PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Octubre del 2024

Señor (a)
HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5977775
COORDINADOR ACADEMICO DE PROGRAMAS ESPECIALES
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Octubre del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5977775 del 2024

LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 49.791.472 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISÉIS MIL SEISCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($35.426.657). 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) Siete (7) pagos iguales por los meses de marzo a septiembre 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 veinte (20) días del mes de octubre de 2024 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL TREINTA PESOS M/CTE ($2.977.030).

Plazo: Será hasta el 20 de octubre 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.	Ejecutar y desarrollar actividades concertadas en las guías de aprendizaje de acuerdo a las competencias y resultados de la formación teniendo en cuenta la planeación pedagógica de manera presencial **II SEMESTRE** **PROGRAMA: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES** **FICHA: 3032883** **FECHA INICIO: 18/07/2024** **FECHA FINAL: 21/11/2024** **COMPETENCIA:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/erlogatto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Ferlogatto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FRUTA%202%20SER%2FLUISA%20GRACIELA%20CURVELO%20PE%C3%91A&ct=1710537440368&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=8d1c53d0%2D3327%2D9f0e%2D6f96%2D1e433cfd3fb5&ga=1&WSL=1

		RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 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 higienicas en la planta de procesamientos de alimentos de acuerdo a la normatividad vigente **PROGRAMA: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHE FERMENTADAS** **FICHA: 3033647-3046799** **FECHA INICIO: 25/07/2024** **FECHA FINAL: 12/12/2024** **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Reconocer los factores de riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventiva según normatividad vigente	

		Identificar los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de alimentos	
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.	Gestionar el modelo de canvas de la estructura de seguimiento integrado en articulación con el instructor de emprendimiento del programa **PROGRAMA: EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES** **PROGRAMA: EMPRENDIMIENTO EN PRODUCCION DE LECHE FERMENTADAS**	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/:x:/r/personal/erlogatto_sena_edu_co/_layouts/15/Doc.aspx?sourcedoc=%7B4CB6D792-ECB7-4BAB-811D21924220AEA9%7D&file=13.%20ESTRUCTURA%20CARNICOS%20CHIRIGUANA%202024.xlsx&action=default&mobileredirect=true
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 este periodo	No aplica para este periodo
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo

	productiva y condiciones 8 GTH-F-075 V08 ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la 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 Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique.	Usar la plataforma Sofía Plus para emitir juicios evaluativos, descargar el reporte de horas del mes de octubre, control y verificación de las acciones en el proceso de formación.	Reporte de horas del mes de octubre en el archivo GC
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 realizó agenda de viaje correspondiente al mes de Octubre, para los desplazamientos en los diferentes municipios con el fin de impartir formación en los programas asignados y participación del mercado campesino convocado por el centro en el municipio de San Alberto	Agenda de viaje enviada de manera digital
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Se emitieron los juicios evaluativos de los programas asignados en el Programa de SENA EMPRENDE RURAL SER	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/erlogatto_sena_e

		correspondientes del año 2024	du_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Ferlogatto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FRUTA%202%20SER%2FLUISA%20GRACIELA%20CURVELO%20PE%C3%91A&ct=1710537440368&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=8d1c53d0%2D3327%2D9f0e%2D6f96%2D1e433cfd3fb5&ga=1&WSL=1
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 este periodo	No aplica para este periodo
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	Se participó en el proceso de inducción de los nuevos programas del II semestre de EMPRENDE RURAL SER	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/erlogatto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Ferlogatto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FRUTA%202%20SER%2FLUISA%20GRACIELA%20CURVELO%20PE%C3%91A&ct=1710537440368&or=OWA%2

			DNT%2DMail&cid=8d1c53d0%2D3327%2D9f0e%2D6f96%2D1e433cfd3fb5&ga=1&WSL=1
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 formación, proyectos y unidades productivas a atender.	No aplica para este periodo	No aplica para este periodo
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 asistió a la reunión convocada en el Centro Agroempresarial programada por coordinador académico y el dinamizador del programa SER	Evidencias fotográficas
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.	Se participó en el mercado campesino en el municipio de San Alberto con el fin de apoyar las unidades productivas del programa SENA EMPRENDE RURAL	Evidencias fotográficas

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.	Reporta al líder y supervisor del contrato los documentos solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, reporte de horas y demás documentos solicitados para la legalización del pago del mes de octubre	Presentar documentos requeridos en el Secop II
14	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.	Mantener el portafolio del instructor actualizado con las guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajos y actividades a desarrollar para los programas de formación de SENA EMPRENDE RURAL SER, de acuerdo a las especificaciones del líder o supervisor de contrato correspondiente al mes de octubre	Evidencias soportadas en el drive https://sena4-my.sharepoint.com/personal/erlogatto_sena_edu_co/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Ferlogatto%5Fsena%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2FRUTA%202%20SER%2FLUISA%20GRACIELA%20CURVELO%20PE%C3%91A&ct=1710537440368&or=OWA%2DNT%2DMail&cid=8d1c53d0%2D3327%2D9f0e

			%2D6f96%2D1e433cfd3fb5&ga=1&WSL=1

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.	140224	CHIRIGUANA	16/09/2024	16/09/2024
2.	140224	CHIRIGUANA	17/09/2024	17/09/2024
3.	140224	CHIRIGUANA	18/09/2024	18/09/2024
4.	140224	CURUMANI	19/09/2024	19/09/2024
5.	140224	CURUMANI	20/09/2024	20/09/2024
6.	160924	CHIRIGUANA	14/10/2024	14/10/2024
7.	160924	CHIRIGUANA	15/10/2024	15/10/2024
8.	160924	CHIRIGUANA	16/10/2024	16/10/2024
9.	160924	CURUMANI	17/10/2024	17/10/2024
10.	160924	CURUMANI	18/10/2024	18/10/2024
11.	163524	SAN ALBERTO	20/10/2024	20/10/2024

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 No.4573082056 expedido por SOI correspondiente al mes de septiembre del 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (12) folios

Cordialmente,



LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA
Contratista
C.C. No. 49.791.472

Recibí a satisfacción:

HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5977775 de 2024
Coordinador Académico de Programas Especiales

EVIDENCIAS OCTUBRE

























TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 15/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 15/09/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3032883 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN 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, DE LOS RESULTADOS DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO SEGÚN NORMAS VIGENTES.

VERIFICAR EL ESTADO DE LOS EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA 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: ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROCESO DE AMASADO DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDA POR LA EMPRESA.

ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

VERIFICAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• 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 : 70,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3046799 - 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 : 102,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3033647 - 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 : 72,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 244,00

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: LUISA GRACIELA CURVELO PEÑA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL