

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Cesar Junio de 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1356620
Cargo del supervisor INSTRUCTOR G08
COORDINACION ACADEMICA
Aguachica cesar

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

Referencia: No 1356620 del 2020

ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1065875211 de Aguachica Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa SENA EMPRENDE RURAL, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No 1356620 de 12 de Febrero del 2020, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el 01 de Junio y el 30 de Junio del 2020.

Valor y forma de Pago: 1) UN PRIMER PAGO EN EL MES DE FEBRERO POR VALOR DE DOS MILLONES DOSCIENTOS VEINTIOCHO MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. (2.228.490), 2) NUEVE (9) PAGOS IGUALES EN LOS MESES DE MARZO A NOVIEMBRE POR VALOR DE TRES MILLONES SETECIENTOS CATORCE MIL CIENTO CINCUENTA PESOS M/CTE. (3.714.150) CADA UNO. 3) UN ULTIMO PAGO EN EL MES DE DICIEMBRE POR VALOR DE UN MILLON CUATROCIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE. (1.485.660)

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2020

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

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	<p>✓ Se continua con la formación desescolarizada por medio de grupos de WhatsApp, a los cursos de agroindustria relacionados a continuación:</p> <p>Código: 96151518, denominación del programa: “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas” municipio de ejecución; Rio de oro Platanal. FICHA : 2081797</p> <p>Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción. • Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. <p>Código: 96151518, denominación del programa: “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas” municipio de ejecución; LA GLORIA SIMAÑA. FICHA : 2090547</p> <p>Competencia: EJECUTAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.</p>	DISPONIBLE EN EL DRIVE https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1-qG2HOUs8fb6OUHCpzfDBFh4_ealMF_C

		<p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo al programa de producción. • Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. <p>✓ Código: 96151522, denominación del programa: “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos”. Municipio de ejecución Aguachica. FICHA 2084179</p> <p>Competencia: OBTENER DERIVADOS CÁRNICOS SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO</p> <p>Resultados de aprendizaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente. • Elaborar derivados cárnicos de acuerdo con órdenes de pedido, normativa alimentaria y seguridad industrial vigentes. <p>✓ Se realizó videollamadas con algunos aprendices para aclarar dudas con respecto a actividades.</p> <p>✓ Se asistió a videoconferencia sobre Socialización Procedimiento Diseño Curricular Programa SER.</p> <p>✓ Participe en la tertulia tu eres la clave (12-06-2020)</p> <p>✓ Participe en tertulia virtual conversatorio hablemos de la vida</p>	
--	--	--	--

		(19-06-2020)	
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Se realizan sesiones virtuales en el área Agroindustrial, para ajustar los planes de trabajo de acuerdo a la planeación pedagógica teniendo en cuenta estrategias didácticas de acuerdo a las condiciones por la emergencia sanitaria generada por el Covid-19.	Guías de aprendizajes y planeación pedagógicas Disponibles en el link Disponibles en el Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1txxr-nckJ2raeks7SQvgk-9O4BEFdlmh
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.	<p>Ejecución de las guías de aprendizajes apoyadas de estrategias didácticas como son: el video, diapositivas, orientaciones o tutoriales, recomendaciones, video llamadas e imágenes para los diferentes programas en el área Agroindustria en las fichas: 2081797 municipio de ejecución Rio de Oro, Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas</p> <p>Resultado de Aprendizaje: 29080102202 Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.</p> <p>Actividades desarrolladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alistar instalaciones, equipos, materia prima e insumos ✓ Elaborar productos artesanales a base de frutas y hortalizas 	Disponible en el Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/14ZyFEjJkbnlVePk8tfE14RvZunDH69n3

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Empacar y embalar producto ✓ Controlar variables : temperatura; grados °brix ; ph; acidez titulable <p>Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas” municipio de ejecución; LA GLORIA SIMAÑA. FICHA : 2090547</p> <p>Resultado de Aprendizaje: 29080102202 Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente.</p> <p>Actividades desarrolladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Alistar instalaciones, equipos, materia prima e insumos ✓ Elaborar productos artesanales a base de frutas y hortalizas ✓ Empacar y embalar producto ✓ Controlar variables : temperatura; grados °brix ; ph; acidez titulable <p>Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos”. Municipio de ejecución Aguachica. FICHA 2084179</p> <p>Resultado de Aprendizaje</p> <p>Elaborar derivados cárnicos de acuerdo con órdenes de pedido, normativa alimentaria y seguridad industrial vigentes</p> <p>Actividades desarrolladas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Higienizar los equipos, herramientas y utensilios ✓ Seleccionar materias primas e insumos. ✓ Acatar las normas de salud y seguridad en el trabajo ✓ Adicionar los ingredientes en la mezcla ✓ Controlar la temperatura y tiempo 	
--	--	--	--

		de proceso de mezcla	
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica para el mes	
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	Se hace uso permanente de la plataforma virtual Sofía Plus para reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual tales como: Enrrutar y asociar apéndices, verificar los aprendices están debidamente matriculados, reporte de horas ante el supervisor del contrato entre otras acciones.	Registro en Sofía plus http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	Hacer uso de los formatos y documentos establecidos por el sistema de información y gestión de calidad de la institución	Disponible en Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/124Lti4a9ZRN5t_6c6GUhjev_Xcx4sbl6
7	Entregar al profesional de apoyo misional de centro SER, la información y documentación requerida para la creación de la unidad productiva en el aplicativo SOFIA PLUS, resultado de la ejecución de los programas de	No aplica para el mes	

	formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.		
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	No aplica para el mes	
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Incluir a la líder del programa SER la creación de grupos de WhatsApp, para realizar formación desescolarizada con los aprendices de las fichas: 2081797, 2084179, 2090547, donde la líder está incluida para hacer seguimiento a las formaciones de los programas en ejecución, debido a la emergencia sanitaria por el Covid-19	Disponible en Drive https://drive.google.com/drive/u/0/folders/124Lti4a9ZRN5t_6c6GUhjev_Xcx4sbl6
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de	Se asistió a las diferentes transferencias sobre la Socialización Procedimiento Diseño Curricular Programa SER.	Pantallazo de la asistencia de la videoconferencia.

	Emprendimiento.		
11	<p>Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.</p>	<p>a)El 100 % de los apéndices aparecen debidamente matriculados en la plataforma Sofía plus</p> <p>b)Los proyectos de la línea de Agroindustria están debidamente estructurados y se encuentra en montados en Sofia plus</p> <p>c)Fueron enrutados los programas de formación de las fichas: 2081797, 2084179, 2090547</p> <p>d)Fueron asociados a la ruta de aprendizaje los aprendices pertenecientes a las fichas: 2081797, 2084179, 2090547</p> <p>e)No hay juicios evaluativos teniendo en cuenta que los programas de formación aún se encuentran en ejecución.</p>	<p>Registro en Sofía plus http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</p>
12	Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	No aplica para el mes	

13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER, cada vez que una unidad participe en una formación.	No aplica para el mes	
14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	No aplica para el mes	
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	No aplica para el mes	
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	No aplica para el mes	

17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	No aplica para el mes	
18	Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo.	No aplica para el mes	
19	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Se realizo la afiliación con la administradora de riesgos laborales positiva	
20	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización	No se ha certificado aun en esta norma	
21	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "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	Se certifico en la Norma de competencia en el año 2017	competencia "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO

	2020.		
--	-------	--	--

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, 2325925610 expedido por SOI correspondiente al mes de JUNIO (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma

ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

Contratista

C.C. No. 1065875211 DE Aguachica cesar

Recibí a satisfacción:

Firma

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA

Supervisor(a) Contrato 1356620 del 2020

Cargo INSTRUCTOR G08

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2081797 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	56,00
--------------------------------------	--------------

FICHA DE APRENDIZAJE: 2090547 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO AL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.

29080102202 ELABORAR PRODUCTOS ARTESANALES A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102203 CONTROLAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA Y REQUERIMIENTOS DEL MERCADO.

29080102204 ELABORAR INFORMES DEL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN ACORDE CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 63,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2084179 - EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CARNICOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRESUPUESTOS DE ACUERDO CON METODOLOGÍA Y GUÍA TÉCNICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE AHORRO PERSONAL Y COLECTIVO DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS DE LA EDUCACIÓN FINANCIERA Y PRESUPUESTOS

LIDERAR PROYECTOS TRANSFORMACIONALES EN ÁREAS DE INFLUENCIA SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO RURAL.

PRESENTAR MODELOS DE ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE E INTERESES DE LA UNIDAD PRODUCTIVA.

PROPONER IDEAS INNOVADORAS EN EL CONTEXTO DEL EMPRENDIMIENTO SEGÚN OPORTUNIDADES DE LA REGIÓN Y EL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** FORMULAR PROYECTOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA VEGETAL DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

RETROALIMENTAR EL PROYECTO Y LA UNIDAD PRODUCTIVA DE ACUERDO CON PLANEACIÓN ESTABLECIDA.

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

29080102301 ESTABLECER LAS CONDICIONES ÓPTIMAS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS, CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE.

29080102302 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS TÉCNICOS Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102303 MONITOREAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN CONCORDANCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 AJUSTAR LA EJECUCIÓN DE LAS PRÁCTICAS MANUFACTURA TENIENDO EN CUENTA LAS NOVEDADES REPORTADAS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** OBTENER DERIVADOS CÁRNICOS 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, NORMATIVA ALIMENTARIA Y SEGURIDAD INDUSTRIAL VIGENTES.

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 63,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 182,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

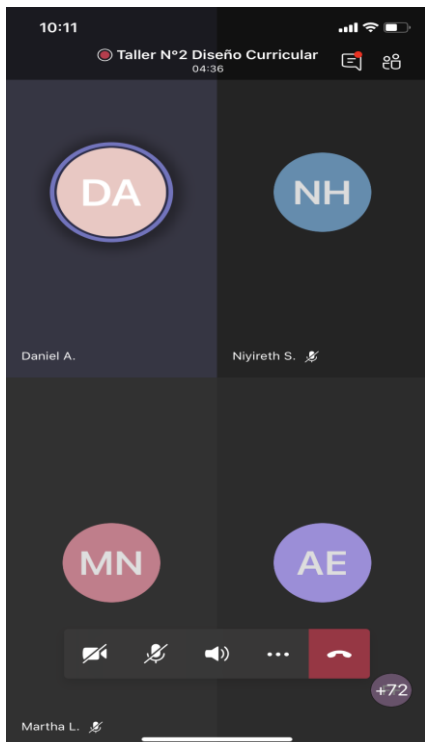
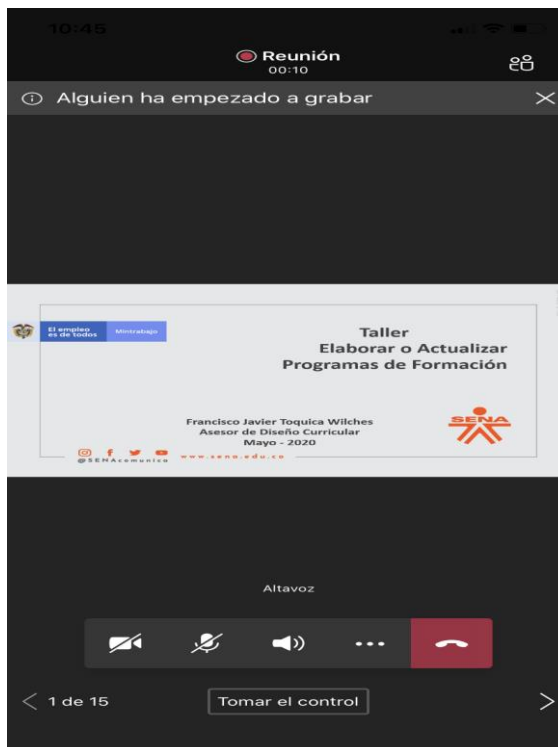
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: ANDREA JISED ELJURE GONZALEZ

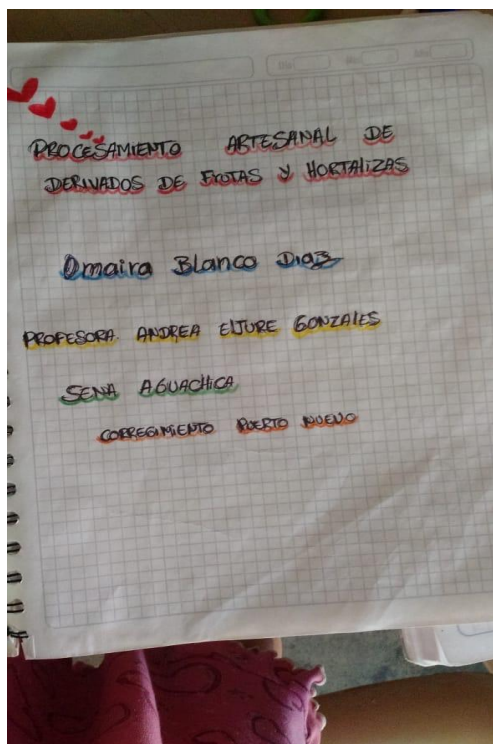
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

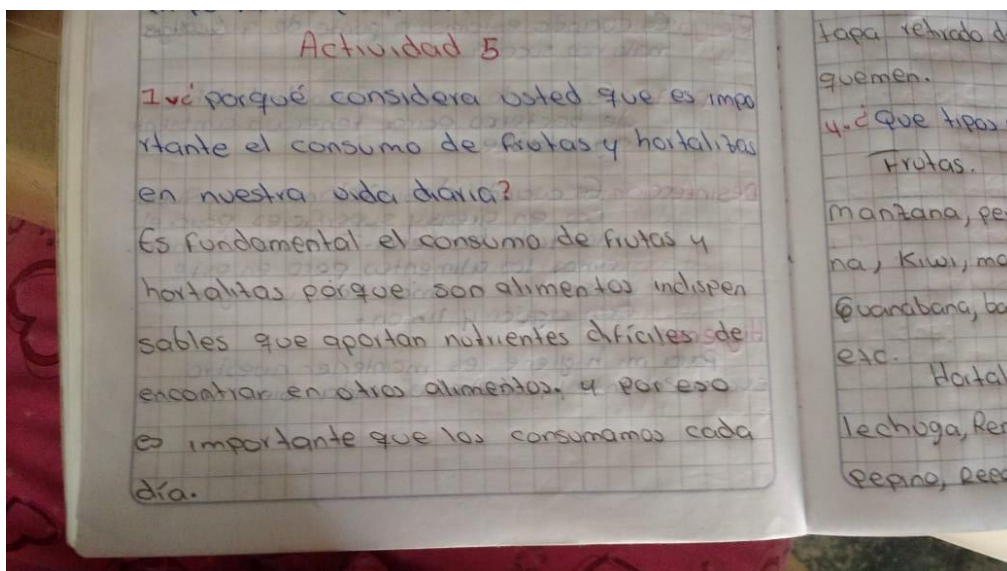
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

Se asistió a la segunda transferencia sobre la Socialización Procedimiento Diseño Curricular Programa SER

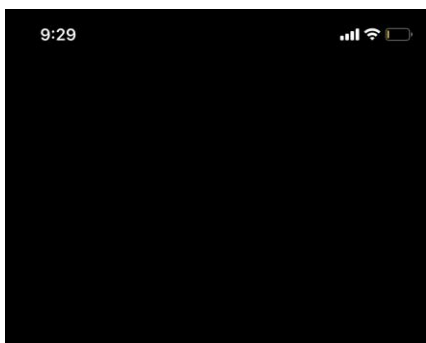


ACTIVIDADES CON APRENDICES



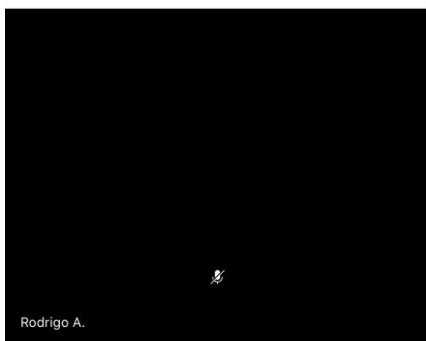
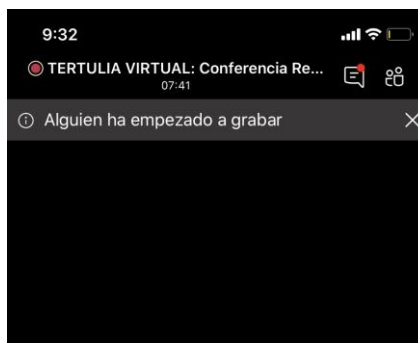


PARTICIPACION DE TERTULIAS

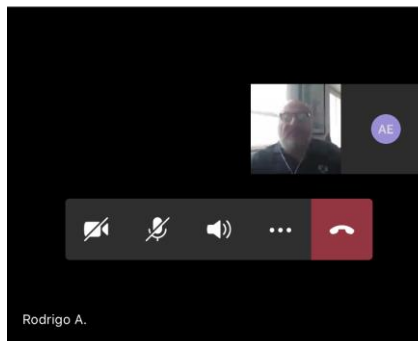


El futuro pertenece a los que creen en la belleza de sus sueños.

Eleanor Roosevelt



IDEAS CLAVE SIGLO XXI



ELABORACION DE MERMELADA DE PIÑA PARA PROGRAMA DE FORMACION EMPRENDEDOR EN LA ELABORACION DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS



ELABORACION DE ROLLO DE CARNE PARA EL PROGRAMA DE FORMACION EMPRENDEDOR EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS CARNICOS.



