PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica , 30 de abril de 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1373256
COORDINADOR ACADEMICO
Coordinación academica
Aguachica - Cesar

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Abril del año 2020

Referencia: No 1373256 del año 2020

MILENA DEL CARMEN ANGULO ELLES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 45.557.738 de Cartagena, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área agroindustria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto del 1 al 30 de Abril de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de ($37.017.695) TREINTA Y SIETE MILLONES DIECISIETE MIL SEICIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/C.Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Veinte (17) días del mes de febrero, por valor de ($2.228.490), nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a Noviembre de 2020, por valor de Tres millones setecientos catorce mil ciento cincuenta pesos ($3.714.150) cada uno y un último pago por valor de ($1.251.200) un millón doscientos cincuenta y un mil doscientos pesos.

Plazo: Será hasta el 12 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor en el área de agroindustria para impartir formación profesional integral presencial en el Programa Sena Emprende Rural – SER del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar.

N°	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Se da inicio a la formación desescolarizada por lineamientos nacional por medio de grupos de WhatsApp, a los cursos de	Actas y listas de asistencia. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1wwRb_BCWm01hrTA91aUY8afpObUhoXa5.

		agroindustria relacionados a continuación: • Emprendedor en la elaboración de derivados lácteos. **Código** 2084187-2084188. • COMPETENCIA Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. RESULTADOS DE APRENDIZAJE • Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción. • Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. • COMPETENCIA Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. RESULTADOS DE APRENDIZAJES. • Identificar el problema a solucionar de	

		acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación. • Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. • Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa. Se ejecutan todas las actividades programadas en la guía de aprendizaje de planeación de las fichas: 2084187 (CURUMANI CORREGIMIENTO SAN ROQUE)-2084188 (CHIRIGUANA VEREDA SAN FERNANDO) Formulación de la actividad de reflexión inicial en la guía de aprendizaje de ejecución de ambas fichas. • Emprendedor en producción de quesos y productos lácteos fermentados. CODIGO 2084180 • COMPETENCIA	

		Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. RESULTADOS DE APRENDIZAJE • Mantener los equipos, utensilios y áreas de trabajo limpios y desinfectados según el programa de limpieza y desinfección. • COMPETENCIA Procesar productos según procedimientos establecidos y legislación vigente. RESULTADOS DE APRENDIZAJE • Usar la dotación asignada conforme a criterios técnicos y normativa vigente. • Diligenciar los registros del proceso de acuerdo con el procedimiento establecido. • Cumplir las normas de aseo e higiene personal según normatividad. • Usar la dotación conforme a criterios técnicos y normativa vigente. Se ejecutan todas las actividades programadas en la guía de aprendizaje de planeación de la ficha CODIGO 2084180 EN CHIMICHAGUA	

		Formulación de la actividad de reflexión inicial en la guía de aprendizaje de ejecución de la ficha. Asisti a la reunión programada por nuestro subdirector, coordinación academica y líder del programa SER para supervisar las actividades que se vienen ejecutando en todas las fichas.	
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Elaboración de los proyectos formativos. Elaboración de derivados lacteos. Producción de quesos y productos lácteos fermentados. Elaboración de guias. Enviar evidencias para la formación descolarizada. Se nificaron las guias de aprendizajes del área de agroindustria.	Correos electrónicos se enviaron los proyectos formativos. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1wwRb_BCWm01hrTA91aUY8afpObUhoXa5
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de formación por proyectos de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	Se ejecunta las guias de aprendizaje en cada programa de planeación y se inicia las de ejecucion en línea de forma descolarizada (via whasapps, correos electrónicos, videos) interactuando con ellos de forma constante.	Asistencia de las capacitaciones. Fotos. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1wwRb_BCWm01hrTA91aUY8afpObUhoXa5
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	N/A	N/A
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto	Informe mensual de ejecución contractual.	Informe mensual de ejecución contractual.

	contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	Envio de masivo de cada programa revisando a cada aprendiz preinscrito.	
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	Utilizando todos los formatos sugeridos por siga.	https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1wwRb_BCWm01hrTA91aUY8afpObUhoXa5
7	Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	N/A	N/A
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y	N/A	N/A

	actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.		
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Informar a la líder del programa SER los diferentes grupos de whasapp creados para la interaccion con los aprendices y empezar la formación descolarizada.	Actas Reporte de sofia plus. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1wwRb_BCWm01hrTA91aUY8afpObUhoXa5
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de emprendimiento.	N/A	N/A
11	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 queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e)Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Revisar y verificar en sofia plus. Los proyectos formativos se enviaron para su revisión y aprobación del área de agroindustria para poder asociar a los aprendices. Aun no hay juicios por evaluar.	Reporte de sofia plus.
12	Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco	N/A	N/A

	de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.		
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	N/A	N/A
14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	N/A	N/A
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	N/A	N/A
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	N/A	N/A
17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	N/A	N/A
18	Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de	N/A	N/A

	formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo.		

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 4327284523 de la planilla, operador Bancoomeva y periodo de marzo de 2020 . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)
Evidencias en ( ) folios

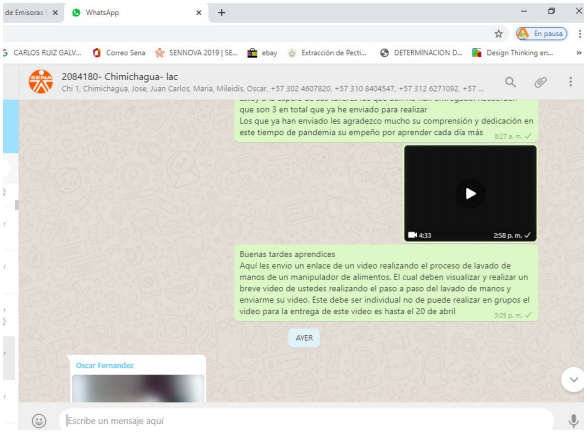
Cordialmente,
Firma

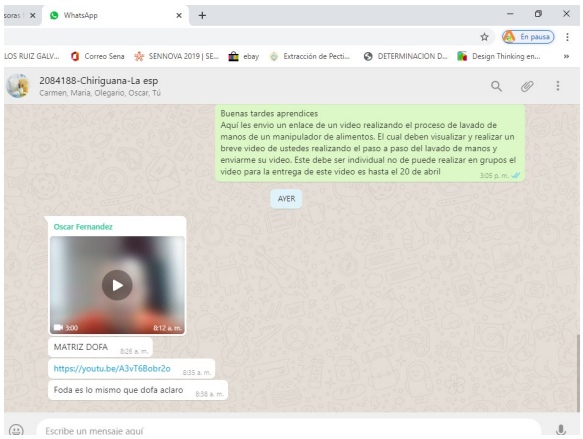
MILENA ANGULO ELLES
Nombres y apellidos
Contratista
C.C. No. 45.557.738

Recibí a satisfacción:
Firma

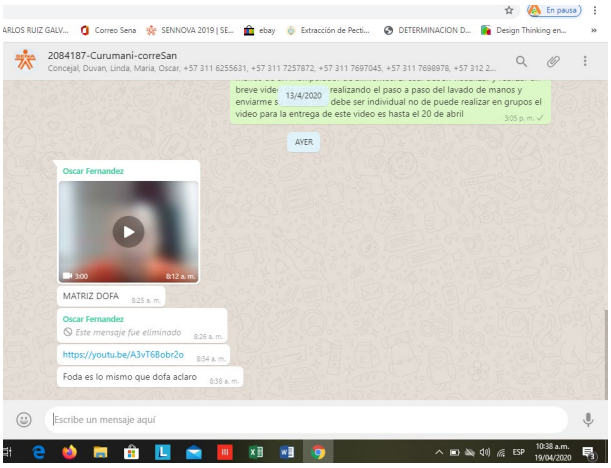
JOSE ALEJANDRO OROZCO
Nombres y Apellidos
Supervisor(a) Contrato 1373256 de 2020
Coordinador académico

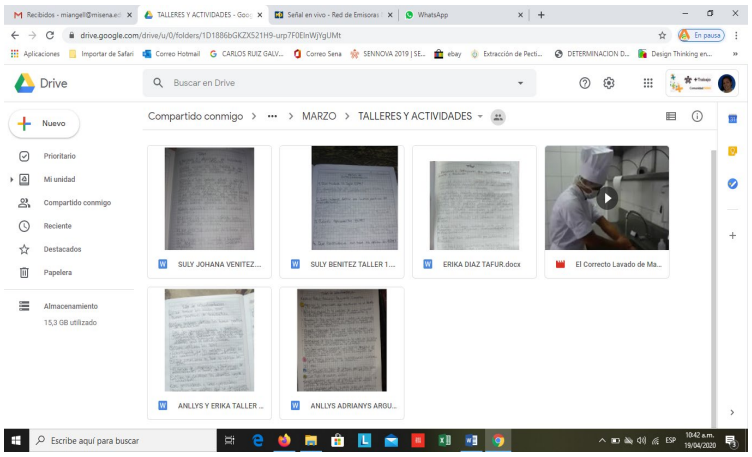
Acontinuacion anexo evidencias de este informe correspondiente al mes de abril.

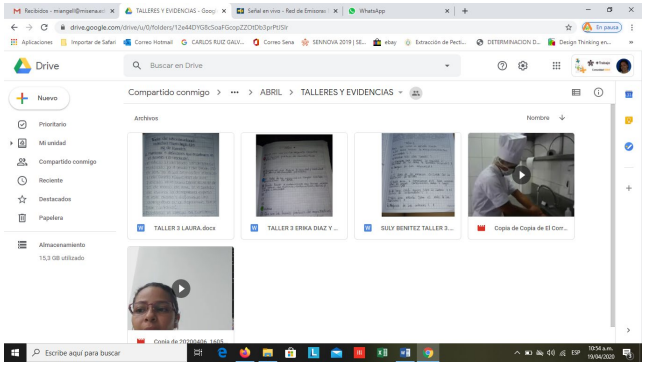


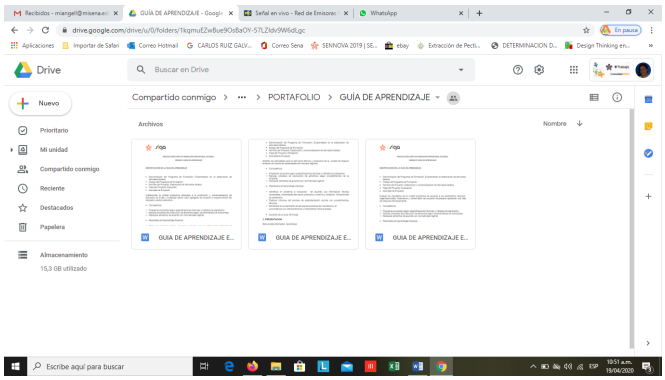


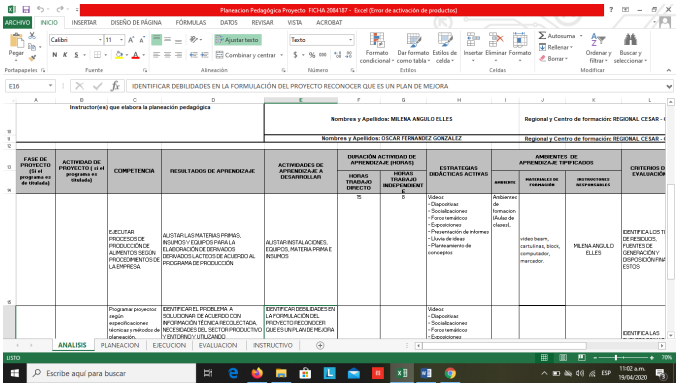
FICHA 2084187 – CURUMANI



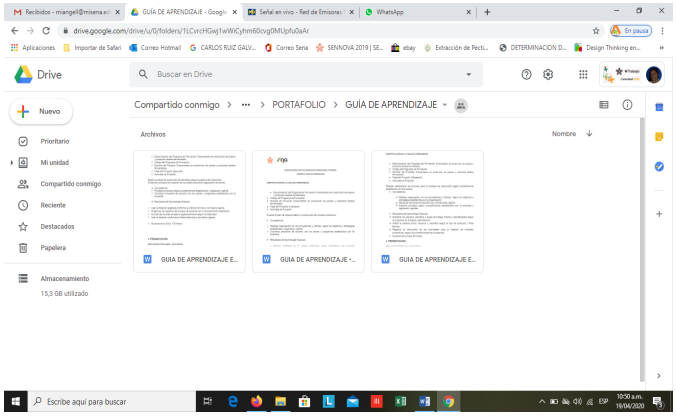


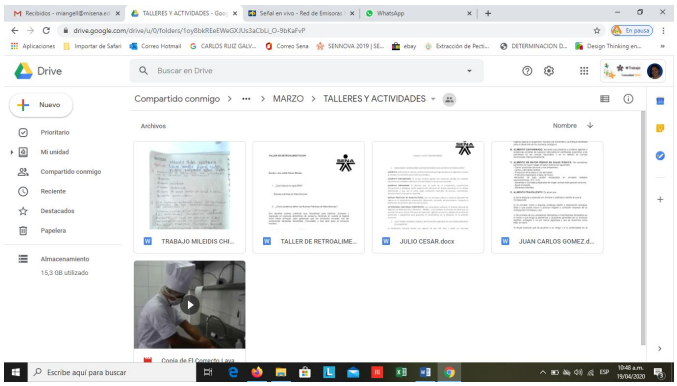


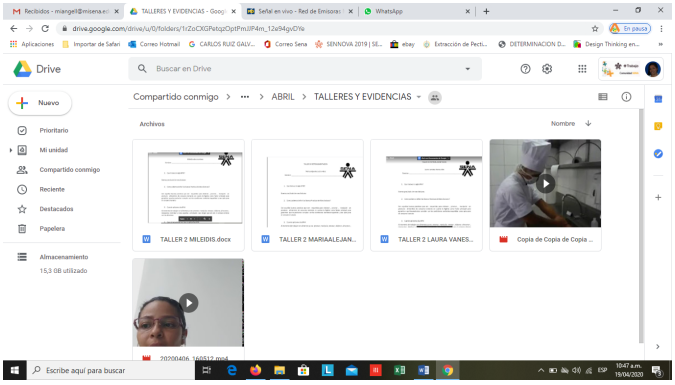


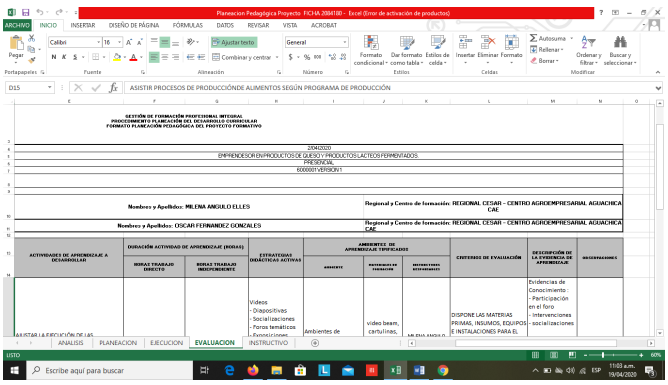


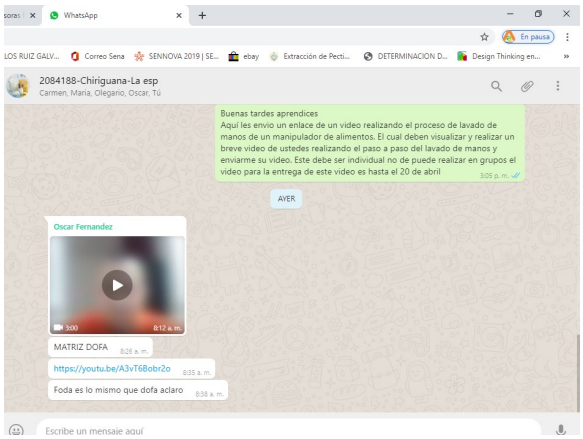
FICHA 2084180 – CHIMICHAGUA






Drive
Buscar en Drive
Compartido conmigo
ABRIL
TALLERES Y EVIDENCIAS
Nuevo
Archivos
Nombre
TALLER 2 MILEIDIS.docx
TALLER 2 MARIAALEJAN...
TALLER 2 LAURA VANES...
Copia de Copia de Copia ...


Nombres y Apellidos: MILENA ANGULO ELLES
Nombres y Apellidos: OSCAR FERNANDEZ GONZALES
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
ANALISIS
PLANEACION
EJECUCION
EVALUACION
INSTRUCTIVO


2084188-Chiriguana-La esp
Carmen, Maria, Olegario, Oscar, Tú
Buenas tardes aprendices
Aquí les envio un enlace de un video realizando el proceso de lavado de manos de un manipulador de alimentos. El cual deben visualizar y realizar un breve video de ustedes realizando el paso a paso del lavado de manos y enviarme su video. Este debe ser individual no de puede realizar en grupos el video para la entrega de este video es hasta el 20 de abril
AYER
Oscar Fernandez
MATRIZ DOFA
https://youtu.be/A3vT6Bobr2o
Foda és lo mismo que dofa aclaro
Escribe un mensaje aquí

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MILENA DEL CARMEN ANGULO ELLES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/04/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2084187 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 CONSERVAR LECHE CRUDA APLICANDO MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN

28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO

28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2084180 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE QUESOS Y PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS O SERVICIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN DIAGNÓSTICO DEL ENTORNO Y LAS NECESIDADES DEL MERCADO

PARTICIPAR EN LA CONSTRUCCIÓN DE LOS COMPONENTES DE MERCADO, TÉCNICO, ORGANIZACIONAL, LEGAL Y FINANCIERO DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, SEGÚN EL PROYECTO DE LA EMPRESA.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PARA LA CREACIÓN DE UNIDADES PRODUCTIVAS, SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

REVISAR LA VIABILIDAD DE LA UNIDAD PRODUCTIVA SEGÚN INDICADORES DEL PROYECTO EMPRESARIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE QUESO Y FICHA TÉCNICA

ELABORAR QUESO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA

REALIZAR EL PROCESO DE COAGULACIÓN DE LA CUAJADA DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL QUESO

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADECUAR EL PRODUCTO FERMENTADO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA

ALISTAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y FICHA TÉCNICA

REALIZAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS FERMENTADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

VERIFICAR LOS PRODUCTOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA.

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2084188 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 CONSERVAR LECHE CRUDA APLICANDO MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHES CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
28030120001 IDENTIFICAR EL PROBLEMA A SOLUCIONAR DE ACUERDO CON INFORMACIÓN TÉCNICA RECOLECTADA, NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y ENTORNO Y UTILIZANDO HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN
28030120002 DETERMINAR LAS ACTIVIDADES A DESARROLLAR EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN IDEA SELECCIONADA Y HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN
28030120003 DISTRIBUIR LOS RECURSOS PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO SEGÚN CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO
28030120004 VERIFICAR LA VIABILIDAD DEL PROYECTO TENIENDO EN CUENTA LOS OBJETIVOS PROPUESTOS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
28030120005 RECONOCER LAS DEBILIDADES PARA LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO Y OPCIONES DE MEJORA PARA LA SOSTENIBILIDAD DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 148,00

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: MILENA DEL CARMEN ANGULO ELLES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL