FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA 19/072023

PRESENTADO A: JAIME JOSE BAUTE DANGON

ORDEN DE VIAJE No: 46823	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	13/07/2023	**13/07/2023**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO **VALLEDUPAR - LA JAGUA DE IBIRICO - VALLEDUPAR**	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Centro Biotecnológico del Caribe CBC – REGIONAL CESAR	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Impartir Formación Profesional Integral como Instructor en la red de conocimiento, Agrícola atendiendo la formación Complementaria en Higiene y manipulación de alimentos de las fichas 2798508 en el municipio de Codazzi.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Desarrollar las competencias denominadas MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE donde se impartieron los resultados de aprendizajes verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente, identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos, aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial, registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa, diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos, verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad, 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.

RESULTADOS:

1. Apoyar los procesos formativos del Centro Biotecnológico del Caribe en el curso complementario de higiene y manipulación de alimentos.
2. Evaluar en la plataforma Sofia plus a los aprendices que asistieron y aprobaron todas las competencias desarrolladas.

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Informe de actividades presentada al supervisor de contrato
2. Evidencia Fotográficas
3. Guía de aprendizaje

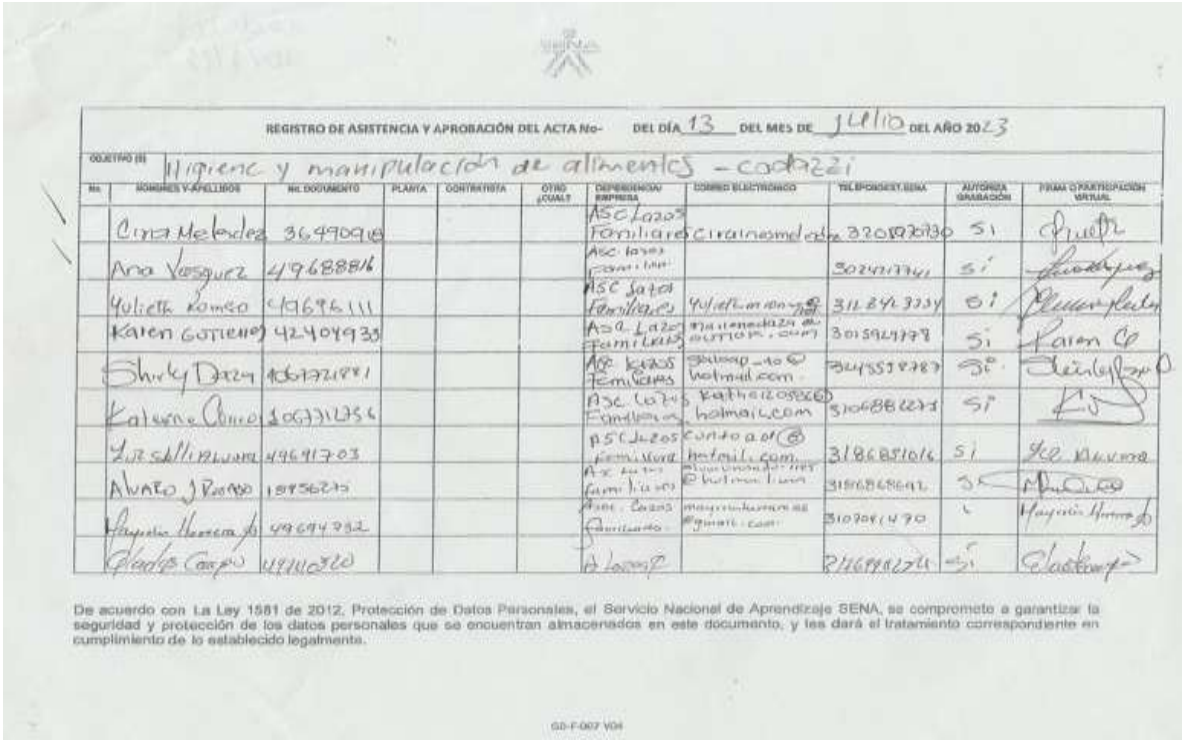
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. Convocar a formación en el curso de Higiene y manipulación de alimentos a los aprendices matriculados en el municipio de la Jagua de Ibirico – Cesar.	Instructor	12/7/2023
2. Realizar actividades de formación implementando técnicas didácticas activas para la inclusión de todos los aprendices durante la formación.	Instructor- Aprendices	13/7/2023
3. Realizar evaluaciones, talleres y diferentes activades verificando el conocimiento impartido y adquirido.	Instructor- Aprendices	13/7/2023
CONCLUSIÓNES: Presentar de manera satisfactoria mediante formación presencial todas las competencias y resultados de aprendizaje en el curso complementario de higiene y manipulación de alimentos de las fichas 2798495 en el municipio de Codazzi.		
DATOS DEL CONTRATISTA		
NOMBRE Y APELLIDO		**FIRMA**
VICTOR JOSE USTARIZ GUTIERREZ		
VISTO BUENO SUPERVISOR		
CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
Coordinador Académico	**CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA**	

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

IMÁGENES DE LA FORMACION (INSTRUCTOR – APRENDICES)

13 DE JULIO FORMACION A LA FICHA 2798508 - MANIPULACION DE ALIMENTOS – CODAZZI CESAR



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 13 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): Higiene y manipulación de alimentos - codazzi

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Cira Meléndez	36490918				ASC Lazos Familiares	ciraimeldez@...	3205920930	Si	
	Ana Vasquez	49688816				ASC lazos familiares		3024177941	si	
	Yulieth Romero	1196961111				ASC Lazos familiares	yulietromero@...	311 841 3334	Si	
	Karen Gutierrez	42404933				Asc. Lazos Familiares	karenmedaza@...	3015947778	Si	
	Shirley Daza	1067721881				ASC. Lazos familiares	@hotmail.com	3145578787	Si	
	Katerine Cunio	1067711756				ASC Lazos Familiares	katherizo5@hotmail.com	3106886271	Si	
	Yesica Villalobos	49691703				ASC Lazos familiares	contacto.of@hotmail.com	3186851016	Si	
	Alvaro J Pacheco	1085625				Asc lazos familiares	@hotmail.com	3186868612	Si	
	Alejandra Herrera	49694982				Asc. Lazos familiares	mayrinhumana@gmail.com	3107041470	Si	
	Claudia Campo	49710380				Lazos		3146988274	Si	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 13 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2023

OBJETIVO (S): Higiene y manipulación de alimentos - codazzi

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Yuricela Caimanes	49694426				Asc Lazos Familiares	@gmail.com	3043780258	Si	
	Diana Pino O	1065582066				Asc Lazos familiares	@gmail.com	311 453 8617	Si	
	Flavio Balmes	49690589				Asc Lazos familiares	rochy barrios 2319 @mail.com	316 384 3806	Si	
	Karin Chamez	1065605607				ASC Lazos Familiares	@hotmail.com	3185982668	Si	
	Rocio Zapata R	39364605				Asc Lazos familiares	@hotmail.com	3043584944	Si	
	Zenaida Lopez	49694028				Asc Lazos familiares	@hotmail.com	3014195992	Si	
	Sirley Cantillo	49690984				Asc		3156967185	Si	
	Liliana Valdes	49697264				Asc Lazos familiares	@hotmail.com	3148885414	Si	
	Isabella Lopez	1192088881				Asc Lazos familiares	@gmail.com	3212927761	Si	
	Reynaldo Ortiz	49672030							NO	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04





GUIA DE APRENDIZAJE

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN

PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE

APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE.

- **Denominación del Programa de Formación**: FORMACION COMPLEMENTARIA EN HIGIENE YMANIPULACION DE ALIMENTOS
- **Código del Programa de Formación**: 92130026 Versión 1

Nombre del Proyecto: N/A
Fase del Proyecto: N/A

- **Actividad de Proyecto**:

DESARROLLAR LOS CONCEPTOS TEORICO PRACTICOS RELACIONADOS CON LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y LOS PROCESOS RELACIONADOS CON LA HIGIENE Y MANIPULACION CORRECTA DE LOS ALIMENTOS.

Competencia:

290801023 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar**:

- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
- IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.
- REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

Competencia:

290801025 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOSSEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

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

- VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚNREQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD.

- 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.

- **Duración máxima de la Guía:** 48 Horas

2. PRESENTACIÓN

El programa de Higiene y Manipulación de Alimentos se creó con el fin de brindar al sector productivo del área de alimentos, la posibilidad de incorporar personal con calidad laboral y profesional que contribuya al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer formación en las tecnologías y procesos sanitarios para la obtención de alimentos.

La asepsia e higiene en las plantas de transformación de alimentos es una tarea imprescindible a la hora de ofrecer un producto inocuo y alargar el tiempo de vida del mismo, por esto al ofertar este programa se suple esta necesidad del sector y se motiva el desarrollo de las empresas agroindustriales.

El país cuenta con potencial productivo en producción y transformación de alimentos y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en granmedida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámicadel sector.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. Actividad de Reflexión Inicial

En nuestra actividad de reflexión analizaremos todo lo que el concepto de buenas Prácticas de Manufactura B.P.M nos puede aportar de manera positiva en la realización de los procesos para obtener alimentos sanos, limpios y nutritivos para el ser humano, además de todas aquellas características que se desarrollan en cada uno de los procesos desde su elaboración hasta la obtencióndel producto final.

De acuerdo a la siguiente imagen y de acuerdo al contenido programático presentado por el instructorparticipe de manera organizada en la actividad de reflexión extrayendo 5 características de las BPM delos procesos de manipulación, elaboración, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, comercialización y distribución de un alimento.



3.2. Actividad de Contextualización (Conocimientos previos).

Investigue y conteste las siguientes preguntas y participe de la socialización en sesión sincrónica:

1. ¿Qué es el decreto 3075 de 1997?
2. ¿De qué trata la resolución 2674 de 2013?
3. ¿Cuáles son las diferencias y similitudes entre el decreto y resolución?
4. ¿Cuáles son las características mas relevantes de la resolución 719 del 2015?

El aprendiz desarrollara una investigación donde socializara punto por punto con sus compañeros en lasesión sobre los siguientes temas:

1. LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACION.
2. CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACION.
3. CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS Y SU CLASIFICACION.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

4. HIGIENE
5. LIMPIEZA, DESINFECCION E HIGIENIZACION
6. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS
7. CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
8. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

3.3. Actividad de Identificación y Apropiación del conocimiento



3.3.1 Actividad 1: Concluya mediante un mapa conceptual los procesos claves y más influyentes para garantizar la inocuidad de un alimento.

3.3.2 Actividad 2: En un cuadro comparativo describa cuales son los principales principios activos que se utilizanen los procesos de desinfección diga sus ventajas y desventajas.

Ambiente Requerido: Ambiente de Formación.Materiales:

- ✓ Computadores con conexión a internet
- ✓ Herramientas office
- ✓ Libreta de apuntes
- ✓ Lápices, borrador etc.

3.4. Actividad de Transferencia del Conocimiento

Con la información trabajada en sesión sincrónica y las indicaciones dadas por el instructor, desarrollaremoslas siguientes actividades:

3.4.1 Actividad 1: Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas que sepuedan dar en una empresa de producción de lácteos.

3.4.2 Actividad 2: Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitosnormativos y protocolos de seguridad antes durante y al finalizar la jornada laboral en un restaurante.

Ambiente Requerido: Ambiente de Formación.Materiales:

- ✓ Computadores con conexión a internet
- ✓ Herramientas office
- ✓ Libreta de apuntes
- ✓ Lápices, borrador etc.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos deEvaluación
Evidencias de Conocimiento: o Socialización: Tiene claridad sobre la importancia de las BPM. **Evidencias de Desempeño** o Participa activamente en sesiones sincrónica: Realiza la investigación sugerida y la aplica en los procesos de elaboración. **Evidencias de Producto:** o Realiza y aplica los procedimientos estándares de calidad. o Registra los procesos realizados en sus formatos.	Maneja las Buenas Prácticas de Manufactura BPM de acuerdo con la normatividad vigente. Aplica bien los procesos de limpieza, desinfección e higienización en las actividades de manipulación, elaboración, envasado de los alimentos establecidos por la empresa. Aplica formato de Registro y Control de Inventario.	Participación en Sesión Sincrónica. Rúbrica Técnica de observación: lista dechequeo. Estudio de caso y resolución de problemas´. Debate, ejemplos.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Contaminación: Presencia de microorganismos, sustancias químicas radioactivas y materia prima extraña, encantidades que rebasan los límites establecidos en un producto o materia prima y que resultan perjudiciales para la salud humana.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos a un nivel que no da lugar a contaminación del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos, higiénicamente satisfactorios. Generalmente nomata las esporas**.**

Higiene: Medidas necesarias que se realizan durante el proceso de los alimentos y que aseguran la inocuidadde los mismos e involucra la limpieza y desinfección.

Agua Potable: Agua apta para el consumo humano y/o su utilización en procesos destinados a la producción de alimentos, obtenida por procesos de purificación físicos y/o químicos; y cumple los parámetros establecidosen las normativas nacionales.

Limpieza: Es la eliminación de tierra, residuos alimentarios, polvo, grasa y otras materias objetables.

Microorganismos: Seres vivientes tan pequeños que no se pueden ver a simple vista. Ejemplo: bacterias,levaduras, virus, etc.

Patógeno: Es un microorganismo capaz de causar enfermedad o daño.

6. REFERENTES BIBLIOGRÁFICOS

1. ALBARRACIN F., CARRASCAL A. Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para las Microempresas Lácteas. Editorial Pontificia Universidad Javeriana. Colección Biblioteca del Profesional. Bogotá. 2005.

2. Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA- Decreto 3075 de1997, República de Colombia.

3. VALVERDE AVILA María Laura. Diseño de la Documentación del Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura para la Empresa Productos Le Chandelier. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio. San José, Costa Rica. 2007.

4. GONZALES PEREZ Marisol. Elaboración de un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para "Repostería El Hogar" S. de R.L.Honduras. Diciembre, 2005.

5. ANZOLA Antonio José. Evaluación del Grado de Avance y Propuesta de un Programa de Buenas Prácticas de Manufactura, en la Industria Alimenticia Copeyana S.A. Instituto Tecnológico de Costa Rica. Cartago, Costa Rica.2002.

6. CRISTANCHO B. Bayron. Guía para la Implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico HACCP para la industria de alimentos en Colombia. Universidad de Pamplona. Edición 4. Bogotá, Colombia. Septiembre 2006.

7. ARROYO U. Javier. Manual de Buenas Prácticas Agrícolas. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación SAGARPA. Primera Edición. México. 2002.

8. NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO 9001:2008 sistemas de gestión de la calidad. Requisitos (Apartado 4.2.3. Control de Documentos).

9. RODRIGUEZ Carolina. Implementar y Desarrollar un Plan de Saneamiento en una Planta Productora de Alimentos Productos Rápidos Ltda. Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá. Febrero 2009.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	VICTOR JOSE USTARIZGUTIERREZ	Instructor	Coordinación Académica	16/04/ 2023

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

SOPORTE DE TRANSPORTE

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHjbauten	JAIME JOSE BAUTEN DANGON
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-911410	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 7 de julio de 2023	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	46823	**Fecha Solicitud**	2023-07-07	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-020-911410 CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2023-07-07	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	COORDINACIÓN ACADEMICA FORMACIÓN REGULAR - INSTRUCTORES TITULADA			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	1423	**Dependencia Solicitante**		911445 CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR - SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	
Rubro Presupuestal de Viaticos	C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**		C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
VICTOR JOSE USTARIZ GUTIERREZ	CC: 1065565083	CONTRATISTA	Autorizada	2023-07-13	2023-07-13	CESAR / VALLEDUPAR	CESAR / AGUSTIN CODAZZI	0,5	No	50	0,5	3.813.260,00	224.655,00	112.328,00	30.000,00	142.328,00	Impartir formación integral en el municipio de agustin codazzi a aprendices del curso de higiene y manipulación de alimentos ficha 2798495.
											Totales Solicitud de Comisión			**112.328,00**	**30.000,00**	**142.328,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación integral en el municipio de agustin codazzi a aprendices del curso de higiene y manipulación de alimentos ficha 2798495.

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	77168849	Nombre:	JAIME JOSE BAUTE DANGON	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE - CESAR

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHjbauten	JAIME JOSE BAUTEN DANGON
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-020-911410	CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE-CESAR
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 7 de julio de 2023	

Firma Responsable

Verificado Por:	DALAYS MARCELA HERNANDEZ QUINTERO	Fecha Verificación:	07/07/2023 9:06:32

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

46823

AGENDA DESPLAZAMIENTO CONTRATISTA

DATOS DEL CONTRATISTA QUE SE DESPLAZA

NOMBRES Y APELLIDOS					IDENTIFICACIÓN:			
VICTOR JOSE USTARIZ GUTIERREZ					Tipo:	C.C.	No.	1065565083
CONTRATO	No.	CO1.PCCNTR.4627548	AÑO	2023	FECHA VENCIMIENTO DEL CONTRATO	16	7	2023
OBJETO CONTRACTUAL:	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.							
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	Cesar				DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Biotecnológico del Caribe		
NOMBRE DEL ORDENADOR DEL GASTO (de la Movilización)	JAIME JOSE BAUTE DANGON				CARGO	Subdirector de Centro		
NOMBRE DEL SUPERVISOR(A) DEL CONTRATO	CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA				CARGO	Coordinador Academico		

INFORMACIÓN DEL DESPLAZAMIENTO

RUTA	VALLEDUPAR - CODAZZ- VALLEDUPAR						
DIRECCIÓN GENERAL/ REGIONAL	CESAR			DEPENDENCIA/ CENTRO	Centro Biotecnológico del Caribe		
CIUDAD/DEPARTAMENTO O MUNICIPIO/DEPARTAMEN	CODAZZI			ENTIDAD O EMPRESA:	SENA	CONTACTO	3175738433
FECHA INICIO DEL DESPLAZAMIENTO	13	7	2023	FECHA FIN DESPLAZAMIENTO	13	7	2023
OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO	Impartir formación profesional integral en el municipio de agustin codazzi a aprendices del curso de Higiene y manipulacion de alimentos ficha 2798495						

OBLIGACIONES DEL CONTRATO		PRODUCTO (S):	
1	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	1	Elaboración de guías de aprendizaje, actas de concertación y planes de trabajo teniendo en cuenta la planeación pedagógica, según la estrategia metodológica establecida por la institución Sena. Además el uso del correo institucional y las herramientas Sofía plus y Territorium
2	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	2	Evaluación de resultados de aprendizaje según actividad realizada,
3	Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación, de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional.	3	Programación de actividades de aprendizaje, según planeación pedagógica y guía implementada asociadas a las fases y actividades del proyecto formativo

AGENDA

ACTIVIDADES	FECHA		
Desplazamiento de Valledupar al municipio de Agustin Codazzi-Cesar, para realizar actividades de Fundamentación teórico-práctica en Buenas practicas de manufactura de acuerdo con la normatividad vigente.	13	7	2023
Desarrollo de una sesión práctica para el Alistamiento de elementos materiales y equipos necesarios para la manipulacion correcta de los alimentos.	13	7	2023
Desplazamiento de regreso del municipio de Agustin codazzi a Valledupar	13	7	2023

FIRMAS

FIRMA DEL CONTRATISTA:	Victor Ustariz G.	FECHA DE ELABORACIÓN DEL FORMATO:	5	7	2023
FIRMA Vo/Bo. ORDENADOR DEL GASTO		FIRMA Vo/Bo. SUPERVISOR DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	CIRO JIMENEZ CUJIA		