PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar, Mayo 2023

Señor (a)
CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4627697
Coordinadora Académica
Centro Biotecnológico del Caribe
Ciudad

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

Referencia: CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4627697 del año 2023

ANA JULIETH PACHECO BAYONA, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 1.065.576.474** de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas desde el 1 al 31 del mes de **MAYO** objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: el valor total del contrato es de ($19.066.300) diecinueve millones sesenta y seis mil trecientos pesos que se pagaran en un primer pago por valor de (1.779.521) un millón setecientos setenta y nueve mil quinientos veinti un pesos correspondiente a (14) días del mes de febrero, (4) cuatro pagos iguales de ($3.813.260) tres millones ochocientos trece mil doscientos sesenta pesos correspondiente a los meses de marzo a junio y un último pago por valor de ($2.033.739) dos millones treinta y tres mil setecientos treinta y nueve pesos correspondiente al mes de Julio.

Plazo: El plazo de ejecución del presente contrato es de CINCO (5) MESES CALENDARIO, a partir del cumplimento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución (Registro presupuestal y aprobación de póliza), sin exceder del 16 de Julio de 2023.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el centro de formación en la red de conocimiento agrícola área temática agroindustrial control de calidad e inocuidad para el desarrollo de acciones de formación en los programas de titulada y o complementaria regular del centro biotecnológico del caribe y sus municipios de influencia en el departamento del cesar

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la ejecución de la formación titulada y/o complementaria virtual de acuerdo con la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI — G-014 vigente.	Formación profesional integral de manera presencial en las diferentes comunidades. Se llevo a cabo la formación utilizando Estrategias Metodológicas para la construcción de conocimientos en la Red Agrícola área temática Agroindustrial Control De Calidad e Inocuidad.	Archivado en el DRIVE
2	Manejar y aplicar la estructura del LMS que utiliza el SENA, junto con las actividades, materiales y demás recursos educativos digitales que sustentarán la ruta de aprendizaje.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
3	Atender los foros de dudas e inquietudes que son objeto de la formación.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
4	Publicar anuncios que se consideren pertinentes para el buen desarrollo de la formación.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
5	Realizar encuentros virtuales semanales y/o de seguimiento a cada aprendiz según el objeto de contratación.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
6	Realizar la evaluación de los aprendices asignados tanto en el LMS como en el aplicativo SOFIA PLUS.	Se realizaron las acciones de sistematización de apoyo a la Evaluación de aprendices que APROBARON Y NO APROBARON su curso Formativos satisfactoriamente en la plataforma.	Evidencia en Sofia Plus y en el DRIVE
7	Atender la totalidad de las fichas asignadas tanto de formación titulada como complementaria virtual.	Se ha atendido de forma oportuna a los aprendices y a los requerimientos hechos por la coordinación académica. **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** **Ficha: 2761524** Número de Aprendices: 30 Fecha de inicio: 4/05/2023 Fecha de terminación: 15/05/2023 Horario: 8:00 a.m a 12:00 p.m Horas: 40 La formación dirigida, se desarrolló en el municipio de Valledupar, los aprendices se les imparte	Archivado en el DRIVE

		formación teórico-practica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. **Competencias de aprendizaje:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultados de aprendizaje:** • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar 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. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de	

		transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros **APLICACIÓN DE BPM EN INDUSTRIAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** **Ficha: 2761560** Número de Aprendices: 30 Fecha de inicio: 4/05/2023 Fecha de terminación: 15/05/2023 Horario: 14:00 a 18:00 Horas: 48 La formación dirigida, se desarrolló en el municipio de Valledupar, los aprendices se les imparte formación teórico-practica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. **Competencias de aprendizaje:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultados de aprendizaje:** • Identificar Medidas Preventivas Y Factores De Contaminación De Los Alimentos Según Diagnóstico Sanitario. • Verificar El Cumplimiento De Los Programas Que Soportan Las Condiciones De Saneamiento Y Programas Complementarios De Acuerdo Con La Normativa Alimentaria. • Planear El Registro De La Información Requerida En Los Programas Que Soportan Las Condiciones De Saneamiento	

		Según Criterios Establecidos En La Normativa Alimentaria. • Ejecutar Buenas Prácticas De Manufactura En La Elaboración De Productos Acorde Con Normativa Alimentaria. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros. **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** **Ficha: 2761583** Número de Aprendices: 27 Fecha de inicio: 16/05/2023 Fecha de terminación: 26/05/2023 Horario: 8:00 a.m a 12:00 p.m Horas: 40 La formación dirigida, se desarrolló en el municipio de Valledupar, los aprendices se les imparte formación teórico-practica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. **Competencias de aprendizaje:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultados de aprendizaje:** • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con	

		la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar 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. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros **HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS** **Ficha: 2761597** Número de Aprendices: 25 Fecha de inicio: 16/05/2023 Fecha de terminación: 26/05/2023 Horario: 14:00 – 18:00 Horas: 40	

		La formación dirigida, se desarrolló en el municipio de Valledupar, los aprendices se les imparte formación teórico-practica de conocimientos, de conceptos y principios, establecidos en la Estructura Curricular. **Competencias de aprendizaje:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. **Resultados de aprendizaje:** • Aplicar buenas prácticas de manufacturas durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares de seguridad industrial. • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • Registrar 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. Se orientó e impartió en la formación conceptos teóricos y prácticos de manipulación de alimentos, Contaminación en los alimentos y tipos de contaminación alimentaria, Medidas y prácticas	

		higiénicas en la manipulación de alimentos, Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) y sus tipos, Plan de saneamiento, Fundamentación de la resolución 2674 de 22 de julio de 2013, entre otros	
8	Realizar reuniones periódicas de los equipos ejecutores de la formación virtual.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
9	Atender las reuniones de carácter presencial que la Coordinación Académica considere necesarias para la buena ejecución del presente contrato.	Se realizo reunión con la Coordinadora Académica para definir la carga horaria y asignación de fichas	Fotografía
10	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	Se ha atendido de forma oportuna a los aprendices y a los requerimientos hechos por la coordinación académica.	Evidencias DRIVE
11	Desarrollar las actividades de Formación Profesional, incluido el seguimiento a aprendices en etapa práctica, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje — Proyectos de Formación - que el SENA ha determinado.	Se realizó Formación profesional integral de manera Presencial en las diferentes comunidades	Evidencias DRIVE (Diseño de guias de aprendizaje)
12	Seleccionar estrategias de enseñanza — aprendizaje — evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Las estrategias se han diseñado conforme a las necesidades y las facilidades de acceso a las herramientas tecnológicas (Foros, Talleres, autoevaluaciones y Formación a través de guías de aprendizaje, Videos, imágenes, material de apoyo).	Evidencias DRIVE (Diseño de guias de aprendizaje)
13	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Se utilizaron ambientes de aprendizaje que cumplían con las condiciones para la Ejecución de la Formación facilitados por la comunidad.	Evidencias DRIVE
14	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Socializar con los aprendices la guía de aprendizaje con sus actividades, criterios de evaluación, medios para el desarrollo y tiempos de entrega.	Evidencias DRIVE (Guía de aprendizaje y Diseño Curricular)
15	Programar las actividades de enseñanza — aprendizaje — evaluación, de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional.	Organizar los tiempos de desarrollo de las actividades dentro de las 40 horas de duración por cada curso complementario	Evidencias DRIVE (Guía de aprendizaje y Diseño Curricular)

16	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de formación de manera oportuna.	Se realizó caracterizaciones, envío de archivos planos, inducción a la formación, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje y evaluación de criterios en Aprobados y no Aprobados.	Evidencias DRIVE y Aplicativo Sofia Plus
17	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices a su cargo.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
18	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA.	Se sensibiliza a los aprendices a cumplir con el reglamento del aprendiz para llevar en armonía y cumplimiento el curso complementario.	Evidencias DRIVE
19	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Se sensibiliza a los aprendices del resultado de aprendizaje y competencias y los métodos de evaluación para la obtención del certificado que acredita la formación.	Evidencias DRIVE
20	Conformar los equipos ejecutores por programa de formación para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el diseño de talleres e ítems que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
21	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación y el reconocimiento de aprendizajes previos.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
22	Reportar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a las rutas de aprendizaje y registro de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.	Se realizó el acompañamiento de algunos aprendices en el registro de sus datos en la plataforma de www.senasofiaplus.edu.co para poder desarrollar los cursos formativos complementarios en el Programa complementaria regular. Se realizó la inscripción de los aprendices y se asociaron en el aplicativo Sofia plus en cada una de sus fichas, programados para formarse en el mes de mayo 2023. Se realizaron las acciones de sistematización de apoyo a la	Aplicativo Sofia Plus. Archivado DRIVE.

		Evaluación de aprendices que APROBARON Y NO APROBARON su curso Formativos satisfactoriamente en la plataforma. Reportar al funcionario encargado de la oficina de registro y certificación de corrección de datos de aprendices en el aplicativo de Sofia Plus.	
23	Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por Redes de Conocimiento que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
24	Elaborar y entregar guías de aprendizaje de los proyectos formativos asociados al contratista, cuando éstas sean requeridas por el equipo pedagógico de centro.	Se diseñaron guías de Aprendizaje en la Red de conocimiento red de conocimiento Agrícola Área Temática Agroindustrial Control De Calidad E Inocuidad para el desarrollo de formación complementaria del Centro Biotecnológico Del Caribe, ajustadas estas guías con el diseño curricular de cada uno y a partir de ahí se desarrollan las actividades a desarrollar de las mismas.	Formato Guías de aprendizaje. Archivado en el DRIVE
25	Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto del contrato y entregar los informes que se le soliciten de acuerdo con el objeto pactado.	Se atendió los requerimientos o solicitud por parte del supervisor de contrato en la entrega y apoyo en el informe del programa complementaria.	Correo Electronico Archivado en el DRIVE
26	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la Institución.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
27	Responder por los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
28	Hacer entrega del carné institucional que lo acredita como contratista, una vez finalice el contrato.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
29	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos, de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual.	Se Presentó informe mensual de activades con sus respectivas evidencias, para legalización de cuenta y se carga al aplicativo	Formato GTH-F062-V.06 Informe mensual de ejecución

		SECOP II en el módulo nombre de archivo GF y GC	Cargue de información a la plataforma SECOP II
30	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se atendió oportunamente los requerimientos por parte del supervisor de contrato en la entrega del informe mensual de actividades en la ejecución del contrato. Se realizó reunión con la Coordinadora Académica. Se realizó una Actualización del Drive donde se dejan las evidencias que verifican el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Archivado en el DRIVE Correo Electrónico Evidencias Fotográficas
31	Atender las convocatorias que realice el centro con respecto a mejorar de las competencias y habilidades de los instructores contratistas, dentro de un proceso de certificación de competencias para certificarse en habilidades pedagógicas, como también capacitarse en el idioma inglés.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
32	Apoyar técnicamente en cuando se le requiere en la elaboración de las fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimiento para la que se contrató.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
33	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios que, por el conocimiento profesional contratado, previa designación del subdirector de centro.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
34	Aplicar al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
35	Apoyar con la participación en el proyecto de acompañamiento técnico (pedagógico de Instructores que realice el SENA.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes
36	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se cumple a cabalidad todo lo solicitado, correos, reuniones, respuestas a solicitudes del programa y la formación complementaria.	Drive

37	Participar de las actividades de acompañamiento técnico-pedagógico, desarrollo curricular, planeación pedagógica, programada por la coordinación académica.	No se ejecutó este mes	No se ejecutó este mes

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. **7875993862** de la planilla, operador SOI y periodo del mes de Abril. (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 (16) folios

Cordialmente,

ANA JULIETH PACHECO BAYONA
Contratista No. CO1.PCCNTR.4627697
C.C. No. 1.065.576.474 de Valledupar

Recibí a satisfacción:

CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4627697
Coordinador Académica

ANEXOS

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS - Ficha No. 2761524









APLICACIÓN DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - Ficha No. 2761560



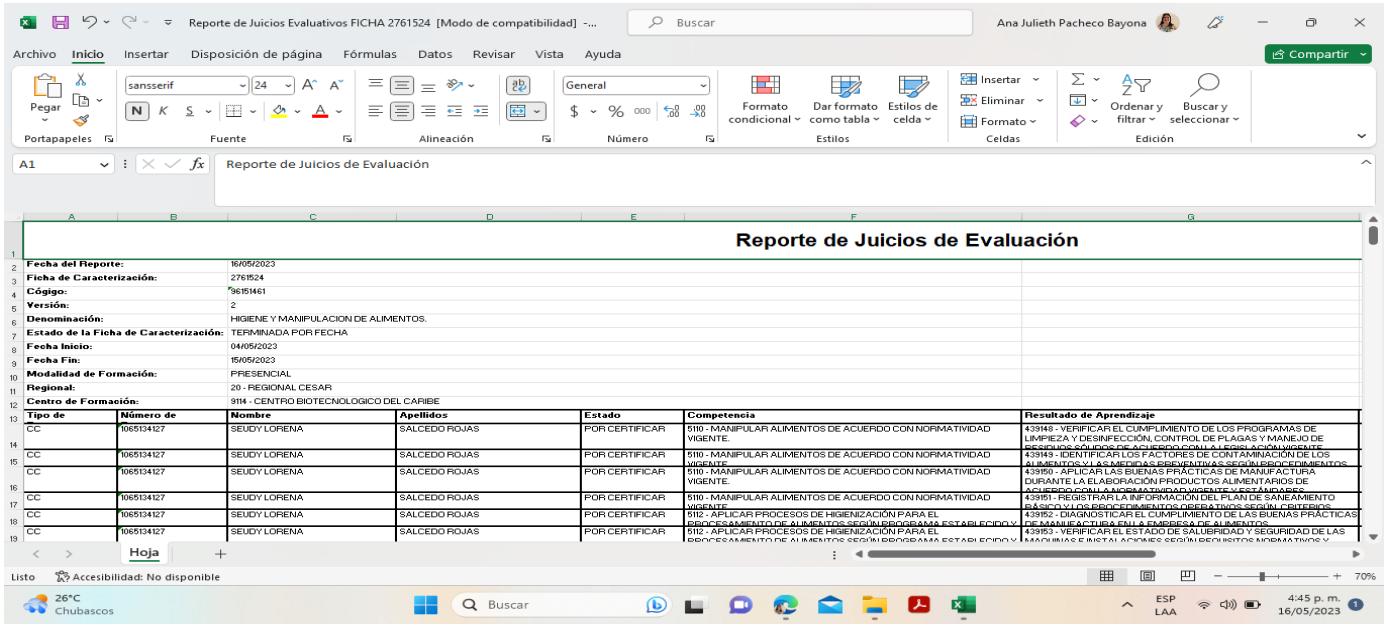






JUICIOS EVALUATIVOS DE LAS FICHAS DEL MES MAYO (Montados en el Drive)

FICHA: 2761524



Reporte de Juicios Evaluativos FICHA 2761524 [Modo de compatibilidad] -...

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda

A1 Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	16/05/2023
Ficha de Caracterización:	2761524
Código:	96151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	04/05/2023
Fecha Fin:	15/05/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9114 - CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

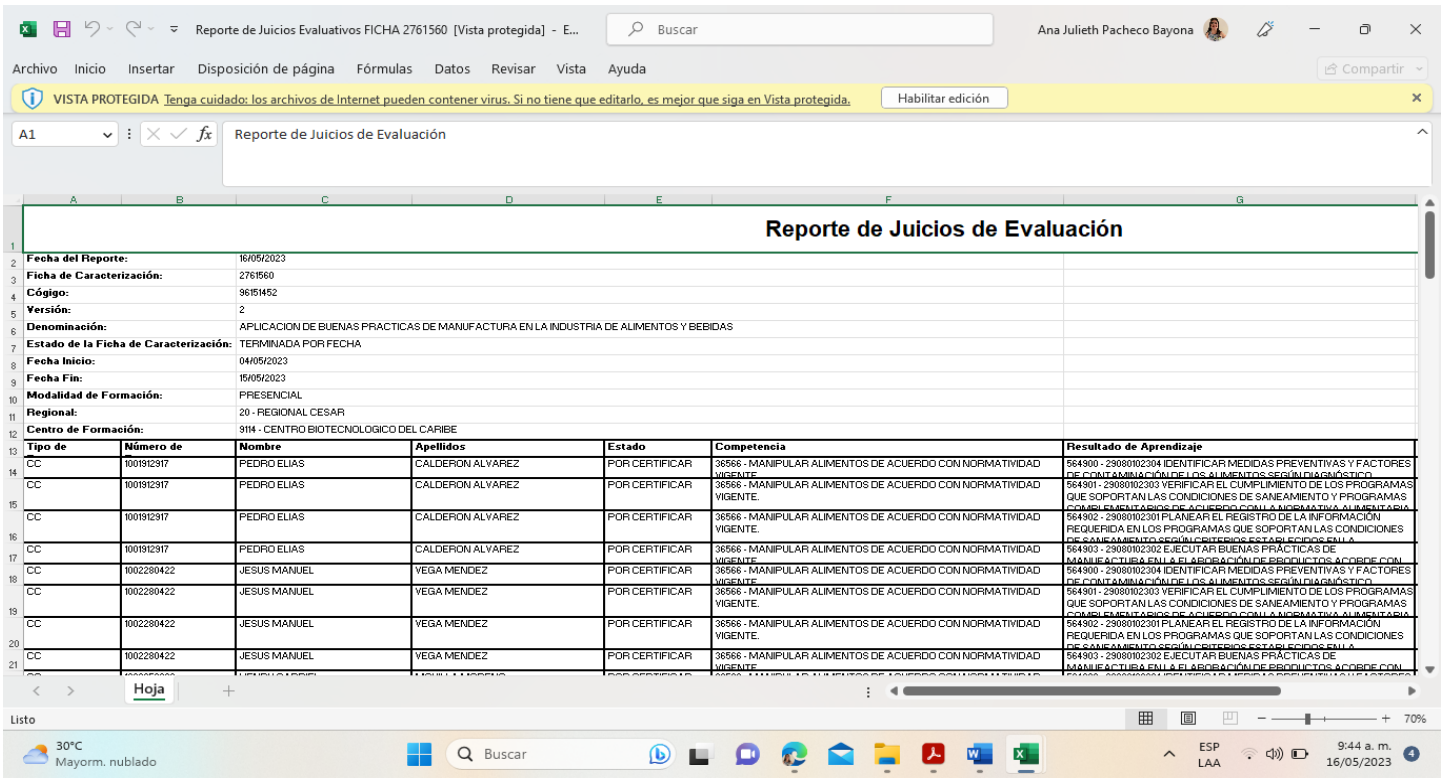
Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1065134127	SEUDY LORENA	SALCEDO ROJAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE
CC	1065134127	SEUDY LORENA	SALCEDO ROJAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS
CC	1065134127	SEUDY LORENA	SALCEDO ROJAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES
CC	1065134127	SEUDY LORENA	SALCEDO ROJAS	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS
CC	1065134127	SEUDY LORENA	SALCEDO ROJAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS
CC	1065134127	SEUDY LORENA	SALCEDO ROJAS	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MÁQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y

Hoja

Listo Accesibilidad: No disponible 70%

26°C Chubascos Buscar ESP LAA 4:45 p. m. 16/05/2023

FICHA: 2761560



Reporte de Juicios Evaluativos FICHA 2761560 [Vista protegida] - E...

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda

VISTA PROTEGIDA Tenga cuidado: los archivos de Internet pueden contener virus. Si no tiene que editarlo, es mejor que siga en Vista protegida. Habilitar edición

A1 Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	16/05/2023
Ficha de Caracterización:	2761560
Código:	96151452
Versión:	2
Denominación:	APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	04/05/2023
Fecha Fin:	15/05/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9114 - CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1001912917	PEDRO ELIAS	CALDERON ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564900 - 29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO
CC	1001912917	PEDRO ELIAS	CALDERON ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564901 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA
CC	1001912917	PEDRO ELIAS	CALDERON ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564902 - 29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA
CC	1001912917	PEDRO ELIAS	CALDERON ALVAREZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564903 - 29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON
CC	1002280422	JESUS MANUEL	VEGA MENDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564900 - 29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO
CC	1002280422	JESUS MANUEL	VEGA MENDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564901 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA
CC	1002280422	JESUS MANUEL	VEGA MENDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564902 - 29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA
CC	1002280422	JESUS MANUEL	VEGA MENDEZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	564903 - 29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON

Hoja

Listo 70%

30°C Mayorm. nublado Buscar ESP LAA 9:44 a. m. 16/05/2023

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANA JULIETH PACHECO BAYONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/05/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2761583 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2761560 - APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR EL REGISTRO DE LA INFORMACIÓN REQUERIDA EN LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS EN LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 EJECUTAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ACORDE CON NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS QUE SOPORTAN LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO Y PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102304 IDENTIFICAR MEDIDAS PREVENTIVAS Y FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS SEGÚN DIAGNÓSTICO SANITARIO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2761524 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2761597 - 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: 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: ANA JULIETH PACHECO BAYONA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE