PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica - Cesar, Mayo de 2023

Señor (a)
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4632598**
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.4632598 del año 2023

Luisa Graciela Curvelo Peña, identificado con la cédula de ciudadanía No. 49.791.472 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, 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 CIENTO DIECISEIS MIL SETECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($40.116.760). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a trece (13) días del mes de febrero de 2023 por valor de UN MILLON SETECIENTOS CINCUENTA MIL SESENTA PESOS M/CTE ($1.750.060). 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 diciembre 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: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la 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 sobre las actividades a desarrollar en los programas de formacion de SENA EMPRENDE RURAL SER, en los Municipios asignados **NEGOCIO RURAL** **Ficha 2720007** Emprendimiento en producción de leches fermentadas muniipio de Chiriguana con horario de 7:00 am – 12:00 pm, días lunes y martes. **Ficha 2719941** Emprendimiento en producción de leches fermentadas en la vereda ojo de agua en el municipio de Chiriguana con horario de 7:00 am – 12:00 pm días miércoles y jueves. **Ficha 2729070** Emprendedor en producción de derivados cárnicos en el municipio de Curumani con horario de 7:00 am – 1:00 pm días viernes y sábado.	**https://drive.google.com/drive/folders/1Vw-8JVcxLuO3ZpnqxWo9iTRYjBYVrRTR?usp=share_link**
2	Articular con los instructores técnicos para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de los mecanismos de atención diversificados y estratégias didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de	Se articula las estrategias y medios didácticos de la formacion que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área **Ficha 2720007** Emprendimiento en producción de leches fermentadas muniipio de Chiriguana con horario de 7:00 am – 12:00 pm, días lunes y martes. **Ficha 2719941** Emprendimiento en producción de leches fermentadas en la	**https://drive.google.com/drive/folders/1Vw-8JVcxLuO3ZpnqxWo9iTRYjBYVrRTR?usp=share_link**

	formación cuando aplique.	vereda ojo de agua en el municipio de Chiriguana con horario de 7:00 am – 12:00 pm días miércoles y jueves. **Ficha 2729070** Emprendedor en producción de derivados cárnicos en el municipio de Curumani con horario de 7:00 am – 1:00 pm días viernes y sábado. Y estamos a la espera de la creación de la ficha para el fortalecimiento transformar técnicamente frutas y hortalizas.	
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia didáctica pedagógica de "formación por proyectos" bajo la modalidad de atención sincronica – asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo – Coordinación Nacional de Emprendimiento.	Se impartió formación en las distintas fichas. **Ficha 2737397** transformar tecnicamente frutas y hortalizas, fortalecimiento de 220 horas dictado en chiriguana. **Competencia**: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN **Resultado de aprendizaje**: PREPARAR ÁREAS, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS U UTENSILIOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN FORMULACIÓN Y ORDEN DE PRODUCCIÓN. **Ficha 2720007** emprendimiento en producción de leches fermentadas municipio de chiriguana	**https://drive.google.com/drive/folders/1Vw-8JVcxLuO3ZpnqxWo9iTRYjBYVrRTR?usp=share_link**

		Competencia: 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **Resultado de aprendizaje**: 290801106-02 IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOs 290801106-01 RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. **Ficha 2729941** emprendimiento en producción de leches fermentadas vereda ojo de agua, corregimiento de la Aurora, municipio de chiriguana este lo doy con óscar Fernández Competencia: 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos Resultado 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. **Ficha 2729070** emprendedor en producción de derivados cárnicos municipio de Curumani, este lo doy con Gerardo Perdomo. Competencia: 290801025 APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultado de aprendizaje: IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.	
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimientos dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades especificas, entregando informe al supervisor del	Usar la plataforma Sofia Plus para el registro de aprendices, asociar aprendices a la ruta de aprendizaje, control y verificación de las acciones en el proceso de formación. Se presento informe mensual del mes de Mayo con los documentos solicitados	Aplicativo Sofia Plus Documentos soportados en el Secop II – GF-GC

	contrato y al Dinamizador Rural del Centro del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.		
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROCESAR en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del Dinamizador Rural del centro.	Se usaron los formatos y documentos establecidos por el sistema de información y gestión de calidad de la institución	Formatos diligenciados disponibles en el Drive
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación minima 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.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.
7.	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a 8 días hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.
8.	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en la líneas de	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.

	autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia de la Pública de Empleo del SENA de los aprendices en 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 del centro.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear
10.	Apoyar la aplicación del diagnostico empresarial de la unidad productiva en la fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.
11.	Apoyar la ejecución y participación de las unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismo virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomentos realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.
12.	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural del centro y la	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	Coordinación Nacional de Emprendimiento.		
13.	Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la creación de unidad productiva cuando corresponda.	Gestionar el modelo de canvas de la estructura de seguimiento integrado en articulación con el instructor de emprendimiento	Evidencias soportadas en el drive
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 este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.
15	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. Este Items se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.
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 actualiza el Portafolio del instructor de acuerdo a los documentos solicitados por el supervisor del contrato o Dinamizador Rural del programa SER evidenciando el desarrollo de los programas de formacion del mes de Mayo	**https://drive.google.com/drive/folders/1Vw-8JVcxLuO3ZpnqxWo9iTRYjBYVrRTR?usp=share_link**
17.	Opcional de acuerdo con los diseños curriculares	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.	No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de planear.

	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 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 afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores del area de agroindustria.	Se Realizó la Afiliación a la ARL POSITIVA por parte de la entidad bajo la clase Riesgo Tipo II, la cual se anexa como requisito de pago para la primera cuenta de cobro.	Certificado positiva adjunto en archivo GF
19.	Presentar o gestionar la certificación en la norma de competencia “ Orientar Procesos Formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “orientar formación en la modalidad a distancia con base en los planes de estudios”, cuando al	Entrega de certificación de la competencia de la **NORMA TÉCNICA 240201056** ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.	Se aporto en el momento de la contratación Secop II

	momento de contratación no se cuente con ellas dentro del primer semestre del 2023.		

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.	12623	CHIRIGUANA	24/04/2023	24/04/2023
2.	12623	CURUMANI	25/04/2023	25/04/2023
3.	12623	CHIRIGUANA	26/04/2023	26/04/2023
4.	12623	CURUMANI	27/04/2023	27/04/2023

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.9450307542 expedido por APORTES EN LINEA correspondiente al mes de Abril del 2023. (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 (8) folios

Cordialmente,

Luisa Graciela Curvelo Peña
Contratista
C.C. No. 49.791.472

Recibí a satisfacción:

ROBINSON LOBO HERNANDEZ
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 4632598 de 2023
Coordinador Academico

EVIDENCIAS MES DE MAYO

FICHA 2720007 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN LECHES FERMENTADAS CHIRIGUANA

















FICHA 2719941 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS – VEREDA OJO DE AGUA, CORREGIMIENTO LA AURORA, MUNICIPIO DE CHIRIGUANA

















FICHA 2729070 EMPRENDEDOR EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS, MUNICIPIO DE CURUMANI









FICHA 2737397 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, MUNICIPIO DE CHIRIGUANA






OGOR


OGOR













TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2729070 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

Powered by CamScanner

FICHA DE APRENDIZAJE: 2719941 - 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 : 45,00

Powered by CamScanner

FICHA DE APRENDIZAJE: 2720007 - 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 : 50,00

Powered by CamScanner

FICHA DE APRENDIZAJE: 2737397 - 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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 188,00

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: LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

Powered by CamScanner