PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Septiembre del 2023

Señor (a)
ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4874103
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 4874103 del 2023

ELVIRA ROSA ÁLVAREZ PORTILLO, identificado con la cédula de ciudadanía No.**49656732** de Aguachica Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agro empresarial en el Departamento del Cesar., 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 DOS MILLONES TRESCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE ($32.308.800). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a catorce (14) días del mes de abril de 2023 por valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS M/CTE ($1.884.680)), b) SIETE pagos iguales por los meses de Mayo a Noviembre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE ($4.038.600) cada uno, c) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2023 por valor de DOS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTE PESOS MCTE ($2.153.920)

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS LACTEOS, CARNICOS Y FRUVER para impartir formación profesional integral presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del centro Agro empresarial en el departamento del Cesar

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional presencial en los programas de formación complementaria **CODIGO DE FICHA:** 2830233 **NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **HORAS** 40 HORAS **FECHA DE INICIO:** 21/08/2023 **FECHA DE TERMINACION:** 21/09/23 **HORARIO.:** LUNES JUEVES **CODIGO DE FICHA:** 2830234 **NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **HORAS:** 40 HORAS **FECHA DE INICIO:** 21/08/2023	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202023/ELVIRA%20ROSA%20ALVAREZ%20PORTILLO?csf=1&web=1&e=oeclfj

		FECHA DE TERMINACION: 21/09/23 **HORARIO.:** LUNES-MIERCOLES **CODIGO DE FICHA:** 2832980 **NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **HORAS** 40 HORAS **FECHA DE INICIO:** 24/08/2023 **FECHA DE TERMINACION:** 24/09/2023 **HORARIO.:** JUEVES - DOMINGO **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** 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 **FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR** Ficha de Caracterización: Código: 2816608 Código de la empresa: 1922929 Versión: 1	

		Denominación: FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR Fecha Inicio: 3/08/2023 Fecha Fin: 12/09/2023 PELAYA MARTES, JUEVES **FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR** Ficha: 2834241 Fecha Inicio:26/08/2023 Fecha Fin: 21/10/2023 SABADOS SENA AGROEMPRESARIAL **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS QUÍMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA LEGAL **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** RA2 ELABORAR PRODUCTOS DE ASEO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS RA1 ALISTAR MATERIAS PRIMAS, EL AREA DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la	Planear y ejecutar el proceso de planeación pedagógica, proyección de guías, planes de trabajo, como así mismo, material de apoyo y	Evidencias soportadas en el drive

	ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	desarrollar medios didácticos para el desarrollo de la formación	https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202023/ELVIRA%20ROSA%20ALVAREZ%20PORTILLO?csf=1&web=1&e=oeclfj
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales	Listados de asistencia y evidencia fotográfica soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202023/ELVIRA%20ROSA%20ALVAREZ%20PORTILLO?csf=1&web=1&e=oeclfj
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Realizar reconocimientos en la inducción o una vez inicie su competencia. En cada formación mediante la técnica de lluvia de ideas y preguntas, en cada uno de los programas orientados	Listados de asistencia y evidencia fotográfica soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/D

			ocuments/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202023/ELVIRA%20ROSA%20ALVAREZ%20PORTILLO?csf=1&web=1&e=oeclfj
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Llevar el control de asistencias en formato no controlado de los programas de formación asignadas	Lista de asistencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202023/ELVIRA%20ROSA%20ALVAREZ%20PORTILLO?csf=1&web=1&e=oeclfj
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que	Asociar a los aprendices en el aplicativo sofia plus de formación complementaria correspondiente al mes de septiembre	Aplicativo Sofia Plus

	todos aparezcan en formación.	**NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **NOMBRE DE PROGRAMA:** FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR	
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emitir y registrar juicios evaluativos en la plataforma sofia plus de formación complementaria correspondiente al mes de septiembre **NOMBRE DE PROGRAMA:** HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **NOMBRE DE PROGRAMA:** FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR	Aplicativo Sofia Plus
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Usar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales para el eficaz desarrollo del proceso de formación y el registro de las acciones, como registro de aprendices, asociar ruta de aprendizaje reporte de juicios evaluativos, y evidencias soportadas en el drive correspondiente al mes de septiembre	Aplicativo sofia plus Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202023/ELVIRA%20ROSA%20ALVA

			REZ%20PORTILLO?csf=1&web=1&e=oeclfj
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se asistió a una jornada de trabajo en temas de Sena Mentalmente saludable, actividad que llevo a cabo la Dra. Carmen Yelitza Reyes, psicóloga regional donde se trataron temas relacionados con TRABAJO EN EQUIPO Y RELACIONES INTERPERSONALES.	Evidencias fotográficas
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se desplazó al municipio de Pelaya con el fin de impartir formación profesional en el programa **NOMBRE DE PROGRAMA:** FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR	Evidencias fotograficas
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, firmada por el contratista, adjuntar el reporte de horas Sofía plus, y demás soportes	Presentar documentos requeridos

		solicitudes para legalización del pago del mes de septiembre	
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Mantener el portafolio del instructor actualizado con las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajos y actividades a desarrollar para los programas de formación complementaria de acuerdo a las especificaciones del líder o supervisor de contrato correspondiente al mes de septiembre	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/gemorenol_sena_edu_co/Documents/EVIDENCIAS%20INSTRUCTORES%20COMPLEMENTARIA%202023/ELVIRA%20ROSA%20ALVAREZ%20PORTILLO?csf=1&web=1&e=oeclfj
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Responder por el cuidado de los equipos y materiales puestos bajo a nuestro cargo para el desarrollo de la formación	Evidencia fotográfica
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes 4 GTH-F-075 V.05 y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
19	Participar en los procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el centro de formación.	Realizar Divulgación de la oferta presencial y cursos complementarios y/o titulada del centroagro empresarial	Redes sociales (Facebook, WhatsApp)
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informe del mes de septiembre con todos los documentos solicitados	Documentos Soportados en el Secop II
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Diseñar actividades utilizando las diferentes tendencias tecnológicas con el fin de llevar acabo el desarrollo de los programas de formación	Actividades soportadas en el drive
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Organizar con ayuda de los aprendices el ambiente de trabajo en buen estado, ordenado y limpio para el desarrollo de la formación complementaria	Evidencias fotográficas
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Se presentó agenda de desplazamiento para los días 28 y 29 en el municipio de pelaya con el fin de impartir formación profesional	Agenda entregada
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Documentos Soportados en secop II

	informes mensuales de la ejecución del contrato.		
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	**Aportar certificado** **NORMA TÉCNICA 240201056** ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	Certificado soportado en el secop ll en el momento de la contratación

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 2330278011 expedido por SOI correspondiente al mes de Agosto del 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (18) folios

Cordialmente,

ELVIRA ROSA ÁLVAREZ PORTILLO
contratista
C.C. No.49656732 De Aguachica-Cesar

Recibí a satisfacción:

ROBINSON LOBO HERNANDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4874103
Coordinador Académico

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
BESOTE

Fecha Inicial de Formación: **9/08/2023**
Fecha Final de Formación: **8/09/2023**
Días Semana en Formación: **MIERCOLES, VIERNES**
FICHA: **2821763**







EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
AGUACHICA
1 de agosto

Fecha Inicial de Formación: 21/08/2023
Fecha Final de Formación: 21/09/2023
Días Semana en Formación: **LUNES, JUEVES**
FICHA: **2830233**



EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023



HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
AGUACHICA
ANUC

Fecha Inicial de Formación:21/08/2023
Fecha Final de Formación: 21/09/2023
Días Semana en Formación: **LUNES, MIERCOLES**
FICHA **2830234**



EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023

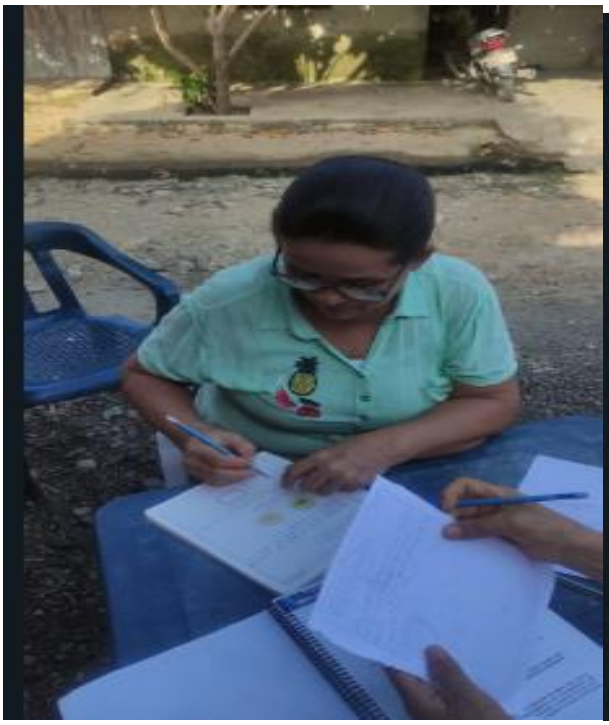




EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023









EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023







EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
Planta de Aratamiento de Agua Colina Vital
Pelaya

Fecha Inicial de Formación:21/08/2023
Fecha Final de Formación: 21/09/2023
Días Semana en Formación: JUEVES, DOMINGO
Código de la empresa: 1931880
FICHA **2832980**





EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023







EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023





FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR

Pelay

Fecha Inicial de Formación: 3/08/2023
Fecha Final de Formación: 12/09/2023
Días Semana en Formación: **MARTES, JUEVES**
Código de la empresa: 1922241
FICHA **2816608**

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023







EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023







EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023







FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR Aguachica

Fecha Inicial de Formación**26/08/2023**

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023

Fecha Final de Formación: **11/11/2023**
Días Semana en Formación: SABADO
Código de la empresa: 1932782
FICHA **2834241**







EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023







EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023







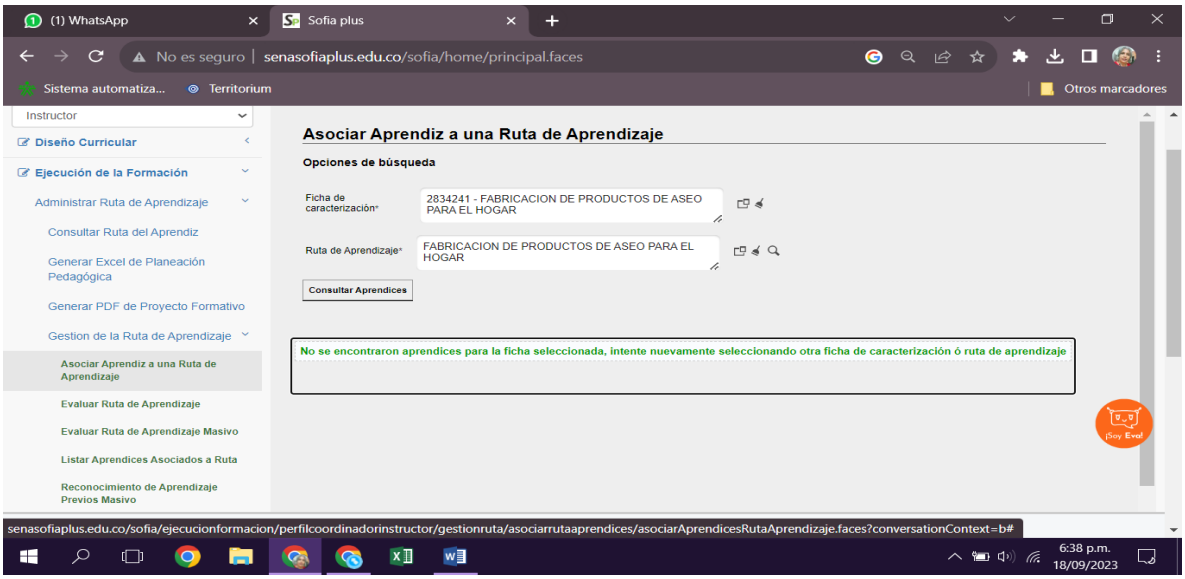


EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023





ASOCIAR APRENDICES A RUTAS DE APRENDIZAJE



Reunión 6 de septiembre de 2023 instalaciones del SENA

EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023





EVIDENCIA FOTOGRAFICA
ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO
Instructora Complementaria
Septiembre – 2023



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2816608 - FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS QUÍMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA LEGAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1
ALISTAR MATERIAS PRIMAS, EL AREA DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA Y TIPO DE PRODUCTO.

RA2
ELABORAR PRODUCTOS DE ASEO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2821763 - 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 : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2830233 - 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 : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2834241 - FABRICACION DE PRODUCTOS DE ASEO PARA EL HOGAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS QUÍMICOS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA LEGAL

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1
ALISTAR MATERIAS PRIMAS, EL AREA DE TRABAJO TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVA Y TIPO DE PRODUCTO.

RA2
ELABORAR PRODUCTOS DE ASEO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 81,00

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: ELVIRA ROSA ALVAREZ PORTILLO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL