PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica Abril 2023

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4623808**
Coordinador Academico
Instrutor G08
Centro Agroemprearial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Abril del año 2023

Referencia: No **CO1.PCCNTR.4623808** del año (2023)

(**Janner Alberto Vargas Suarez**), identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.692573 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, en (el Programa Sena Emprende Rural SER), 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 para el contrato la suma de CUARENTA MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($40.386.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a quince (15) días del mes de febrero de 2023 por valor de DOS MILLONES DIECINUEVE MIL TRESCIENTOS PESOS M/CTE ($2.019.300). b) Nueve pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($4.038.600) cada uno y c) Un último pago correspondiente a quince (15) días del mes de diciembre por valor de DOS MILLONES DIECINUEVE MIL TRESCIENTOS PESOS M/CTE ($2.019.300).

Plazo: Será hasta el (15) de (diciemre) de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico en el área PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS LACTEOS, CARNICOS Y FRUVER aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar, en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta de formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Se realiza planeación mensual de las actividades de formación y aprendizaje a través de la metodología presencial en los cursos de formación que me fueron asignados en el área de agroindustria y los diferentes componentes del programa SER.	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link: https://drive.google.com/drive/folders/1C5iCv0HTAqjFuv1Ia2tEvSxd7z0Uh0Tp?usp=share_link
2	Articular con los instructores técnicos para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique.	Se efectúan estrategias de la formación que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área de Agroindustria, haciendo uso de medios tecnológicos adaptados a la realidad del contexto social, que permita el aprendizaje y desarrollo local.	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link: https://drive.google.com/drive/folders/1C5iCv0HTAqjFuv1Ia2tEvSxd7z0Uh0Tp?usp=share_link
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo.	Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas. **EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS** **Competencias:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link: https://drive.google.com/drive/folders/1C5iCv0HTAqjFuv1Ia2tEvSxd7z0Uh0Tp?usp=share_link

		Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa. **Resultados de aprendizaje alcanzar:** Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Disponer instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas, teniendo en cuenta orden de producción y normativa. Se continua formación con la ficha: 2733135 (Tamalameque – Pueblo Nuevo), realizando socialización del programa de formación y guía de aprendizaje. Me encuentro ejecutando la guía de aprendizaje PLANEAR, desarrollándose la actividad de reflexión inicial y actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje, actividad de transferencia del conocimiento. **TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS.** **Competencias:** Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción.	

		Resultados de aprendizaje alcanzar: Preparar áreas, materias primas, insumos, equipos, herramientas u utensilios en el procesamiento de frutas y hortalizas según formulación y orden de producción. Procesar técnicamente frutas y hortalizas utilizando buenas prácticas de manufactura según formulación y orden de producción. Se continua formación con la ficha: 2733135 (Chimichagua – Mandinguilla), realizando socialización del programa de formación y guía de aprendizaje Me encuentro ejecutando la guía de aprendizaje PLANEAR, desarrollándose la actividad de reflexión inicial, actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje, actividad de transferencia del conocimiento. **EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA TRADICIONAL.** **Competencias:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.	

		Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje alcanzar:** Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación. Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos de confitería y dulcería artesanal de acuerdo al programa de producción. Se continua formación con las fichas: 2733135 (Chimichagua – Mandinguilla), 2742062 (Aguachica – Vereda Soledad), realizando socialización del programa de formación y guía de aprendizaje Me encuentro ejecutando la guía de aprendizaje PLANEAR, desarrollándose la actividad de reflexión inicial, actividad de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje, actividad de transferencia del conocimiento.	
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos	Se hace uso permanente de la plataforma virtual Sofía plus, para reportar y sistematizar las actividades y acciones realizadas en el marco del objeto contractual tales como: enrutar, y asociar aprendices, verificar que los aprendices estén debidamente matriculados, además de realizar	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link: https://drive.google.com/drive/folders/1C5iCv0HTAqjFuv1Ia2tEvSxd7z0Uh0Tp?usp=share_link

	Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural de Centro de su Centro de Formación o quien cumpla sus funciones.	matriculas especiales y el reporte de horas de formación, para presentar al supervisor del contrato, entre otras acciones.	
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del Dinamizador Rural de Centro.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se reporta a la dinamizadora rural (SER) las actividades programadas en las guías de aprendizaje, impartiendo formación presencial con los aprendices de las fichas:2733135, 2736467,2736476, 2742062 donde realiza seguimiento a las formaciones de los programas en ejecución, mediante las evidencias reportadas en el Google Drive.	N/A
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.		
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de Emprendimiento y la Subdirección de Centro.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural de Centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
13	Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	como la creación de unidad productiva cuando corresponda.		
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
15	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
16	El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.	Se ejecutan cada uno de los entregables que están en la lista de chequeo programados para el mes de Abril y se adjuntan las evidencias a Google Drive, que la Dinamizadora rural organizo, para realizar seguimiento a las obligaciones contractuales del contratista.	Estas evidencias están disponible en el Drive en los siguientes link: https://drive.google.com/drive/folders/1C5iCv0HTAqjFuv1Ia2tEvSxd7z0Uh0Tp?usp=share_link
17	OPCIONAL DE ACUERDO CON LOS DISEÑOS CURRICULARES ASIGNADOS De apoyo a la empleabilidad: • Realizar acciones de formación para la ocupación rural • Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	posibilidades de inserción en el mercado laboral. • Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.		
18	Realizar su afilicion ante la administradora de riesgo laborales que dispoga el SENA, bajo la clse de riesgo tipo II, relacionadas con labores agrícolas.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
19	Presentar o gestionarla certificación en las normas de competencia “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formacion concertados” y Orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudi”, cuando al momento de contratación, no se cuente con ellas dentro del 1er semestre 2022.		

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.	COM 2623	TAMALAMEQUE, GAMARRA, TAMALAMEQUE	14/03/2023	17/03/2023
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. **4493595211** de la planilla, **SOI** correspondiente al mes de **MARZO**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

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

Evidencias en (21) folios

Cordialmente,

Firma
JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ
Contratista
C.C. No. 9.692573 de Aguachica Cesar

Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4623808 del año (2023)
Instrructor G08

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2733135, 2736467, 2736476, 2742062.





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/04/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2736476 - TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

COTEJAR QUE LOS PRODUCTOS RESULTANTES DEL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

DILIGENCIAR REPORTES DE LAS NOVEDADES E INCONFORMIDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA

PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN CON

PROCESAR TÉCNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS UTILIZANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2736467 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2733135 - EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHES FERMENTADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801085-01
DISPONER INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290801085-02
VALORAR CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 35,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2742062 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	35,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	155,00

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: JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL