PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica Julio 2024

Señor (a)
HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5977572**
Coordinador Académico
Instructor G16
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Julio del año 2024.

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5977572** del año (2024)

(**Janner Alberto Vargas Suarez**), identificado con la cédula de ciudadanía No. 9692573 de Aguachica, 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 CUARENTA Y DOS MILLONES CIENTO VEINTI CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($42.124.974). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a ocho (8) días del mes de febrero de 2024 por valor de UN MILLÓN CIENTO NOVENTA MIL OCHOCIENTOS DOCE PESOS M/CTE ($1.190.812); y b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) cada uno; y c) Un pago final correspondiente a cinco (05) días del mes de diciembre de 2024 por valor de SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($744.257)

Plazo: Será hasta el (05) de (Diciembre) de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal en el rol de instructor técnico en el área de PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", 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 la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	Se realiza planeación mensual de las actividades de formación y aprendizaje a través de la metodología presencial en los cursos de formación que me fueron asignados en el área de agroindustria y los diferentes componentes del programa SER. Se ejecutan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas. Se iniciará (**30/07/2024**) el proceso de formación del programa: **Emprendimiento en**	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/JANNER%20ALBERTO%20VARGAS%20SUAREZ?csf=1&web=1&e=bXEaQ0

		producción de leches Fermentadas Ficha: **3026359**, San Alberto. **Competencias:** • Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos • Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa. Se continua con el proceso de formación del programa: **Producción Artesanal y Semi-Industrial de Productos de confitería** Ficha: **2987643** – (Tamalameque), **3005617** – (Aguachica) **Competencia:** • Fabricar productos y sub-productos de confitería artesanal y semindustrial de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Se continua con el proceso de formación del programa: **Emprendedor en procesamiento y comercialización de**	

		productos derivados de frutas y hortalizas. Ficha: **2946859**, Aguachica – Corregimiento Lucaical. **Competencias:** • Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. • Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Se continua con el proceso de formación del programa: **Cocina Básica** Ficha: **2987644**, Tamalameque **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma NTS USNA 001 del MINCOMERCIO, industria y turismo). Se iniciará (**18/07/2024**) el proceso de formación del programa: Emprendedor en Procesamiento y Comercialización de Derivados Cárnicos.	

		Ficha: **3026704**, (Aguachica) – Villa de San Andrés **Competencias:** Almacenar productos alimenticios e insumos según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Obtener pastas y/o emulsiones cárnicas según características del producto.	
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Se efectúan estrategias de la formación que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área de Agroindustria, haciendo uso de medios tecnológicos adaptados a la realidad del contexto social, que permita el aprendizaje y desarrollo local. Se formuló y se gestionó en articulación con el instructor de emprendimiento la estructura integrada de seguimiento como entregables del proceso formativo para la creación de las unidades productivas de las fichas: **2940802**, **2946859**.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/JANNER%20ALBERTO%20VARGAS%20SUAREZ?csf=1&web=1&e=bXEaQ0

		• Caracterización. • Proyecto productivo. • Diagnostico fase 1. • Diagnostico fase 2. • Relación de emprendedores. • Modelos CANVAS. • información - Est - Admin • Requerimientos de la inversión. • Análisis financiero.	
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	Coordinación Nacional SER.		
5	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 Sofía Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique	Se hace uso permanente de la plataforma virtual Sofía plus, para reportar y sistematizar las actividades y acciones realizadas en el marco contractual tales como: enrutar, y asociar aprendices, verificar que los aprendices estén debidamente matriculados, además de realizar matriculas especiales y el reporte de horas de formación, para presentar al supervisor del contrato, entre otras acciones.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/JANNER%20ALBERTO%20VARGAS%20SUAREZ?csf=1&web=1&e=bXEaQ0
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.	Se reporta al dinamizador de oferta (SER) las actividades programadas para realizar la socialización de la oferta formativa 2024, donde realiza seguimiento a los avances logrados, mediante las evidencias reportadas en el Google Drive.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/JANNER%20ALBERTO%20VARGAS%20SUAREZ?csf=1&web=1&e=bXEaQ0
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles	Se emitió el juicio evaluativo de la ficha: **2987643.** Del programa de formación:	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r

	luego de finalizada la formación.	**Producción Artesanal y Semi-Industrial de Productos de confitería.**	/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/JANNER%20ALBERTO%20VARGAS%20SUAREZ?csf=1&web=1&e=bXEaQ0
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	formación, proyectos y unidades productivas a atender.		
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Se participó de la **REUNIÓN DE INSTRUCTORES TEMA: SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA SER** - programada por las coordinaciones CAE. (**27/06/2024**).	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/JANNER%20ALBERTO%20VARGAS%20SUAREZ?csf=1&web=1&e=bXEaQ0
12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.	Se presenta informe mensual donde se ejecutan cada uno de los entregables que están en la lista de chequeo programados para el mes de Julio y se adjuntan las evidencias a Google Drive, que el Dinamizador de oferta rural organizo, para realizar seguimiento a las obligaciones contractuales del contratista.	Estas evidencias están disponibles en el Drive en los siguientes links: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/Documents/RUTA%202%20SER/JANNER%20ALBERTO%20VARGAS%20SUAREZ?csf=1&web=1&e=bXEaQ0
14	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado.		
15	Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional SER.	No aplica para el periodo objeto de pago.	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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	COM 68824	PAILITAS.	19/06/2024	19/06/2024
2.	COM 68824	SAN ALBERTO.	20/06/2024	20/06/2024
3.	COM 76624	TAMALAMEQUE	24/06/2024	24/06/2024
4.	COM 76624	TAMALAMEQUE	25/06/2024	25/06/2024
5.	COM 76624	PAILITAS	26/06/2024	26/06/2024

6.	COM 76624	SAN ALBERTO	27/06/2024	27/06/2024
7.	COM 76624	PAILITAS	28/06/2024	28/06/2024

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 **4556983732**. de la planilla, **SOI** correspondiente al mes de **JUNIO**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (28) folios

Cordialmente,



Firma
JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ
Contratista
C.C. No. 9.692573 de Aguachica Cesar

Recibí a satisfacción

Firma
HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5977572 del año (2024)
Instructor G16

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se participó de la **REUNIÓN DE INSTRUCTORES TEMA: SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA SER** - programada por las coordinaciones CAE. (**27/06/2024**).





Se participó de la **REUNIÓN DE INSTRUCTORES TEMA: SEGUIMIENTO DEL PROGRAMA SER** - programada por las coordinaciones CAE. (**27/06/2024**).





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

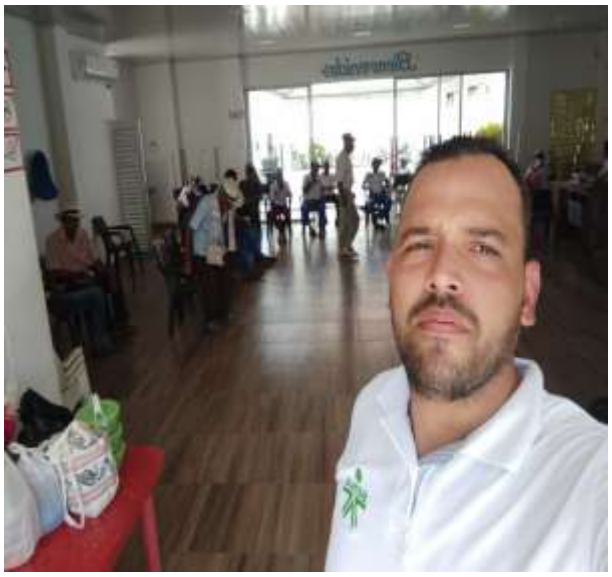
Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.

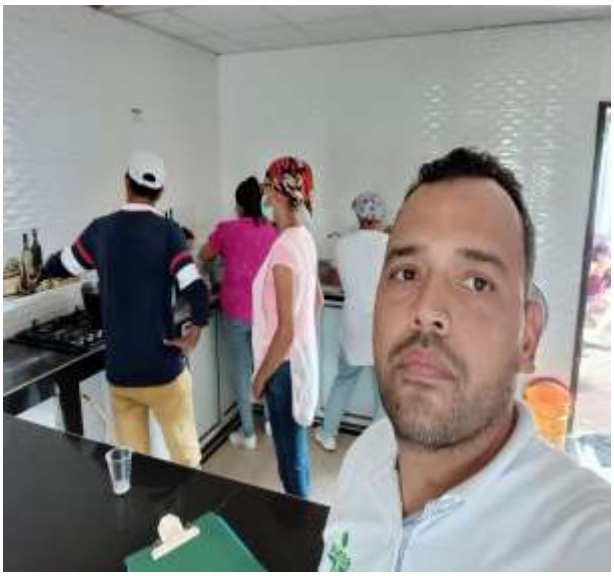




EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 29402940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.

Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





Se realizan acciones para Impartir formación profesional integral en el área de agroindustria, haciendo uso de las diferentes actividades contempladas en las guías de aprendizaje apoyadas en estrategias didácticas en las fichas: 2940802, 2946859, 2987644, 3005617.





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2946859 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS, MATERIALES E INSTALACIONES SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS.

REPORTAR DATOS DE PROCESO Y PRODUCTO TERMINADO ACORDE CON LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA Y NORMATIVA

TRANSFORMAR FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS OBTENIDOS EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• 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 DIAGNOSTICO 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: 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2940802 - 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.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3026704 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, SIGUIENDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LAS POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

IDENTIFICAR LAS CONDICIONES HIGIÉNICAS EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS VIGENTES

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN IMPLEMENTADO POR LA EMPRESA Y SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN MANUAL O SISTEMATIZADA GENERADA EN EL PROCESO SIGUIENDO LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REVISAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS CONDICIONES DE LA PLANTA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS HIGIENIZADA, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• 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 DIAGNOSTICO 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: OBTENER PASTAS Y/O EMULSIONES CÁRNICAS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

ELABORAR DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PEDIDO, NORMATIVIDAD DE ALIMENTARIA, SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

VERIFICAR LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRODUCTO TERMINADO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTO ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• 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 : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3005617 - PRODUCCION ARTESANAL Y SEMI-INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080500101 DISPONER RECURSOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080500102 EJECUTAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

29080500103 CONTROLAR PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y CONDICIONES TÉCNICAS

29080500104 ESTANDARIZAR LOS PRODUCTOS DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON PARÁMETROS EMPRESARIALES Y NORMATIVA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3026359 - 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.

290801085-03
ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA

290801085-04
COMPROBAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201533-01
ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

240201533-02
APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO

240201533-03
EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

240201533-04
RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801106-01
RECONOCER LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

290801106-02
IDENTIFICAR LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

290801106-03
APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHES FERMENTADAS, CONFORME A NORMATIVA

290801106-04
IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE LECHES FERMENTADAS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

260101059-01
APLICAR EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR DE ACUERDO CON REFERENTES CONCEPTUALES Y RETOS PERSONALES Y PRODUCTIVOS.

260101059-02
DETERMINAR RETO DE INNOVACIÓN DE ACUERDO CON MOTIVACIONES Y POTENCIALIDADES DEL ENTORNO.

260101059-03
DISEÑAR PROTOTIPO DE IDEA DE NEGOCIO DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE VALIDACIÓN.

260101059-04
FORMULAR MODELO DE NEGOCIO DE ACUERDO CON HERRAMIENTAS DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2987644 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 157,00

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: JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL