PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ipiales, Julio 31 de 2023

Señor (a)
JUAN CARLOS TREJO CASTRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4888958**
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES
Centro Sur Colombiano de Logística Internacional SENA
Ipiales, Nariño.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de julio del año 2023

Referencia: No **CO1.PCCNTR.4888958** del año 2023

Lina Victoria Coral Arteaga identificada con la cédula de ciudadanía No. 29.679.241 de Palmira en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa Sena Emprende Rural SER, 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 Treinta y un millón seiscientos ochenta y dos mil ciento cincuenta y dos pesos M/CTE. ($ 31.682.152). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Pago por mes vencido por valor de Cuatro Millones Noventa y Seis Mil Ochocientos Treinta Pesos ($ 4.096.830) y; b) El equivalente por fracción de mes.

Plazo: Será hasta el quince (15) de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal de uno (1) instructor técnico, 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 de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo, emprendimientos establecidos por la Dirección de Empleo y Trabajo.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	De la formación:		
1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la	Socialización de oferta educativa en los municipios asignados:	Listados de asistencia y registro fotográfico.

	formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo.	2732293 - Emprendimiento en producción de leches fermentadas en el municipio de Cumbal – Corregimiento de Chiles. 2764394 - Emprendedor en procesamiento de productos de panificación en el municipio de Potosí. 2764397 - Emprendedor en procesamiento artesanal de pescados y mariscos en el municipio de Cumbal. 2774490 – Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal. 2785025 – Emprendedor en Gastronomía Típica rural.	
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través demecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique.	Alistamiento de actividades de aprendizaje orientadas a promover el emprendimiento para las fichas asignadas en la línea de negocios rurales teniendo en cuenta la guía de desarrollo curricular, las orientaciones y lineamientos del programa SER y las carpetas compartidas por la coordinación nacional de emprendimiento	Planeación pedagógica para las fichas: 2732293 – 2764394 -2764397 – 2774490 -2785025 Guías de aprendizaje para las fichas 2732293 – 2764394 – 2764397 – 2774490 – 2785025.

3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	2732293 - Emprendimiento en producción de leches fermentadas en el municipio de Cumbal – Corregimiento de Chiles. 2764397 – Emprendedor en procesamiento artesanal de pescados y mariscos. 2764394 - Emprendedor en procesamiento de productos de panificación en el municipio de Potosí. 2774490 – Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal. 2785025 – Emprendedor en Gastronomía Típica rural. Desarrollo de actividades de aprendizaje tendientes a alcanzar los resultados de aprendizaje en las fichas a cargo.	Guía de aprendizaje N°2. Plan de actividades concertado con los aprendices. Evidencias de aprendizaje.
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	Revisión de datos personales del aprendiz y caracterización en el aplicativo institucional. Planeación y reporte de eventos en el aplicativo institucional dentro de los primeros 5 días del mes de mayo. 2732293 - Emprendimiento en producción de leches fermentadas en el municipio de Cumbal – Corregimiento de Chiles. 2764394 - Emprendedor en procesamiento de productos de panificación en el municipio de Potosí.	Información en OneDrive asignado Eventos cargados en el aplicativo Sofía Plus

		2764397 - Emprendedor en procesamiento artesanal de pescados y mariscos en el municipio de Cumbal. 27744490 – Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal. 2785025 – Emprendedor en Gastronomía Típica rural.	
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	El Centro Sur Colombiano de Logística Internacional no cuenta con la estrategia AGROSENA. • Se realizo articulación con el personal que maneja el laboratorio de SENNOVA, se realiza toma de muestra para análisis fisicoquímico de punto hidráulico, para determinación de la calidad de agua y su influencia en el desarrollo productivo de los procesos de alimentos fermentados lácteos y de trucha en sus diferentes presentaciones – gestión para las fichas 2732293 – 2764397.	El Centro Sur Colombiano de Logística Internacional no cuenta con la estrategia AGROSENA. • Formato de toma de muestra para análisis fisicoquímico y microbiológico punto hidráulico del lugar de trabajo de las fichas 2732293 – 2764397, en el laboratorio de SENNOVA.
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima 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.	Planeación de actividades de formación con los grupos de las fichas: 2732293, 2764397,2764394, 2785025 Se presentó agenda de desplazamiento para el mes de julio de 2023.	Agenda debidamente autorizada por el supervisor de contrato. Informe de agenda

7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación y antes de finalizar el contrato suscrito.	Desarrollo de actividades de aprendizaje orientadas a evaluar los resultados de aprendizaje contemplados en la estructura curricular de las fichas:2732293, 2764397, 2764394,.	Planeación pedagógica. Guía de aprendizaje N°2.
8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	Alistamiento de planeación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación teniendo en cuenta la guía de desarrollo curricular, las orientaciones y lineamientos del programa SER y las carpetas compartidas	Planeación pedagógica. Guías de aprendizaje. Plan de actividades concertado con los aprendices.
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro	En el mes de julio no se convocó a jornadas de diseño y desarrollo curricular.	En el mes de julio no se convocó a jornadas de diseño y desarrollo curricular.
	De apoyo a la gestión del emprendimiento rural:	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	Desarrollo de actividades de aprendizaje tendientes a trabajar con los aprendices aspectos operativos, administrativos, de mercado, contables y financieros, fuentes de financiación, asociatividad e innovación que permitan ir construyendo un modelo de negocio pertinente al contexto de cada unidad productiva.	Diagnóstico de territorio.
11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	Para el mes de julio 2023, se apoyó en la jornada de comercialización Mercaser, el cual se desarrolló en la plazoleta del SENA Ipiales el día 28 de Julio de 2023, se apoyó en la jornada logística para cada una de las unidades productivas que participaron en esta jornada.,	Para el mes de julio 2023 se apoyó en la jornada de comercialización del mercado Campesino donde participaron diferentes unidades productivas realizando ejercicios de comercialización.

12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.	Reunión con dinamizador del Programa SER en el Centro de Ipiales, realizada en las instalaciones del Sena Ipiales el 26 de julio de 2023, como actualización de la herramienta de Unidades productivas.	Listado de asistencia.
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.	Desarrollo de actividades de enseñanza aprendizaje orientadas a fomentar la cultura de emprendimiento y la identificación de oportunidades de negocio para construir un modelo de negocio pertinente de acuerdo con el contexto de cadaunidad productiva.	Planeación pedagógica. Guía de aprendizaje actividad No 2. Evidencias de aprendizaje.
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	Monitoreo permanente a aprendices emprendedoresy unidades productivas para conocer experiencia y evolución de tal manera que se pueda identificar casos de éxito para visibilizar el programa de formación.	Diagnóstico de unidades susceptible s de caracterizar como casos de éxito
15	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. (Este ítem se ajustade acuerdo con los diseños curriculares que se asignen).	Desarrollo de activades de enseñanza aprendizaje orientadas a fomentar la cultura de emprendimiento y la identificación de oportunidades de negocio para construir un modelo de negocio pertinente de acuerdo con el contexto de cada unidad productiva.	Planeación pedagógica. Guía de aprendizaje actividad No 2. Evidencias de aprendizaje.
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.	Alistamiento de desarrollo curricular para la ejecución de acciones de formación en las diferentes fichas asignadas.	Planeación pedagógica de las siguientes fichas: 2732293, 2764397, 2764394, 2774490. Guía de aprendizaje No 2.

17	Opcional de acuerdo con los diseños curriculares 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.	* Realizar socialización de la oferta de ocupaciones rurales para el programa de formación Servicio al cliente de mesa y bar en el Municipio de Puerres. * Realizar apertura de ficha para la formación de Servicio al cliente de mesa y bar en el Municipio de Puerres. Realizar actividades de formación directa a la ficha 2774731- Servicio al cliente Mesa y Bar en el Municipio de Puerres.	Contactos telefónicos. Listado de asistencia.
	Generales:		
18	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Afiliación a ARL con el tipo de riesgo II	Certificación de afiliación a ARL, con riesgo II
19	Presentar o gestionar la certificación en las normas de competencia "Orientar procesos formativos presenciales con ase en los planes de formación concertados" y/u "orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio", cuando al momento de contratación, no se cuente con ellas dentro del 1er semestre del 2023.	Realizar inscripción y envió de documentación para poder llevar a cabo de la certificación en las normas de competencia.	En proceso de Inscripción.

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.	34223	Potosí, Puerres, Cumbal	17 de Julio de 2023	19 de Julio de 2023
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 9452716480 de la planilla emitido por Aportes en línea correspondiente al mes de junio del 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Anti trámites"*)

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 entidades(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.

Cordialmente,

Lina Victoria Coral Arteaga
Contratista
C.C. No. 29.679.241

Recibí a satisfacción:

JUAN CARLOS TREJO CASTRO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4888958**
COORDINADOR ACADEMICO PROGRAMAS ESPECIALES
Centro Sur Colombiano de Logística Internacional.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINA VICTORIA CORAL ARTEAGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO SUR COLOMBIANO DE LOGÍSTICA INTERNACIONAL

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

FECHA FINAL: 31/07/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2785025 - EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

• 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

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105701 ALISTAR MATERIA PRIMA Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA TÍPICA RURAL TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y RECETA ESTÁNDAR.

26020105704 REALIZAR MANEJO DE RESIDUOS TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA AMBIENTAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2732293 - 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.

• 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

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2764394 - EMPRENDIMIENTO EN EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110101.
PREPARAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA

29080110102.
ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• 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

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110601. RECONOCER FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS EN PLANTA DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110602. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Proyectar el mercado según segmentos y métodos de pronóstico

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2774731 - SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECIBIR LOS ELEMENTOS Y SUMINISTROS CONFRONTANDO CON LA SOLICITUD Y LAS ESPECIFICACIONES ESTÁNDAR.2. RECHAZAR LOS ELEMENTOS QUE NO COINCIDEN CON LA SOLICITUD, REPORTÁNDOSE DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS.3. DISTRIBUIR LOS ELEMENTOS DE ACUERDO A LA ORGANIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTO.4. ORGANIZAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE SERVICIO ESTABLECIDO.5. APLICAR LAS NORMAS DURANTE EL PROCESO DE MONTAJE Y ALISTAMIENTO DEL ÁREA. 6. INVENTARIAR LOS ELEMENTOS DE SERVICIO EN EL FORMATO Y PERIODO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2774490 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA Y DULCERIA ARTESANAL

• 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 DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2764397 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE PESCADOS Y MARISCOS

• 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 DE PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y DULCERÍA ARTESANAL DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía técnica

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 172,00

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: LINA VICTORIA CORAL ARTEAGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO SUR COLOMBIANO DE LOGÍSTICA INTERNACIONAL