PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, Marzo de 2020

Señor (a)
MYRIAM POSADA PRADA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1340529** de 2020
Coordinador academico
Centro Agropecuario La Granja
Espinal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **MARZO** del año 2020

Referencia: No CO1.PCCNTR.1340529 del año 2020

Yo **YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.110.475.139 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de formación titulada y complementaria presencial, 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: **TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS NUEVE MIL DOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($38.809.232).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista siguiente manera: **a)** Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de **TRES MILLONES CUATROCIENOS DOS MIL CIENTO OCHO PESOS** ($3.402.108). **b)** Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2020, por valor de **TRES MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL CIENTO VEINTE PESOS ($3.780.120)**. **c)** Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2020.por valor de **UN MILLON TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL CUARENTA Y CUATRO PESOS ($1.386.044).**

Plazo: Será hasta el 11 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para planear y la formación profesional integral en la red de conocimiento AGRÍCOLA – ÁREA TEMÁTICA AGROINDUSTRIAL – CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – FRUTAS Y VERDURAS – LACTEOS Y DERIVADOS – PANADERIA Y REPOSTERIA de formación del Centro, en el marco de los programas de formación titulada y complementaria presencial del Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal, de acuerdo a los requerimientos del sector productivo , sus cadenas y la proyección de las comunidades.

CLÁUSULA OBLIGACIONES ESPECIFICAS

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	En el mes de **MARZO** se dio cumplimiento a las orientaciones impartidas por el Supervisor de Contrato para la presentación del informe del mensual de la ejecución del contrato con los respectivos soportes, reportando en el espacio de la nube asignado para el programa titulada y complementaria presencial. Los documentos fueron cargados oportunamente para la revisión de apoyo de la supervisión de la cuenta.	Se adjuntan como evidencias: • Pantallazo de la informacion compartida con la supervisora de contrato en el drive. A verificar en el link: https://drive.google.com /drive/folders/1_qAxgte t0Ub19mSYogM6XgOSJ9 fBk1N Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 1.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Programacion de acciones de formación complementaria que inicó el mes pasado denominada: “Higiene y manipulación de alimentos”: • Ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute del 17 de **FEBRERO** al 9 de **MARZO**, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas, durante el presente mes se realizó formato de solicitud para la creación de acciones de formación complementaria en las siguientes acciones de formación: “Higiene y manipulación de alimentos”: • Ficha 2078471, en la J.A.C Simon Bolivar, con	Se adjunta como evidencia: • Pantallazo diagramar Horario instructor. • Fichas de caracterización. • Taller de higiene alimentaria. • Taller de Resiuos • Taller de limpieza y desinfección. • Taller BPM. • Taller POES. • Taller de preparación de soluciones. • Sopa de letras de las generalidades BPM. • Taller de costos del kumis y yogurt batido. • Rubrica de evaluacion sensorial para el kumis y yogurt batido Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 2.

		una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2079444, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. “Produccion de derivados lacteos basico”: • Ficha 2081094, en la J.A.C Simon Bolivar con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2083591, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes de **MARZO** en Formación complementaria en los cursos denominados: “Higiene y manipulación de alimentos” se realizaron reconocimiento de saberes previos con: • Ficha 2078471, en la J.A.C Simon Bolivar, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2079444, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. “Produccion de derivados lacteos basico” se realizaron reconocimiento de saberes previos con: • Ficha 2081094, en la J.A.C Simon Bolivar con	Se adjunta como evidencia: • Formato de reconocimiento de saberes previos De las formaciones complementarias para los cursos denominados “Higiene y manipulación de alimentos” de las fichas 2078471 y 2079444; y par los cursos denominados “Produccion de derivados lacteos básico” de las fichas 2081094 y 2083591. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 3.

		una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2083591, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	En el mes de **MARZO** se desarrollaron estrategias didácticas activas: • Clase magistral de higiene alimentaria, BPM, limpieza y desinfección, ETA, y plan de saneamiento básico. • Obras de teatro sobre la aplicación de las BPM • Feedback de la contaminación microbiana y almacenamiento de los alimentos. En las formaciones complementarias en los cursos denominados “Higiene y manipulación de alimentos”: • Ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute del 17 de **FEBRERO** al 9 de **MARZO**, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2078471, en la J.A.C Simon Bolivar del 4 al 25 de **MARZO**, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2079444, en la J.A.C Ricaute del 5 al 31 de **MARZO,** con una	Se adjunta: • Evidencia fotográfica. • Evidencia audiovisual. • Taller de sopa de letras de BPM desarrollada en la formación . • Taller de higiene alimentaria desarrollada en la formación. • Presentacion seguridad alimentaria • Presentación higiene alimentaria • Presentacion de generalidades de la leche • Presentacion de generalidades de las leches fermentadas - yogurt Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 4.

		duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas de utilizar la siguientes didacticas activas: • Exposicion sobre las generalidades de las productos lacteos fermentados • Practica guiada de elaboracion de kumis y yogurt batido. En las formaciones complementarias en los cursos denominados “Produccion de derivados lacteos basico”: • Ficha 2081094, en la J.A.C Simon Bolivar del 6 de **MARZO** al 15 de **MAYO**, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2083591, en la J.A.C Kennedy del 13 de **MARZO** al 22 **MAYO,** con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Durante el presente mes DE **MARZO** se realiza acompañamiento y seguimiento del proyecto de servicios tecnológicos vigencia 2020.	Se adjuntan: • Reporte de novedad mes de **MARZO**. • Acta de inicio proyecto servicios tecnológicos 2020. • Marco lógico del proyecto de servicios tecnológicos. • Presentacion proyecto servicios tecnológicos 2020. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 5.

6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el presente mes se realizo emisión de juicios de evaluación a los siguientes programas de Formación: Higiene y manipuacion de alimentos con la ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjuntan: • Documento Excel con Juicios de evaluación. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 6.
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	En el mes de **MARZO** se entregaron los soportes en forma digital para el proceso de matricula que son: • Reporte de inscripción • Formato de asistencia a matricula actualizado • Fotocopia de los documentos de identidad o certificado de la registraduria claros y legibles. • Formatos de compromiso del aprendiz • Formato de tratamiento de datos del menor. En la formación complementaria en los cursos denominados: “Higiene y manipulación de alimentos”: • Ficha 2078471, en la J.A.C Simon Bolivar, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2079444, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjuntan documentación presentada a registro y control de forma digital: • Fichas de caracterización. • Archivos con los documentos solicitados organizados alfabéticamente. • Pantallazo de envio de archivos. De las formaciones complementarias para los cursos denominados “Higiene y manipulación de alimentos” de las fichas 2078471 y 2079444; y par los cursos denominados “Produccion de derivados lacteos básico” de las fichas 2081094 y 2083591. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 7.

		"Produccion de derivados lacteos basico": • Ficha 2081094, en la J.A.C Simon Bolivar con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2083591, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
8	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 y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Durante el mes de **MARZO** se inscribieron y matricularon los cursos denominados: "Higiene y manipulación de alimentos": • Ficha 2078471, en la J.A.C Simon Bolivar, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2079444, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. "Produccion de derivados lacteos basico": • Ficha 2081094, en la J.A.C Simon Bolivar con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2083591, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se anexa: • Resultados de inscripción de las fichas de cursos complementarios. • Documento Excel con Juicios de evaluación. • Fichas de caracterización de los cursos complementarios. De las formaciones complementarias para los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos" de las fichas 2062304, 2078471 y 2079444; y para los cursos denominados "Produccion de derivados lacteos básico" de las fichas 2081094 y 2083591. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 8.

		Y se emitieron los juicios de evaluacion del curso denominado: “Higiene y manipulación de alimentos”: • Ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
9	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Durante el presente mes de **MARZO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MARZO.**
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	En el mes de **MARZO** se socializó el reglamento del aprendiz, en lo referente a deberes y derechos, en cada uno de los grupos, donde se orientaron acciones de formación.desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Se anexa presentación en power point de empleada en la socialización. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 10.
11	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el presente mes de **MARZO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MARZO.**
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	En el mes de **MARZO** se realizó la capacitación virtual Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo.	Se anexa como evidencia: • Certificado de aprobación de la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 12.
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante el presente mes de **MARZO** no se desarrolló ninguna actividad	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MARZO.**

		relacionada con la obligación contractual.	
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Durante el presente mes de **MARZO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MARZO.**
15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Durante el presente mes de **MARZO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MARZO.**
16	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Durante el presente mes de **MARZO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MARZO.**
17	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	Actualmente me encuentro certificada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA en la norma de competencia Laboral NSCL 240201056 "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", con vigencia al 24 de octubre de 2022.	Se adjunta: • Certificación en Norma de competencia laboral NSCL 240201056 Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 17.
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Durante el presente mes de **MARZO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MARZO.**
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de	Durante el presente mes de **MARZO** no se desarrolló	Actualmente no existen evidencias, ya que no se

	programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	desarrolló ninguna actividad en el mes de **MARZO.**
20	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Durante el mes de **MARZO** se cargó y actualizó toda la información contractual para la legalización del contrato en el aplicativo de SECOP II, definido por Colombia Compra eficiente.	Se adjuntan: • Pantallazo en archivo pdf, registro en secop II. • Informe mensual de ejecución mes de **MARZO** • Planilla de cobro mes de **MARZO** • Informe de apoyo a la formación. • Recibo de pago de la seguridad social mes de **FEBRERO /2020.** Los documentos de formalización del contrato número **CO1.PCCNTR.1340529** de 2020 realizada con el SENA TOLIMA atraves del Centro Agropecuario La granja. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 20.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante el mes de **MARZO** realicé promoción y divulgación de cursos complementarios en la ciudad de Ibague. Ademas de participar en las diversas capacitaciones virtuales realizadas de taller de sistema de bibliotecas y de las webinar sobre la plataforma territorium. Por otro lado se dio respuesta a la solicitud de formación del curso complementario “higiene y manipulación de alimentos” en la alcaldía municipal de Rovira.	Se anexa: • Resultados de inscripción de las fichas de cursos complementarios. Para los cursos denominados “Higiene y manipulación de alimentos” de las fichas 2078471 y 2079444; y para los cursos denominados “Produccion de derivados lacteos básico” de las fichas 2081094 y 2083591. • Evidencia de capacitaciones virtuales. • Pantallzo de respuesta de asignacion de curso complementario. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 21.

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 , fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (**7746892501**) expedido por **NUEVO SOI** correspondiente al mes de **FEBRERO** del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,



Firma
YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Contratista
C.C. No. 1.110.475.139 de Ibagué

Recibí a satisfacción:

Firma
MYRIAM POSADA PRADA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.1340529 del año 2020
Coordinadora academica

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/03/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2083591 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS BASICO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, TENIENDO EN CUENTA LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO.

MONITOREAR VARIABLES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

PROCESAR DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

REGISTRAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2081094 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS BASICO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, TENIENDO EN CUENTA LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO.

MONITOREAR VARIABLES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

PROCESAR DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

REGISTRAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2079444 - 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 : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062304 - 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 : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2078471 - 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 : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

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
03/03/2020	03/03/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00

10/03/2020	10/03/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
16/03/2020	16/03/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
23/03/2020	23/03/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
24/03/2020	24/03/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

INSTRUCTOR: YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA