PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil 31 de JULIO de 2023

Señor (a)
Sergio Ivan Vargas Tangua.
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4581349**
Cargo del supervisor INSTRUCTOR GRADO 16
Dependencia COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES
Ciudad San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual

Mes julio del año 2023

Referencia: No **CO1.PCCNTR.4581349** del año 2023

Yo Gerardo Rodríguez Nieto, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79286545 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroturistico, 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 y un millones quinientos catorce mil quinientos cuarenta y cuatropesos m/cte (41.514.544). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de febrero de 2023 b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2023, por valor de Cuatro millones noventa y seis mil ochocientos treinta pesos m/cte ($4.096.830). c) Un ultimo pago proporcional a los dias ejecutados durante el mes de Diciembre de 2023

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2023.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor, para orientar la formacion profesional programada por el centro de formacion en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamiento de alimentos.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	No aplica para este periodo ya que no se emitieron juicios evaluativos	No aplica para este periodo
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se realizaron las ejecuciones del programa en los procesos formativos según lineamientos institucionales de las áreasafines	**Ficha: 2799802; 2801712; 2807937; 2811705; 2812364**
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimientoy evaluación con los lineamientos pedagógicosy metodológicos Establecidos	Aplicativo SofiaPlus, Secop II
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	proceso de formación del área temática objeto del contrato.		
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Fichas;: 2799802 y 2801712	FICHA: **2799802:** https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jigualdron_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Fjigualdron%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPortafolio%20del%20Instructor%202023%2FGerardo%20Rodriguez%2F2799802%2F6%2E%20JUICIOS%20VALORATIVOS&view=0 FICHA: **2801712:** **https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jigualdron_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Fjigualdron%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPortafolio%20del%20Instructor%202023%2FGerardo%20Rodrigu**

			ez%2F2801712%2F6%2E%20JUICIOS%20DE%20EVALUACI%C3%93N&view=0
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; **fotocopia del documento de identidad**, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se realiza el respectivo tramite para matricula de envio de documentos de identidad y guía Fichas: 2799802, 2801712, 2807937, 2811705, y 2812364	Correos complementariaca@sena.edu.co
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o	Se registra, verifica y se realiza seguimiento oportuno y constante de la gestión de la formacion profesional integral, juicios fichas	2799802, 2801712, 2807937, 2811705, y 2812364
	trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
10	Participar cuando el centro lorequiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	la selección de aprendices.		
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centrode Formación.	Se realiza la aplicación y cumplimiento del reglamento del aprendiz asi como el manual de convivencia del centro	En los ambientesde formacion y centro de formacion
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No aplica para esteperiodo	No aplica para este periodo
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajoy asistir a las convocatorias que el centro programa.	Se acatan los lineamientosdel SIG y SST	En los ambientesde formacion y centro de formacion
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	No aplica para esteperiodo	No aplica para este periodo
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No aplica para esteperiodo	No aplica para este periodo
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén	Recibido el portátil hp placa 95411014473 serial 5CD0102VP	Recibido el portátil hp placa 95411014473 serial 5CD0102VP
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No aplica para esteperiodo	No aplica para este periodo
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No aplica para esteperiodo	No aplica para este periodo

19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	No aplica para esteperiodo	No aplica para este periodo
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.		
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación	Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación:	
		Formación complementaria **Ficha: 2799802** **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos**. Actividad de aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente**; Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**; 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13 y 14 de julio de 13:00 a 19:00** **Total, horas mes: 48** **Ficha: 2801712** **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos**. Actividad de aprendizaje**: Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente**; Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo	**FICHA: 2799802;** https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jigualdron_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Fjigualdron%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPortafolio%20del%20Instructor%202023%2FGerardo%20Rodriguez%2F2799802%2F5%2E%20DESARROLLO%20DE%20SESIONES%20DIARIAS&view=0 **FICHA: 2801712;** https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jigualdron_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Fjigualdron%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPortafolio%20del%20Instructor%202023%2FGerardo%20Rodr

		con normatividad vigente**; 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18 y 19 de 6:00 a 11:00 y 20 de julio de 6:00 a 9:00** **Total, horas mes: 48**	**iguez%2F2801712%2F5%2E%20DESARROLLO%20DE%20SESIONES%20DIARIAS&view=0**
		Ficha: 2807937 **Programa**: Higiene y manipulación de alimentos. **Actividad de aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente**;** **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**; 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28 y 31 de julio de 6:00 a 12:00** **Total, horas mes: 48**	**FICHA: 2807937; https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jigualdron_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Fjigualdron%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPortafolio%20del%20Instructor%202023%2FGerardo%20Rodriguez%2F2807937%2F5%2E%20DESARROLLO%20DE%20SESIONES%20DIARIAS&view=0**
		Ficha: 2811705 **Programa**: Higiene y manipulación de alimentos. **Actividad de aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente; **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**; 28 y 31 de julio de 16:00 a 21:00** **Total, horas mes**: **10**	**FICHA: 2811705; https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jigualdron_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?ga=1&id=%2Fpersonal%2Fjigualdron%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPortafolio%20del%20Instructor%202023%2FGerardo%20Rodriguez%2F2811705%2F5%2E%20DESARROLLO%20DE%20SESIONES%20DIARIAS&view=0**
		Ficha: 2812364; **Programa:** Elaboración de derivados lácteos concentrados**; Actividad de aprendizaje;**Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos	**FICHA: 2812364; https://sena4-my.sharepoint.com/personal/jigualdron_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.as**

		para el proceso. **Competencia:** Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa**; 29 y 30 de julio de 7:00 a 12:00 y de 13:00 a 18:00.** **Total, horas mes: 20** **Actividades adicionales:** **Horas:** **Total de horas en el mes: 174**	**px?ga=1&id=%2Fpersonal%2Fjigualdron%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FPortafolio%20del%20Instructor%202023%2FGerardo%20Rodriguez%2F2812364%2F5%2E%20DESARROLLO%20DE%20SESIONES%20DIARIAS&view=0**
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológicoe innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
28	Realizar cuando sea requerido por	No aplica para	No aplica para este

	la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	este periodo	periodo
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	No aplica para esteperiodo	No aplica para este periodo
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Se atienden oportunamente los requerimientos necesarioscon los informes requeridos de la ejecución	Correos, Secop II
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

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. 27123796 de la planilla, Asopagos s.a. JUNIO. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

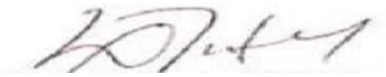
Declaración bajo la gravedad de juramento.

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 (2) folio

Cordialmente,



Firma
Gerardo Rodríguez Nieto
Contratista
C.C. 79286545

Recibí a satisfacción:

Firma
Sergio Ivan Vargas Tangua
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4581349
Cargo del supervisor INSTRUCTOR GRADO 16
Dependencia COORDINADOR PROGRAMAS ESPECIALES

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
NOMBRE GERARDO RODRÍGUEZ NIETO
CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4581349 de 2023

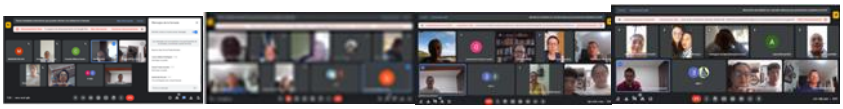
MES JULIO



Ficha: 2799802
Programa: Higiene y manipulación de alimentos. **Actividad de aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente**; Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente; **6, 7, 8, 10, 11, 12, 13 y 14 de julio de 13:00 a 19:00 Total, horas mes: 48**



Ficha: 2801712
Programa: Higiene y manipulación de alimentos**. Actividad de aprendizaje**: Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente**; Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**; 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 18 y 19 de 6:00 a 11:00 y 20 de julio de 6:00 a 9:00. Total, horas mes: 48**

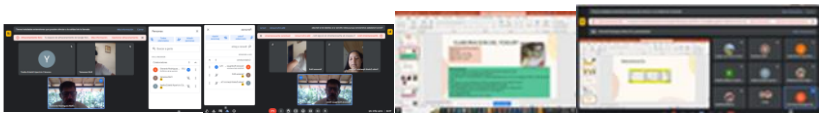


Ficha: 2807937;
Programa: Higiene y manipulación de alimentos. **Actividad de aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente**; Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**; 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27 y 29 de julio de 6:00 a 12:00 Total, horas mes: 48**



Ficha: 2811705;

Programa: Higiene y manipulación de alimentos. **Actividad de aprendizaje:** Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente; **Competencia**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente**; 28 y 29 de julio de 16:00 a 21:00 Total, horas mes**: **10**



Ficha: 2812364;

Programa: Elaboración de derivados lácteos concentrados; **Actividad de aprendizaje**; Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. **Competencia**: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa; **29 y 30 de julio de 7:00 a 12:00 y de 13:00 a 18:00. Total, horas mes: 20**

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

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

FECHA FINAL: 31/08/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2811835 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2807937 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2812364 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2801712 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2799802 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2811705 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	180,00

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: GERARDO RODRIGUEZ NIETO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO