomara Anaya Torres
Margareth Castillo R
Kelly orizo llano
Ana Etelvina cardenas Luna
Angie P. Peña
Juliana Jimenez
Luz Helena Gómez Rojas
Salomon Jimenez Y.
Carlos Manuel
Jonathan Sanchez M.

Valentina
Jaumer Arrieta
Kelly orizo llano.
Ana E Cardenas L.
Angie Peña
Luz Gómez
Villalba Barrios

ARACATACA 16/09/22

FICHA: 2643822

TEMA:
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA B.P.M
DECRETO 3075

NOMBRE	FIRMA
Milendys Navarro Ortiz.	Milendys Navarro Ortiz
DIGNA CASTRO BARRIOS	Digna Castro B
Genoveva Perez Bolaños	Genoveva Perez
Judys Q Tierrez Arias	Judys Q
Mayra Gonzáles Vallejo	Mayra Gonzales
Mariaelsi Rondon G.	Mariaelsi Rondon
Consuelo Parejo Rodriguez	[illegible]
Mario J. Infante Celedon	[illegible]
Mesenia Agámez López	Mesenia Agámez
Elenice Villafaña Diaz	Elenice Villafaña
Gisella Ochoa	Gisella Ochoa
Emilee Cervantes	Emilee Cervantes
Dayana De la hoz	[illegible]
Pinda Del Toro Martinez	Pinda Del Toro
ANA MARIA JIMENEZ PALACIO	[illegible]
Ginetti Arévalo González	[illegible]
Eliana Aparicio Solgado	Eliana Aparicio Solgado
Dayana Herrera Velasquez	[illegible]
Tania Maria Solgado Padilla	[illegible]
Margarita Maria Onate Brugues = Margarita Onate	
Leonardo Londoño Perez	
Dina Luz Morron valiente -- Dina Luz Morron	
Angelina Diaz Martinez — Angelina Diaz M.	
Karen Alicia Arrieta Angulo - Karen A3.	
Maria Carolina Vega — Maria Carolina Vega	
Madigan Rojano Ramirez — Madigan Rojano	
JENNIFFER CARRANZA GONZALEZ	

ARACATACA 22/09/22

FICHA: 2643822

TEMA:
ELABORACION DE
PUDINES RELLENOS Y
DECORADOS

Margarita Oñate → Margarita Oñate
Gisella Ochoa Bolano — Gisella Ochoa.
María Reales Silva —
Dayana De la hoz Mendoza —
Consuelo Parejo Rodriguez.
Dayana Herrera Velasquez
Eliana Aparicio Salgado — Eliana Aparicio
Elenice Villafaña Díaz — Elenice Villafaña Díaz
Yesenia Agamez López — Yesenia Agamez
Emilce Cervantes — Emilce Cervantes.
Maria J. Infante Celedon —
Daniela Salgado Padilla = Daniela
Deyna Esther Guillén Cáceres — Deyna Guillén C.
Yineth Arévalo González
Jennyffer CARRANZA GONZALEZ.
Milendys Navarro Ortiz — Milendys Navarro Ortiz
Angelica Petrona Dse Montes — Angelica Dse M.
Karen Alicia Arrieta Angulo — Karen A.
Mariaelsi Rondin — Mariaelsi Rondin
Madigon Rojano Ramirez — Madigon Rojano
Judys Gutierrez Arias — Judys G.
Mayra Gonzalez Vallejo — Mayra Gonzalez
Dina Luz Morron Valiente — Dina Luz Morron
Leonardo Jair Londoño Perez
Genoveva Perea Valencia — Genoveva Perea V
Linda Del Toro Martinez — Linda Del Toro
DIGNA ROSA CASTRO BARRIOS — Digna Castro B
ANA MARIA JIMENEZ PALACIO —

ARACATACA 23/09/22

FICHA: 2643822

TEMA: ELABORACION DE DOWAS RELLENAS Y DECORADAS.

* Dayana Herrera Velasquez — [signature]
Elenice Villafaña Díaz — Elenice Villafaña Díaz
Madigan Rojano Ramirez — Madigan Rojano.
Yesenia Agámez López — Yesenia Agámez
Mario J. Infante C — [signature]
Deyna Esther Guillén C. — Deyna Guillén C
Emilce Cervantes G — Emilce Cervantes
Gisella Ochoa Bolan — Gisella ochoa
Dayana de la hoz. — Dayana de la hoz.
Consuelo Pargo Rodriguez — [signature]
Margarita Oñate de Pote — Margarita Oñate
Tania Salgado — Tania Salgado
Alexander [signature] — [signature]
Dina Luz Morron — Dina Luz Morron
Adriana Fontalvo Alvarez — [signature]
Mayra Gonzáles Vallejo — Mayra Gonzáles
Angelina Dege Meton — Angelina Dege
Mariaelsi Rondin G. — Aux pedagogico.
Judys Gutierrez — Aux pedagogi
Jennyffer CARRANZA — Aux pedagogico.
Milendys Navarro Ortiz — Agente Educativo
Digna Castro Barrios — Digna Castro B
Ana Maria Jimenez — [signature]
Maria Reales S — [signature]
Leonardo Sair Condorio Perez
Karen Alicia Arrieta Angulo — Karen A
Eliuma Aparicio Salgado — Aux Pedagogico
Yineth Arévalo Gonzalez — Coord. pedagogico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2643822 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	40,00

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
01/09/2022	30/09/2022	OTROS	87,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	87,00

INSTRUCTOR: JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA