**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Aguachica - Cesar, Julio 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 Julio 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:**

| 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<br><br>**NEGOCIO RURAL**<br>**Ficha 2720007** Emprendimiento en producción de leches fermentadas muniipio de Chiriguana con horario de 7:00 am – 12:00 pm, días lunes y martes.<br>**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.<br>**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.<br><br>**II SEMESTRE**<br>**Ficha: 2798257-**Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas | Evidencias soportadas en el drive **https://drive.google.com/drive/folders/1Vw-8JVcxLuO3ZpnqxWo9iTRYjBYVrRTR?usp=sharing** |
| 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 | Se articula las estrategias y medios didácticos de la formacion que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área<br><br>**Ficha 2720007** Emprendimiento en producción de leches fermentadas muniipio de Chiriguana con horario de 7:00 am – 12:00 pm, días lunes y martes. | **https://drive.google.com/drive/folders/1Vw-8JVcxLuO3ZpnqxWo9iTRYjBYVrRTR?usp=sharing** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique. | **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.<br>**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.<br>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.<br><br>**Ficha 2737397** transformar tecnicamente frutas y hortalizas, fortalecimiento de 220 horas dictado en chiriguana.<br><br>**Competencia**: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN<br><br>**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.<br><br>**Ficha 2720007** emprendimiento en producción | **https://drive.google.com/drive/folders/1Vw-8JVcxLuO3ZpnqxWo9iTRYjBYVrRTR?usp=sharing** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | de leches fermentadas municipio de chiriguana<br><br>Competencia: 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos<br><br>**Resultado de aprendizaje**: 290801106-02 IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOs<br><br>290801106-01 RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.<br><br>**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<br><br>Competencia: 290801106 Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos<br><br>Resultado de aprendizaje: 290801106-01 RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.<br><br>290801106-02 IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.<br><br>**Ficha 2729070** emprendedor en producción de derivados cárnicos municipio de Curumani, este lo doy con Gerardo Perdomo.<br><br>Competencia: 290801025 APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.<br><br>Resultado de aprendizaje: IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVA VIGENTE.<br><br>**II SEMESTRE**<br>**Ficha: 2798257-**Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas | |
| 4 | Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimientos dispuestos de | 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. | Aplicativo Sofia Plus |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades especificas, entregando informe al supervisor del contrato y al Dinamizador Rural del Centro del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones. | Se presento informe mensual del mes de Julio con los documentos solicitados | Documentos soportados en el Secop II – GF-GC |
| 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 ejecutar. | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar. |
| 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 ejecutar. | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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 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. | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar. |
| 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 ejecutar. | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar |
| 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 ejecutar. | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar. |
| 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 | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar. | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Desarrollo Empresarial. | | |
| 12. | Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el Dinamizador Rural del centro y la Coordinación Nacional de Emprendimiento. | Se asistió a la reunión convocada por la Dinamizadora Rural de Centro para realizar las orientaciones pertinentes para el desarrollo de los programas de formacion<br><br>Se realiza alistamiento de las formaciones concertadas para el Segundo Semestre del Programa Sena Rural | Evidencias fotograficas |
| 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 ejecutar. | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar. |
| 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 ejecutar. | No aplica para este periodo porque nos encontramos en la fase de ejecutar. |
| 16. | El contratista se compromete a evidenciar lo | Se actualiza el Portafolio del instructor de acuerdo a los documentos solicitados por el | **https://drive.google.com/drive/folders/1Vw-** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo – portafolio de evidencias para cada caso. | supervisor del contrato o Dinamizador Rural del programa SER evidenciando el desarrollo de los programas de formacion del mes de Junio | **8JVcxLuO3ZpnqxWo9iTRYjBYVrRTR?usp=sharing** |
| 17. | Opcional de acuerdo con los diseños curriculares asignados de apoyo a la empleabilidad:<br>• Realizar acciones de formación para la ocupación rural.<br>• 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.<br>• Apoyar la gestión, la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin. | 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. |
| 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<br>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 | Entrega de certificación de la competencia de la **NORMA TÉCNICA 240201056** ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO | Se aporto en el momento de la contratación Secop II |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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 momento de contratación no se cuente con ellas dentro del primer semestre del 2023. | CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA. | |

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. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |

***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.9453029438 expedido por APORTES EN LINEA correspondiente al mes de Junio 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 (12) 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 JULIO**

**FICHA 2720007 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN LECHES FERMENTADAS CHIRIGUANA**










14 jul. 2023 9:24:24 a. m.
Calle 3ª Sur
Chiriguana
Cesar


14 jul. 2023 9:39:44 a. m.
Calle 3ª Sur
Chiriguana
Cesar


14 jul. 2023 9:23:50 a. m.
Calle 3ª Sur
Chiriguana
Cesar


TOMMY
HILFIGER
14 jul. 2023 9:22:22 a. m.
Calle 3ª Sur
Chiriguana
Cesar

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










6 jul. 2023 9:28:03 a. m.
Curumaní
Cesar


6 jul. 2023 10:08:53 a. m.
Curumaní
Cesar


6 jul. 2023 9:49:47 a. m.
Curumaní
Cesar


13 jul. 2023 8:29:26 a. m.
Curumaní
Cesar







**FICHA 2719941 EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS – VEREDA OJO DE**

**AGUA, MUNICIPIO DE CHIRIGUANA**






5 jul. 2023 9:21:22 a. m.
Curumani - Bosconia
Chiriguana
Cesar


17 jul. 2023 9:12:48 a. m.
Curumani - Bosconia
Chiriguana
Cesar


17 jul. 2023 9:17:05 a. m.
Curumani - Bosconia
Chiriguana
Cesar


5 jul. 2023 9:08:16 a. m.
Curumani - Bosconia
Chiriguana
Cesar




**FICHA 2798257 EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS, CORREGIMIENTO DE LA AURORA MUNICIPIO DE CHIRIGUANA**










**FICHA 2737397 TRANSFORMAR TECNICAMENTE FRUTAS Y HORTALIZAS, MUNICIPIO DE CHIRIGUANA**















# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROEMPRESARIAL

**FECHA INICIAL:** 01/07/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 31/07/2023 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

**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 :** 25,00

**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 :** 15,00

**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 :** 40,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2798257 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

• 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 ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

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.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 30,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 158,00

## 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