FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA
Ipiales, 29 de mayo de 2023

PRESENTADO A:
Dr. Edmundo Bayardo Arteaga Grijalba – subdirector de Centro (E)

ORDEN DE VIAJE No:	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
22623	**23/05/2023**	**25/05/2023**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	NARIÑO/CENTRO SUR COLOMBIANO DE LOGÍSTICA INTERNACIONAL	**Aldana - Nariño, Vereda San Luis Sapuyes - Nariño, Casa Comunal Cumbal – Nariño, Salon Asociación Chambitas**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Ejecutar acciones de formación en la línea de NR, y línea de Ocupaciones rurales, con los aprendices en los municipios de Cumbal, Potosí y Puerres del 23,24 y 25 de mayo, con la ficha No 2732293.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se procedió a establecer contacto con los aprendices para desarrollar de forma concertada el proceso formativo, aplicando estrategias didácticas, logrando los resultados de aprendizaje propuestos. Además, se establecieron compromisos para la participación en cada programa, y se concertó con los aprendices la dinámica de trabajo, con el propósito de lograr la socialización introducción y sensibilización con el grupo sobre la importancia del cumplimiento de los deberes del manipulador de alimentos de acuerdo con la resolución 2674 de 2013

El día 23 de mayo, con el grupo de aprendices del programa emprendedor en procesamiento artesanal pescas y mariscos Ficha 2764397, en el Municipio de Cumbal Corregimiento de Chiles, se dio inicio a la formación en la casa de la Señora Rosa Prado, se procede ha realizar la explicación del proceso de capacitación a desarrollar, se indica la importancia de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura como se encuentra descrito en la Resolución 2674 de 2013, la relación de estas con la formación que se esta impartiendo y como vamos ha realizar la aplicación en las prácticas, la importancia de los deberes del manipulador de alimentos (capacitación, dotación y estado de salud, correcto lavado de manos y la importancia del agua potable).

El día 24 de mayo, con el grupo de aprendices del programa emprendimiento en procesamiento de productos de panificación Ficha 2764394, en el Municipio de Potosí, se dio inicio a la formación en las instalaciones del Vive Digital, se procede ha realizar la explicación del proceso de capacitación a desarrollar, se indica la importancia de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura como se encuentra descrito en la Resolución 2674 de 2013, la relación de estas con la formación que se esta impartiendo y como vamos ha realizar la aplicación en las prácticas, la importancia de los deberes del manipulador de alimentos (capacitación, dotación y estado de salud, correcto lavado de manos y la importancia del agua potable).

El día 25 de mayo, con el grupo de aprendices del programa servicio al cliente de mesa y bar, Ficha 2774731, en el Municipio de Ipiales, se procede ha realizar la explicación del proceso de capacitación a desarrollar, se indica la importancia de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura como se encuentra descrito en la Resolución

2674 de 2013, la relación de estas con la formación que se esta impartiendo y como vamos ha realizar la aplicación en las prácticas, la importancia de los deberes del manipulador de alimentos (capacitación, dotación y estado de salud, correcto lavado de manos y la importancia del agua potable).

En cada uno de los procesos formativo, se cumplió los objetivos planteados en el desarrollo de la agenda de desplazamiento programada, para la ejecución de las acciones de formación en los municipios de Aldana, Sapuyes y Cumbal.

RESULTADOS:

1. Realizar la sensibilización para la aplicación de las B.P.M en el desarrollo de la formación y en la manipulación de los alimentos.
2. Un (1) listado de asistencia por cada uno de los grupos, que corresponden a las fichas: 2764397,2764394,2774731. En los municipios de: Cumbal – Corregimiento de Chiles, Potosí y Puerres. En total se tienen cinco (3) listados de asistencia.

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

1. Evidencias fotográficas.
2. Registros de asistencia.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
1. **Establecer la estandarización del producto lácteo y los productos gastronómicos**	**Aprendices – Instructora técnica.**	**Mes de mayo.**

CONCLUSIÓNES:

1. Se cumplió con el proceso de sensibilización en la aplicación de las B.P.M de acuerdo con la Resolución 2674 de 2013 en los municipios de Cumbal, Potosí y Puerres.

2. Las técnicas participativas permitieron la motivación de los aprendices, en la aplicación de las B.P.M en el desarrollo de los productos, de igual manera en sus capacidades emprendedoras y la creación de la unidad productiva.

3. Se logró cumplir con los objetivos propuestos, en el desarrollo de los diferentes procesos formativos, impartidos en las jornadas de trabajo.

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
LINA VICTORIA CORAL ARTEAGA	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR	FIRMA
Coordinador académico de programas especiales	MILTON MAURICIO MORA MARTÍNEZ	

Anexo evidencias fotográficas de las actividades desarrolladas.

	
Actividad: Conversatorio la importancia de la aplicación de las B.P.M en los establecimientos gastronómicos – 23 de mayo Lugar: Municipio de Cumbal – Corregimiento de Chiles – Casa de la Señora Rosa Prado.	Actividad: Práctica de lavado de Manos y la importancia en la industria de los alimentos- 23 de mayo. Lugar: Municipio de Cumbal – Corregimiento de Chiles – Casa de la Señora Rosa Prado.
	
Lugar: Salón Vive Digital – Municipio de Potosí. Actividad: Sensibilización Importancia de la aplicación de las B.P.M en el trabajo realizado con las B.P.M – 24 de mayo de 2023.	Lugar: Salón Vive Digital – Municipio de Potosí. Actividad: Práctica de aplicación y pasos en un correcto lavado de manos – socialización de insumos necesarios para esta actividad- 24 mayo de 2023.

	
Lugar: Restaurante Mi pueblito – Municipio de Puerres. Actividad: Sensibilización Importancia de la aplicación de las B.P.M en el trabajo realizado con las B.P.M – 25 de mayo de 2023.	Lugar: Restaurante Mi pueblito – Municipio de Puerres. Actividad: Ejemplos de actividades desarrollada en el restaurante que están en contravía de la aplicación de las B.P.- sensibilización para realizar correcciones inmediatas. – 25 de mayo de 2023.