PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, diciembre de 2024

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5791208 DE 2024
Coordinador Académico
Titulada y Complementaria
Aguachica

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5791208 DE 2024

DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1048993091 de Morales, Bolivar, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Regular titulada y/o complementaria, 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 (**CINCO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y SEIS MIL TRECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE $5.656.357).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a siete (07) días del mes de diciembre de 2024 por valor de UN MILLON CIENTO NOVENTA MIL OCHOCIENTOS DOCE PESOS M/CTE ($1.190.812); y b) Un pago por el mes diciembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE
($4.465.545).

Plazo: Será hasta el 30 de diciembre de 2024. Y una adición por un pago correspondiente por los (13) días del mes de diciembre por el valor de UN MILLÓN NOVECIENTOS TREINTA CINCO MIL SETENTA PESOS M/CTE ($1.935.070) cada uno.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de PANADERIA para impartir formación profesional integral presencial y/o virtual en los programas de Formación Regular titulada y/o complementaria del Centro Agroempresarial del SENA en el Departamento del Cesar.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir formación Profesional en el mes de diciembre las fichas: **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** Cód. de programa: 96151461 **FICHA: 3129756** Municipio PELAYA Fecha inicio: lunes y miercoles Fecha final: **COMPETENCIA.** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULATADOS.** • verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. • identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	Evidencias encontradas en drive. **DESARROLLO DE LA FORMACIÓN** **Del 01 al 30 de diciembre** Informe de tiempo de actividades de apoyo a la formación Ver evidencia fotográfica

		• registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS.** Cod. del programa 96151448. **FICHA: 3135682** Municipio de Curumani. Fecha de inicio. Viernes, sábado y domingo Fecha final. **Competencias.** Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción Y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje. 1** **1** Verificar las características fisicoquímicas del producto final de acuerdo a los criterios técnicos establecidos. 2 Registrar la información de los procesos de elaboración de tortas y batidos esponjosos de acuerdo con la normatividad y parámetros de la empresa. 3 Alistar materias primas, insumos, equipos y utensilios de acuerdo con la orden de producción y las especificaciones del proceso. 4 procesar tortas y batidos esponjosos de acuerdo con Las especificaciones del proceso y producto.	

		HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Cód. de programa: 96151461 **FICHA: 3140248** Municipio CURUMANI Fecha inicio: lunes y miercoles Fecha final: **COMPETENCIA.** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **RESULATADOS.** • verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. • identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. • aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. • registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.	

2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Se realizó los criterios de evaluación, y descripción de la evidencia de aprendizaje, actividades de aprendizaje, y la Planeación pedagógica, La actualización de la guía de aprendizaje, planes de trabajo, instrumentos de evaluación y material de apoyo ala formación, vigencia 2024. En el mes de diciembre	Registros fotográficos en el informe mensual de los instructores y el Drive
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Usar los Instrumentos de reconocimientos de saberes previos a los aprendices de las fichas asignadas Teniendo en cuenta la competencia y resultado de aprendizaje a alcanzar; lo que nos permitió conocer los pres saberes de los aprendices y sus estilos y ritmos de aprendizaje de acuerdo a los lineamientos institucionales	Portafolio de evidencias:
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
6	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	N/A para este periodo	N/A para este periodo

7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Se utilizó el aplicativo institucional para asociar aprendices a la ruta de aprendizaje , reporte de horas de apoyo a la formación. En el mes de diciembre de las fichas **3135682 - 3140248**	Evidencias en aplicativo institucional
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Se utilizó el aplicativo institucional para emitir juicios de evaluación, descargar reporte de horas de apoyo a la formación. En el mes de diciembre de las fichas **3123347 – 3129756 – 3135682 - 3140248**	Evidencias en aplicativo institucional
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Aaplicativo Sofía Plus., drive, fomentar el uso de la Biblioteca virtual de la institución	Plataformas Secop II, si contratista y Sofía plus.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	N/A para este periodo	N/A para este periodo

12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se desplazó al municipio de CURUMANI en el cumplimiento del contrato formación	Registro fotográfico, en el Drive del instructor
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se registró las horas de apoyoa la formación en el aplicativo institucional anexo Excel FPI	Reporte de horas descargados de la plataforma institucional Sofia Plus. Ver anexo en este informe mensual del instructor GC_1048993091_5024_DIC_2024
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
15	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Respondo y cuido permanentemente los equipos y utensilios del aula móvil de panadería.	Revisión permanente del Aula móvil de panadería.
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo	N/A para este periodo
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	N/A para este periodo	N/A para este periodo

18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras	. N/A para este periodo	N/A para este periodo
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Divulgación de la oferta complementaria del centro agro empresarial	Redes sociales,
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	. N/A para este periodo.	N/A para este periodo
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Presentar informa mensual con los soportes correspondientes.	Ver en el GC_1048993091_5024_DIC_2024 • informe mensual de actividades. Informe subido al SECOPII
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógico.	Realizar oportunamente solicitud de ambientes cuando el caso lo amerite.	Solicitud en correo institucional a quien corresponda o al coordinador.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	. N/A para este periodo.	N/A para este periodo
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Se utilizan y ordenan adecuadamente los recursos dispuestos en aula móvil de panificación	Ver foto anexo al informe.

25	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	N/A para este periodo.	N/A para este periodo
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Realizar informe mensual de las actividades.	• Ver en el GC Evidencia en el informe.
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha	N/A para este periodo.	N/A para este periodo

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.				
2.				
3.				

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 **8633609821** de la planilla, Recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL de fecha 02 / 12 / 2024 operador **ASOPAGOS** periodo comprendido del mes de NOVIEMBRE 2024 el, (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

Evidencias en once (13) folios.

Cordialmente,



Firma.
DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO Contratista
C.C. No. 1048993091 de Morales, Bolivar,

Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor(a) Contrato. No CO1.PCCNTR. 5791208 DE 2024
Coordinador Académico

OBLIGACIÓN 1

FICHA: 3129756 – 3135682 - 3140248

Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.

EVIDENCIAS DE DICIEMBRE 2024

HIGUIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PELAYA 3129756











HIGUIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CURUMANI 3140248





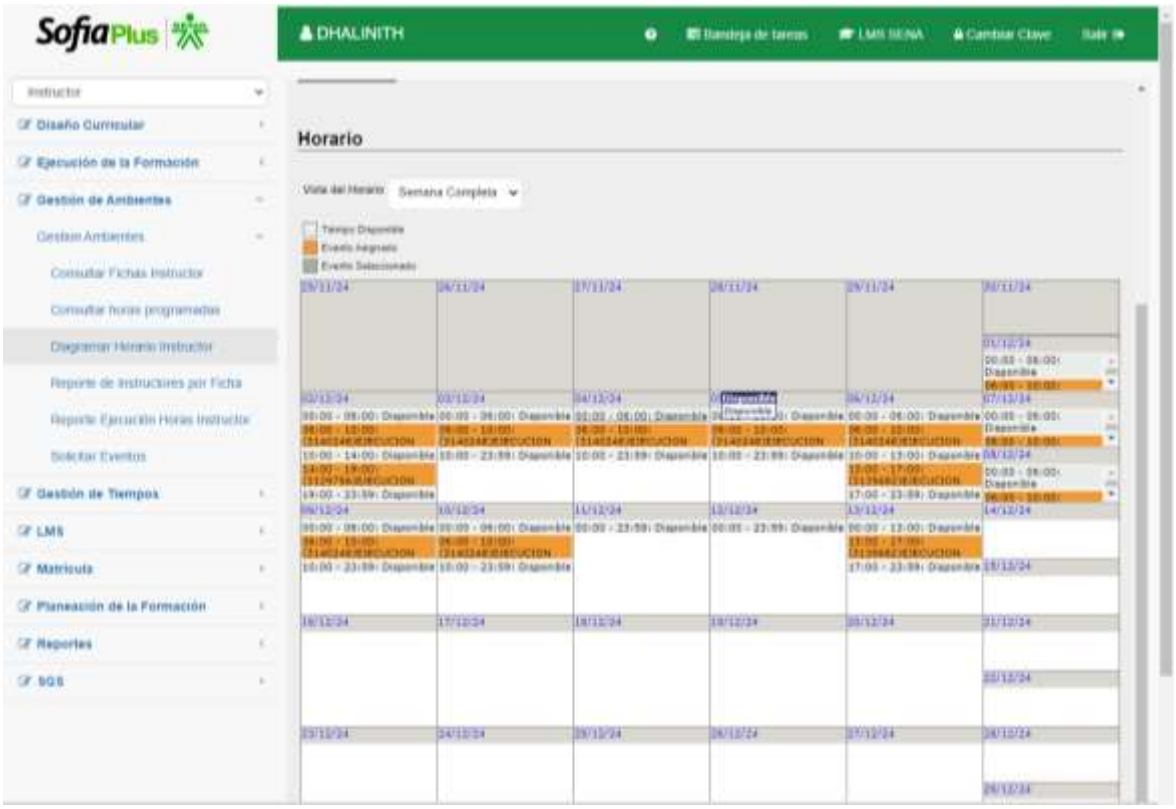


OBLIGACIÓN 2:

FICHA 3135682 - 3140248

Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (actividades de aprendizaje, Planeación pedagógica y los recursos

DIAGRAMA DE HORARIO EN TIEMPO DEL 01 DE DICIEMBRE AL 30 DE DICIEMBRE DE 2024

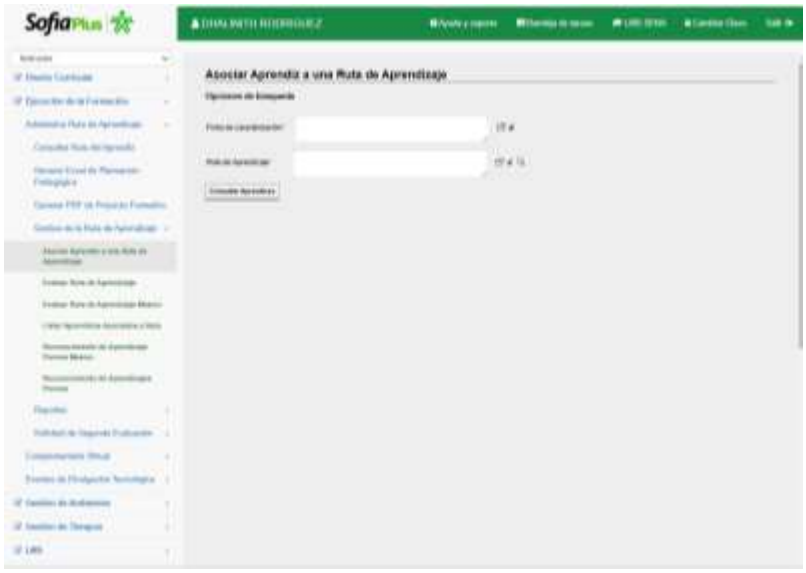


OBLIGACIÓN 7.

FICHA 3135682 – 3140248

Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.

Se asociaron los respectivos aprendices a su ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional Sofía Plus**.**

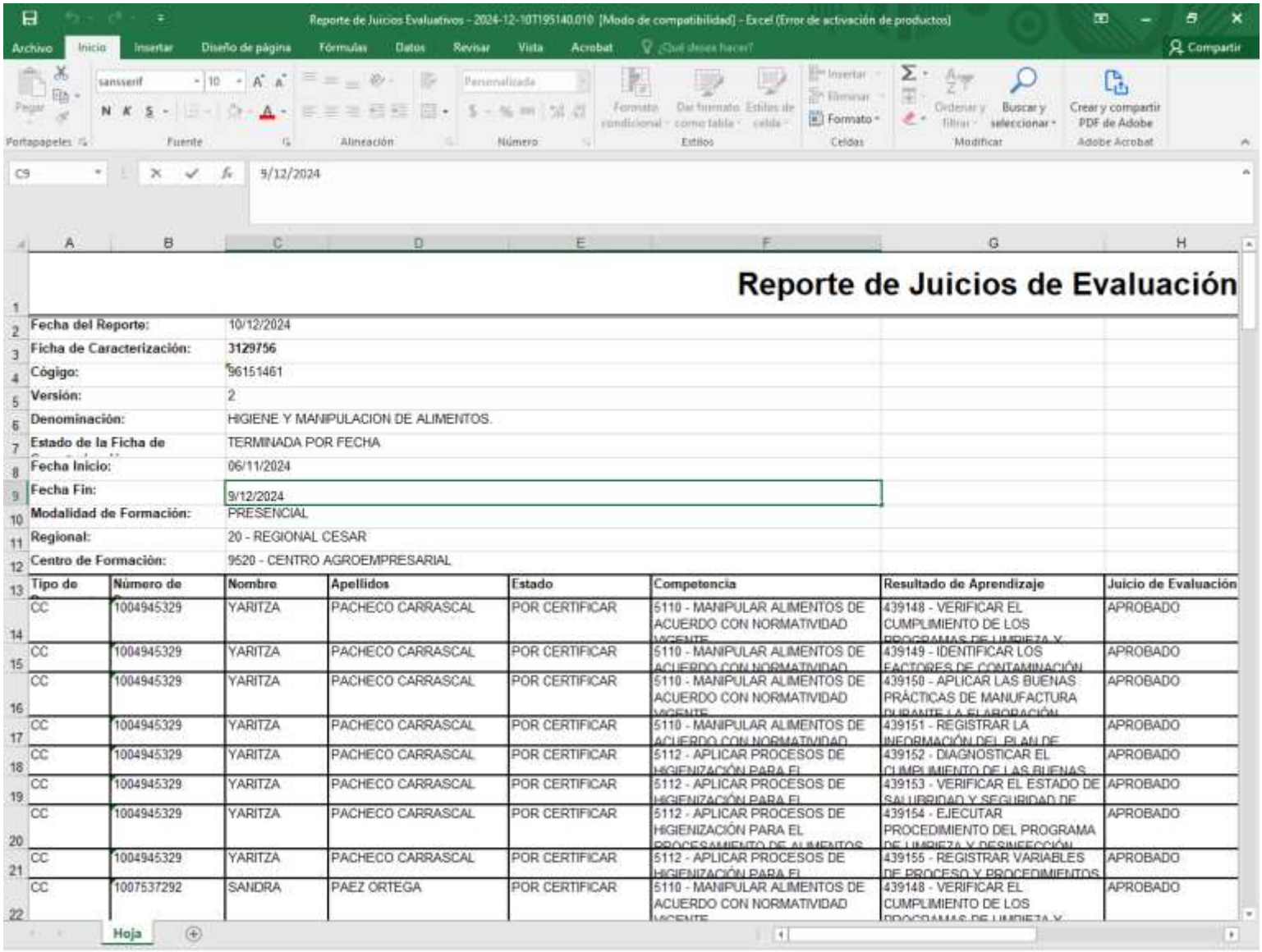




OBLIGACIÓN 8.

FICHA 3129756 – 3135682 – 3140248

Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.



Reporte de Juicios Evaluativos - 2024-12-10T195140.010 [Modo de compatibilidad] - Excel (Error de activación de productos)

C9: 9/12/2024

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	10/12/2024
Ficha de Caracterización:	3129756
Código:	96151461
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	06/11/2024
Fecha Fin:	9/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	20 - REGIONAL CESAR
Centro de Formación:	9520 - CENTRO AGROEMPRESARIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
CC	1004945329	YARITZA	PACHECO CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO
CC	1004945329	YARITZA	PACHECO CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439149 - IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN	APROBADO
CC	1004945329	YARITZA	PACHECO CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439150 - APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN	APROBADO
CC	1004945329	YARITZA	PACHECO CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	439151 - REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE	APROBADO
CC	1004945329	YARITZA	PACHECO CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439152 - DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS	APROBADO
CC	1004945329	YARITZA	PACHECO CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439153 - VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE	APROBADO
CC	1004945329	YARITZA	PACHECO CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	439154 - EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	APROBADO
CC	1004945329	YARITZA	PACHECO CARRASCAL	POR CERTIFICAR	5112 - APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL	439155 - REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS	APROBADO
CC	1007537292	SANDRA	PAEZ ORTEGA	POR CERTIFICAR	5110 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	439148 - VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y	APROBADO

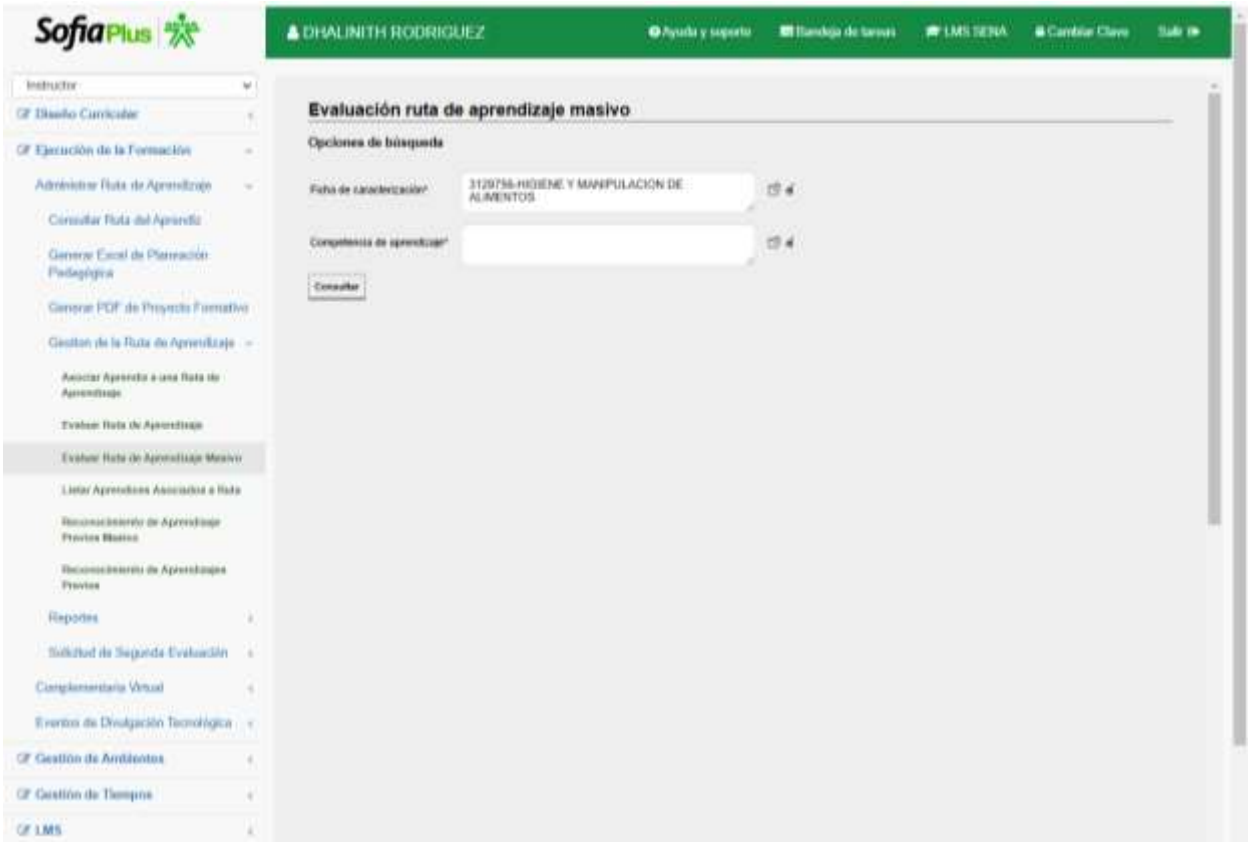
Hoja

OBLIGACIÓN 9.

FICHA 3135682 – 3140248

Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.

Se gestionó y utilizó las plataformas tecnológicas digitales de apoyo académico como lo es el aplicativo de Sofia Plus.



OBLIGACIÓN 12.

FICHA 3129756 - 3135682 – 3140248

Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

Se desplazó a los siguientes municipios:

- Municipio de PELAYA y CURUMANI – Cesar, para impartir formación de la ficha **3129756**







TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3129756 - 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 : 5,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	5,00

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: DHALINITH RODRIGUEZ ARANGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

ITEM No.	FICHA No. O CODIGO FORMULARIO MIGRACION	NOMBRE DEL PROGRAMA	HORAS EJECUTADAS (1 DE DICIEMBRE AL 13 DE DICIEMBRE)	FECHA INICIAL DE LA FORMACION	FECHA FINAL DE LA FORMACION	MUNICIPIO/VEREDA	MUNICIPIO /VEREDA	TIPO FORMACION	MODALIDAD DE LA FORMACION	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1	3129756	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	5	6-nov-24	9-dic-24	PELAYA	BIBLIOTECA MUNICIPAL PELAYA CESAR	TITULADA	PRESENCIAL	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	1 DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS 2 EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO 3 REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS 4 VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD
										MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	1 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. 2 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. 3 REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. 4 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
2	3135682	ELABORACION DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS	40	22-nov-24	8-dic-24	CURUMANI	SENA CURUMANI	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	Elaborar productos de pastelería de acuerdo con el programa de producción Y normatividad vigente.	1 VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO FINAL DE ACUERDO A LOS CRITERIOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS. 2 REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA. 3 ALISTAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO. 4 PROCESAR TORTAS Y BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.
3	3140248	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	40	27-nov-24	11-dic-24	CURUMANI	SENA CURUMANI	COMPLEMENTARIA	PRESENCIAL	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	1 DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS 2 EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO 3 REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS 4 VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD
											1 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. 2 IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. 3 REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. 4 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.
TOTAL HORAS EJECUTADAS (15 DE JULIO AL 15 DE AGOSTO)			85								