PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Chiriguaná, 22 de agosto de 2023

Señor (a)
ALEXANDER TOBON ABELLO
SUPERVISOR CONTRATO N° CO1.PCCNTR.4638068
Coordinadora Académico.
Centro Biotecnológico del caribe.
Valledupar, cesar.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes agosto del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4638068 del año 2023

JOSE JAVIER OSPINO AVENDAÑO, identificado con la cédula de ciudadanía No.77.103.906 de Chiriguaná - Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Biotecnológico del Caribe - SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas del 1 de agosto al 31 de agosto de 2023.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de DIECINUEVE MILLONES SESENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS PESOS ($19.066.300).Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Siete (7) días del mes de febrero, por valor de Ochocientos ochenta y nueve mil setecientos sesenta y un pesos ($889,761), cuatro (04) pagos iguales por los meses de marzo a junio de 2023, por valor de Tres millones ochocientos trece mil doscientos sesenta pesos ($3.813.260) cada uno y un último pago por valor de Dos millones novecientos veintitrés mil cuatrocientos noventa y nueve noventa pesos ($2.923.499).

Plazo: Será hasta el 25 de julio de 2023.

ADICION DEL CONTRATO: TRES MILLONES OCHOCIENTOS TRECE MIL DOSCIENTOS DIECISEIS PESOS M.L ($ 3.816.216.00). Valor Total del Contrato: VEINTIDOS MILLONES OCHOCIENTOS SETANTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS SESENTA PESOS M.L. ($22.879.560.oo)
Fecha de Inicio de la Prorroga: 25 de Julio 2023
Fecha final del Contrato: 25 de agosto 2023

OBJETO:
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.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la ejecución de la formación titulada y/o complementaria virtual de	No se desarrollo actividad	N/A

	acuerdo con la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI — G-014 vigente.		
2	Manejar y aplicar la estructura del LMS que utiliza el SENA, junto con las actividades, materiales y demás recursos educativos digitales que sustentarán la ruta de aprendizaje	No se desarrolló actividad	N/A
3	Atender los foros de dudas e inquietudes que son objeto de la formación.	No se desarrolló actividad	N/A
4	Publicar anuncios que se consideren pertinentes para el buen desarrollo de la formación	No se desarrolló actividad	N/A
5	Realizar encuentros virtuales semanales y/o de seguimiento a cada aprendiz según el objeto de contratación.	No se desarrolló actividad	N/A
6	Realizar la evaluación de los aprendices asignados tanto en el LMS como en el aplicativo SOFIA PLUS.	Se evaluaran la totalidad de los aprendices al finalizar el mes de junio	Reportes de juicios evaluativos
7	Atender la totalidad de las fichas asignadas tanto de formación titulada como complementaria presencial.	Se atendieron las fichas complementarias, en el municipio de Chiriguaná cabecera fichas 2820364, 2822590, 2822665	Adjunto diligenciamiento del procesos
8	Realizar reuniones periódicas de los equipos ejecutores de la formación Virtual.	N/A	N/A
9	Atender las reuniones de carácter presencial que la Coordinación Académica considere necesarias para la buena ejecución del presente contrato.	Se acató el llamado a reunión por parte del coordinador académico o supervisor del contrato	N/A
10	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	Presto mis servicios con responsabilidad atendiendo dando cumplimiento al contrato de prestación de servicios.	Adjunto evidencia
11	Desarrollar las actividades de Formación Profesional, incluido el seguimiento a aprendices en etapa práctica, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje — Proyectos de Formación - que el SENA ha determinado	N/A	N/A
12	Seleccionar estrategias de enseñanza — aprendizaje — evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se realiza la planeación y estrategias de enseñanza	Adjunto evidencia
13	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y	Los ambientes de aprendizaje están sujeto a la formación impartida	Adjunto evidencia

	en las características y requerimientos de los aprendices.		
14	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes	N/A	N/A
15	Programar las actividades de enseñanza — aprendizaje — evaluación, de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional.	Se elaboró las actividades de acuerdo a lo concertado con los aprendices	Adjunto evidencia
16	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de formación de manera oportuna.	N/A	N/A
17	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices a su cargo	N/A	N/A
18	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA.	Las actividades se realizan acorde a la reglamentación impartida por la institución	N/A
19	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	Se le explico a los aprendices como bajar sus certificaciones	En inducción con los aprendices
20	Conformar los equipos ejecutores por programa de formación para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el diseño de talleres e ítems que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	N/A	N/A
21	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Se realizó inducción sobre la formación a impartir	Adjunto evidencia
22	Reportar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a las rutas de aprendizaje y registro de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información	Se realiza el enrutamiento de los aprendices a su formación	Adjunto evidencia

23	Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por Redes de Conocimiento que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	N/A	N/A
24	Elaborar y entregar guías de aprendizaje de los proyectos formativos asociados al contratista, cuando éstas sean requeridas por el equipo pedagógico de centro.	Elabore guías de la formación a impartir	Evidencias en físico
25	Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto del contrato y entregar los informes que se le soliciten de acuerdo con el objeto pactado.	Se elaboró y presento informe de acuerdo con los lineamientos impartidos	Adjunto evidencia
26	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la Institución.	No se han presentado asuntos especiales.	NA
27	Responder por los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato.	N/A	N/A
28	Hacer entrega del carnet institucional que lo acredita como contratista, una vez finalice el contrato	N/A	N/A
29	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos, de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual.	Se tramitó informe de acuerdo al tiempo estipulado por el ente contratista	Adjunto evidencia
30	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Entrega oportuna de información atendiendo los requerimientos de la Coordinación académica.	Adjunto capture del instructivo para tramiten de cuenta
31	Atender las convocatorias que realice el centro con respecto a mejorar de las competencias y habilidades de los instructores contratistas, dentro de un proceso de certificación de competencias para certificarse en habilidades pedagógicas, como también capacitarse en el idioma inglés	En espera de que abran curso de formación acorde a las actividades realizadas	N/A
32	Apoyar técnicamente en cuando se le requiere en la elaboración de las fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimiento para la que se contrató.	N/A	N/A

33	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios que, por el conocimiento profesional contratado, previa designación del subdirector de centro.	N/A	N/A
34	Aplicar al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores	No se presentó ofertas de cursos	N/A
35	Apoyar con la participación en el proyecto de acompañamiento técnico (pedagógico de Instructores que realice el SENA.	N/A	N/A
36	Participar de las actividades de acompañamiento técnico pedagógico, desarrollo curricular, planeación pedagógica, programada por la coordinación académica.	N/A	N/A
37	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	N/A	N/A

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. 8626295769 de la planilla, ASOPAGO, del mes de julio. (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 entidad(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 (6) folios

Cordialmente,



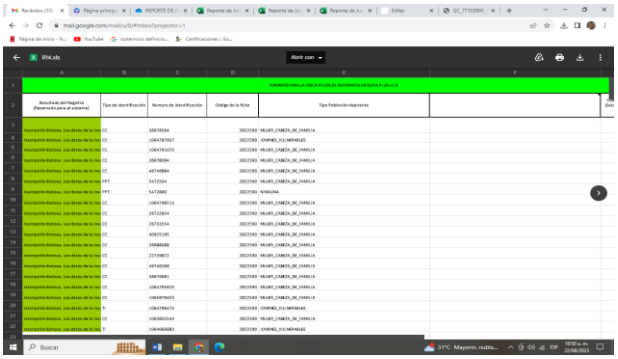
Firma
Nombres y apellidos
Contratista
C.C. No.

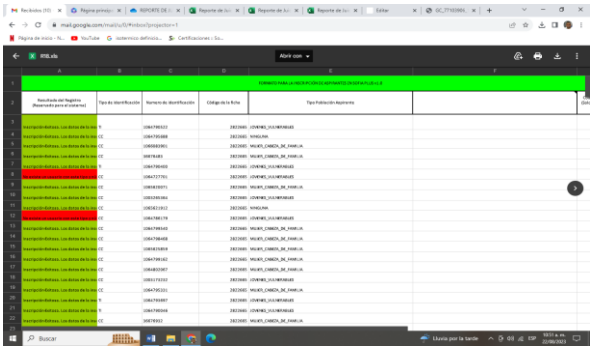
Recibí a satisfacción:

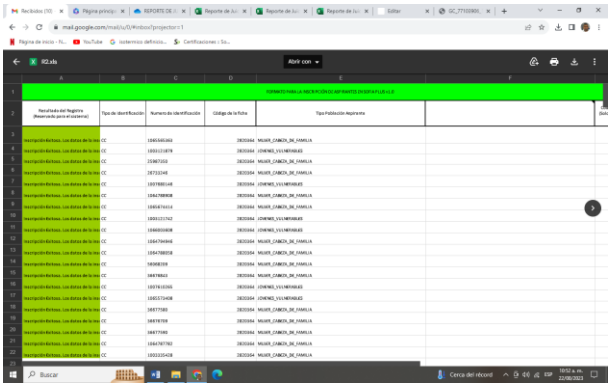
Firma
ALEXANDER TOBON ABELLO.
SUPERVISORA CONTRATO N° CO1.PCCNTR.4638068
Coordinador Académico

SOPORTE FOTOGRAFICOS

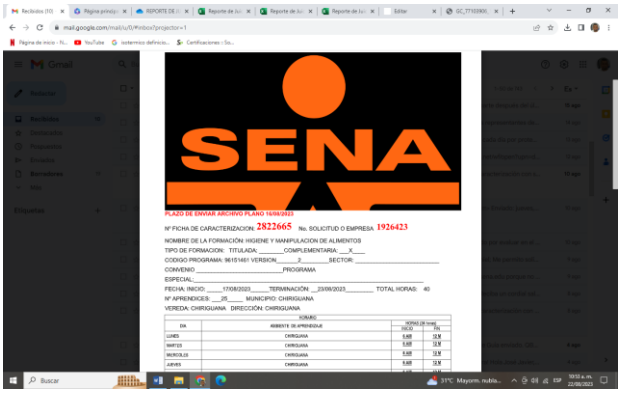
FICHA DE CARACTERIZACION Y ARCHIVOS PLANOS.

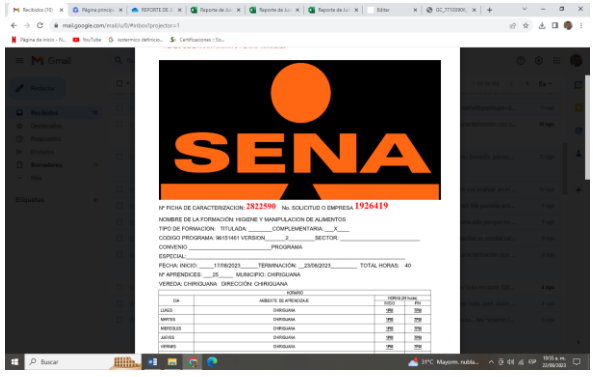




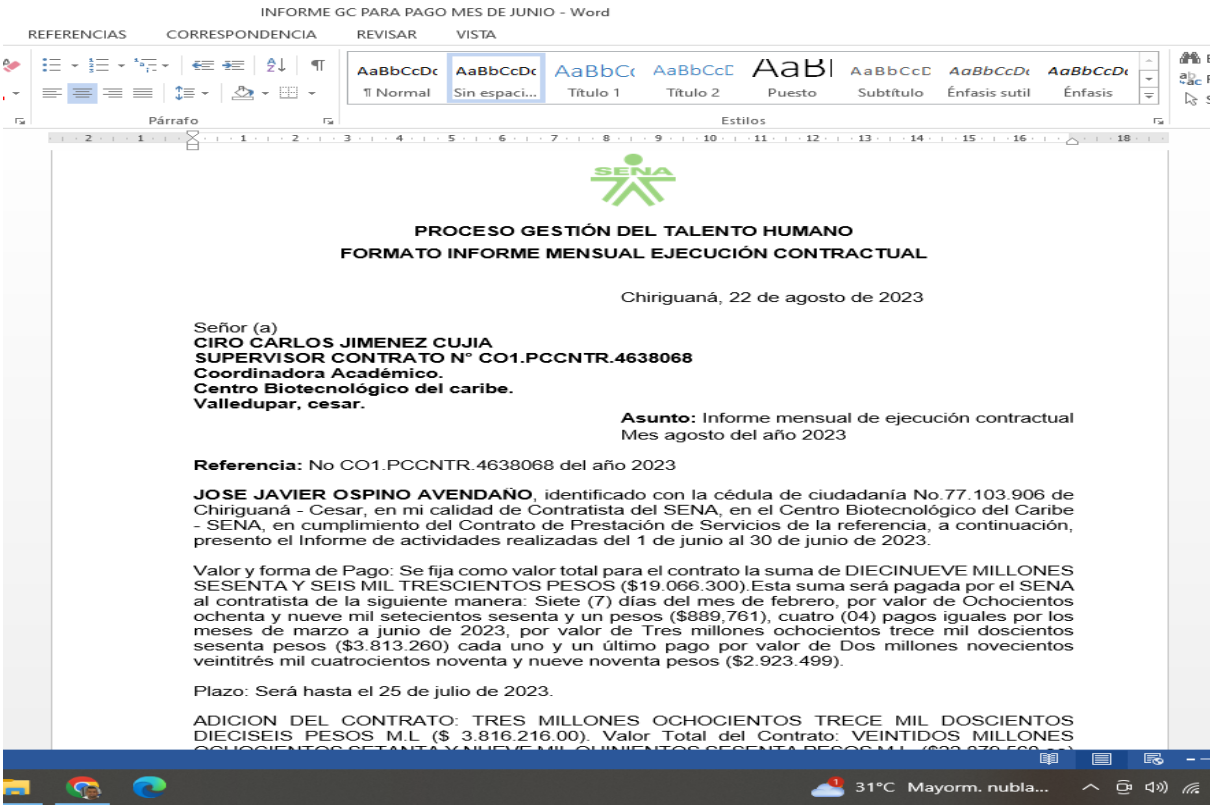








ELABORACION DEL INFORME.


INFORME GC PARA PAGO MES DE JUNIO - Word

REFERENCIAS CORRESPONDENCIA REVISAR VISTA

¶ Normal | Sin espaci... | Título 1 | Título 2 | Puesto | Subtítulo | Énfasis sutil | Énfasis

Párrafo | Estilos

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Chiriguaná, 22 de agosto de 2023

Señor (a)
CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA
SUPERVISOR CONTRATO N° CO1.PCCNTR.4638068
Coordinadora Académico.
Centro Biotecnológico del caribe.
Valledupar, cesar.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes agosto del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4638068 del año 2023

JOSE JAVIER OSPINO AVENDAÑO, identificado con la cédula de ciudadanía No.77.103.906 de Chiriguaná - Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Biotecnológico del Caribe - SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas del 1 de junio al 30 de junio de 2023.

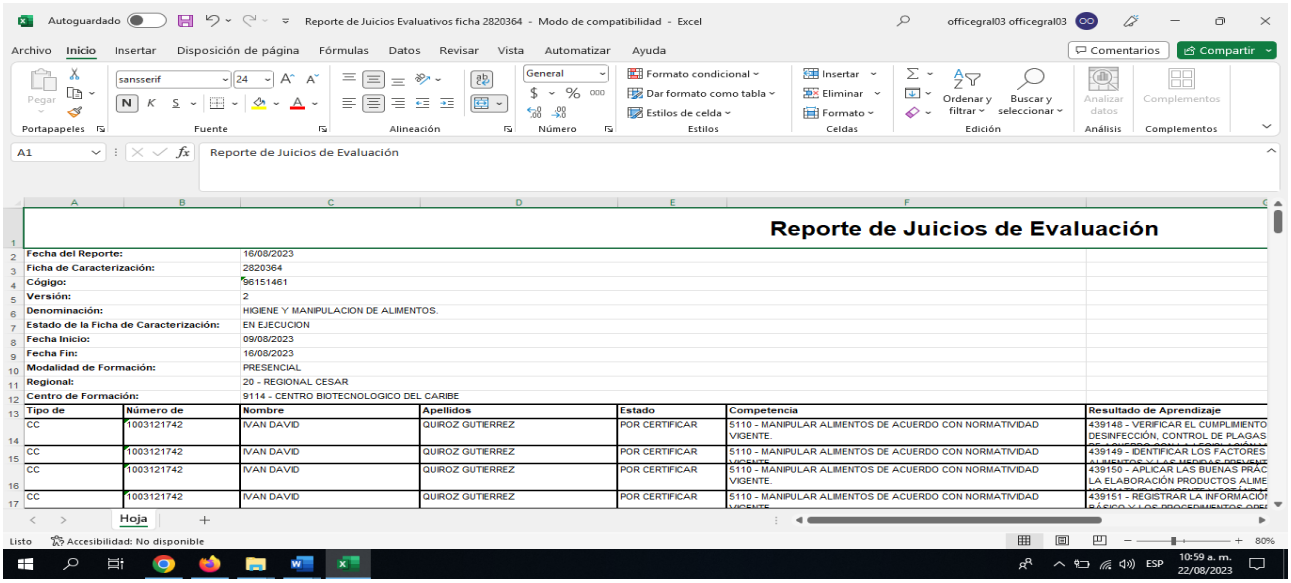
Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de DIECINUEVE MILLONES SESENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS PESOS ($19.066.300).Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Siete (7) días del mes de febrero, por valor de Ochocientos ochenta y nueve mil setecientos sesenta y un pesos ($889,761), cuatro (04) pagos iguales por los meses de marzo a junio de 2023, por valor de Tres millones ochocientos trece mil doscientos sesenta pesos ($3.813.260) cada uno y un último pago por valor de Dos millones novecientos veintitrés mil cuatrocientos noventa y nueve noventa pesos ($2.923.499).

Plazo: Será hasta el 25 de julio de 2023.

ADICION DEL CONTRATO: TRES MILLONES OCHOCIENTOS TRECE MIL DOSCIENTOS DIECISEIS PESOS M.L ($ 3.816.216.00). Valor Total del Contrato: VEINTIDOS MILLONES

31°C Mayorm. nubla...

REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS


Autoguardado | Reporte de Juicios Evaluativos ficha 2820364 - Modo de compatibilidad - Excel | officegral03 officegral03

Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Automatizar Ayuda | Comentarios | Compartir

Pegar | Portapapeles | Fuente | Alineación | Número | Estilos | Celdas | Edición | Análisis | Complementos

A1 | Reporte de Juicios de Evaluación

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	16/08/2023
Ficha de Caracterización:	2820364
Código:	96151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	09/08/2023
Fecha Fin:	16/08/2023
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9114 - CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1003121742	IVAN DAVID	QUIROZ GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS
CC	1003121742	IVAN DAVID	QUIROZ GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES
CC	1003121742	IVAN DAVID	QUIROZ GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRAC LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIME
CC	1003121742	IVAN DAVID	QUIROZ GUTIERREZ	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS

Hoja | Listo | Accesibilidad: No disponible | 80%

ESP 10:59 a. m. 22/08/2023

FORMACION.









GESTION DE TIEMPO

Las fichas ejecutadas en este tiempo fueron la 2820364, 2822590 y 2822665 con una duración de 40 horas cada ficha.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE JAVIER OSPINO AVENDAÑO
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE
FECHA INICIAL: 01/08/2023 00:00:00
FECHA FINAL: 25/08/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2820364 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACION PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

23/08/23 8:20 Page 1 of 4

FICHA DE APRENDIZAJE: 2822665 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2822590 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2813079 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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 ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 118,00

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: JOSE JAVIER OSPINO AVENDAÑO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE