PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Junio de 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1359211**
Cordinador Academico
instrutor G08
Centro Agroemprearial
aguachica

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

Referencia: No **1359211** del año 2020

JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ, identificado con la cédula de ciudadanía No.**9.692.573** de Aguachica Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa Sena Emprende Rural SER, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: 1) UN (1) 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 (1) 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.)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	✓ Se realiza Planeación mensual, para impartir formación desescolarizada a través de grupos de WhatsApp, creación de instrumentos pedagógicos para la formación virtual en los programas de agroindustria, utilizando herramientas tecnológicas como google meet y video tutoriales que son montados en el canal de youtube, buscando atender los nuevos requerimientos emanados por la dirección Nacional Sena implementados en el decreto nacional del aislamiento obligatorio preventivo debido a la emergencia sanitaria por el Covid-19, buscando lograr una formación birideccional. • Ficha: 2090517 - **Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos**. • **F**ichas: (2080739, 2084168) - **Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas** ✓ Participe en la tertulia virtual “Conferencia Retos y Desafíos en Calidad y Excelencia” (29/05/2020). ✓ Participe en la tertulia virtual “Conversatorio como darnos la gran vida en tiempos de adversidad” (05/06/2020). ✓ Participe en la tertulia virtual “Conversatorio hablemos de la vida” (19/06/2020).	Las actividades son compartidas a través de los grupos de WhatsApp, se realizan captures de pantalla de las secciones por la herramienta tecnológica google meet. Estas evidencias están disponible en el Drive en el siguiente link. https://drive.google.com/drive/folders/1mm5_gG2Oh6SHid2fmea3XX5csGzK6p4G

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 secciones virtuales del área de agroindustria para ajustar los planes de trabajo de acuerdo a la planeación pedagógica, implementando estrategias de formación de acuerdo a las condiciones establecidas en la reglamentación por la emergencia sanitaria generada por el covid-19, bajo los lineamientos del programa SENA EMPRENDE RURAL (SER) y las directivas Administrativas de las diferentes dependencias del Centro Agroempresarial. Se realizan estrategias de la formación que permita la ejecución de las diferentes fases de los proyectos formativos del área, haciendo uso de medios tecnológicos adaptados a la realidad del contexto social, que permita el aprendizaje y desarrollo local. ✓ "**Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas",** fichas: (2080739, 2084168). ✓ "**Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos**", ficha: 2090517.	Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica google meet, disponible en el Drive en el siguiente link: https://drive.google.com/drive/folders/1mm5_gG2Oh6SHid2fmea3XX5csGzK6p4G

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.	Se realizan acciones de formación a través de WhatsApp, video conferencias por la herramienta tecnológica google Meet y vídeos tutoriales que me permiten la interacción constante con los aprendices de los programas: Código: **96151518**, denominación del programa: “**Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas**”. **Competencia:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación. **Resultados de aprendizaje:** • Identificar el problema a solucionar de acuerdo con información técnica recolectada, necesidades del sector productivo y entorno y utilizando herramientas de planeación • Determinar las actividades a desarrollar en la formulación del proyecto según idea seleccionada y herramientas de planeación • Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido. • Reconocer las debilidades para la ejecución del proyecto y opciones de mejora para la sostenibilidad de acuerdo con los objetivos planteados • Verificar la viabilidad del proyecto teniendo en cuenta	Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica google meet, disponible en el Drive en el siguiente link: https://drive.google.com/drive/folders/1mm5_gG2Oh6SHid2fmea3XX5csGzK6p4G

		los objetivos propuestos y requerimientos técnicos. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultados de aprendizaje:** • Elaborar informes del proceso de estandarización acorde con procedimientos técnicos. • 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. • Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** • Monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en concordancia con criterios técnicos y lineamientos de la empresa. • Establecer las condiciones óptimas para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.	

		• Ajustar la ejecución de las prácticas manufactura teniendo en cuenta las novedades reportadas. • Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. ✓ Se ejecutan 3 actividades programadas en la guía de aprendizaje de ejecución de las fichas: (2080739, Vereda Palestina - Pailitas) – (2084168 Pailitas). Código: **96151522**, denominación del programa: "**Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos**". **Competencia:** Elaborar presupuestos de acuerdo con metodología y guía. **Resultados de aprendizaje:** • Liderar proyectos transformacionales en áreas de influencia según requerimientos del contexto social y productivo rural. • Elaborar los componentes del plan de ahorro personal y colectivo de acuerdo con los principios de la educación financiera y presupuestos • 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 sector. **Competencia:** Formular proyectos de producción biotecnológica vegetal de acuerdo con requerimientos del cliente. **Resultados de aprendizaje:** • 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. • 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. • Retroalimentar el proyecto y la unidad productiva de acuerdo con planeación establecida. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	

		Resultados de aprendizaje: • valorar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura relacionadas con la fabricación de alimentos • Registrar el cumplimiento de las condiciones sanitarias durante la manipulación de los alimentos de acuerdo con la legislación alimentaria vigente • Aplicar las buenas prácticas para la fabricación de alimentos según procedimiento • Identificar los factores de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa vigente. **Competencia:** Obtener derivados cárnicos según características del producto. **Resultados de aprendizaje:** • Alistar instalaciones, materias primas e insumos aplicando buenas prácticas de manufactura según normativa vigente. • Registrar el proceso de obtención de derivados cárnicos según procedimientos de la • Verificar los procesos de elaboración y producto terminado según los procedimientos establecidos por la empresa. • Elaborar derivados cárnicos de acuerdo con órdenes de	

		pedido, normativa alimentaria y seguridad industrial vigentes. ✓ Se ejecutan 3 actividades programadas en la guía de aprendizaje de ejecución de la ficha: (2090517 San Alberto).	
4.	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	No aplica para el periodo objeto de pago ya que las formaciones se encuentran en ejecución.	N/A
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 y acciones realizadas en el marco del objeto contractual tales como: enrutar, y asociar aprendices, verificar que los aprendices estén debidamente matriculados y el reporte de horas de formación, para presentar al supervisor del contrato, entre otras acciones.	Registro en sofia 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	Se utilizan todos los documentos establecidos en el siga, requeridos para la ejecución de las diferentes formaciones.	https://drive.google.com/drive/folders/1mm5_gG2Oh6SHid2fmea3XX5csGzK6p4G

	las orientaciones del apoyo misional de centro SER.		
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 formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	No aplica para el periodo objeto de pago, ya que esta obligación se ejecuta al final de la formación.	N/A
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 periodo objeto de pago.	N/A
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	Se reporta a la líder del grupo (SER) las actividades programadas en los grupos de WhatsApp, para continuar con la formación desescolarizada con los aprendices de las fichas: 2080739, 2084168, 2090517, donde la líder está	Evidencias fotográficas, captures de videoconferencia utilizando la herramienta tecnológica google meet, disponible

	movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	incluida para realizar seguimiento a las formaciones de los programas en ejecución, debido a la pandemia del covid-19.	en el Drive en el siguiente link: https://drive.google.com/drive/folders/1mm5_gG2Oh6SHid2fmea3XX5csGzK6p4G
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 Emprendimiento.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
11.	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.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
12.	Realizar el *diagnóstico final,* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.		
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 periodo objeto de pago.	N/A
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 periodo objeto de pago.	N/A
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 periodo objeto de pago.	N/A
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	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.		
17.	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
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 periodo objeto de pago.	N/A
19.	Realizar acciones de formación para la ocupación rural	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
20.	Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
21.	Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
22.	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A
23.	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON	No aplica para el periodo objeto de pago.	N/A

	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.		

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, **8607043960** recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL expedido por **ASOPAGOS** correspondiente al mes de mayo (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor(a) Contrato . 1359211 de 2020
Instrructor G08

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

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: 2090517 - 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 : 56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2080739 - 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: 2084168 - 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 : 54,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 173,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JANNER ALBERTO VARGAS SUAREZ

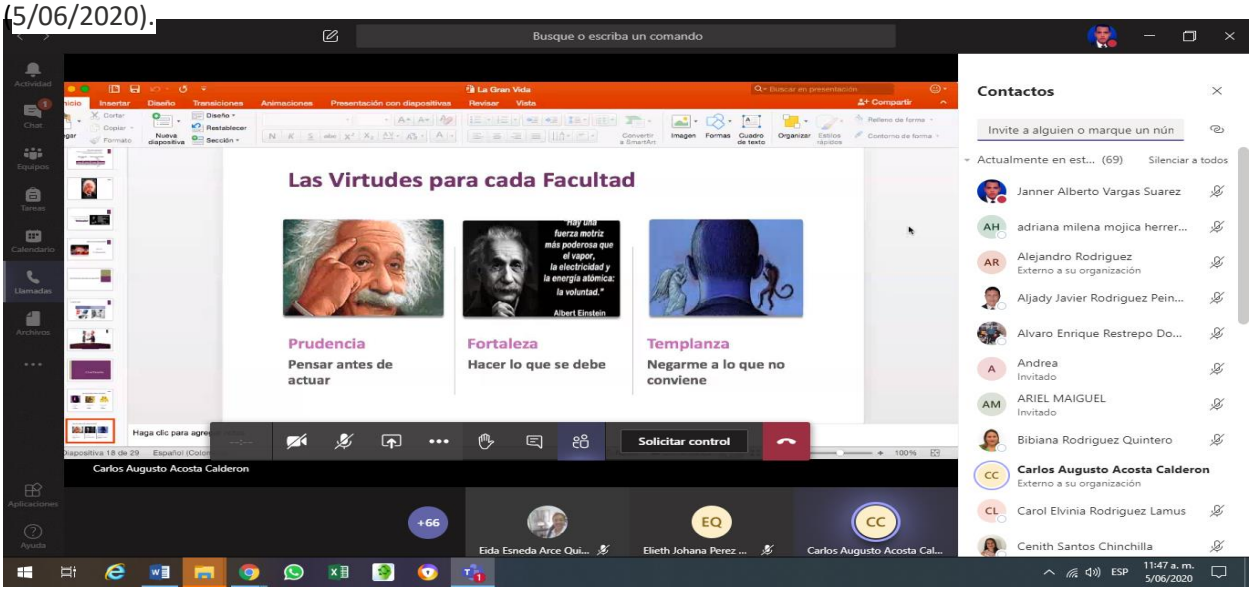
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

Evidencias fotográficas.

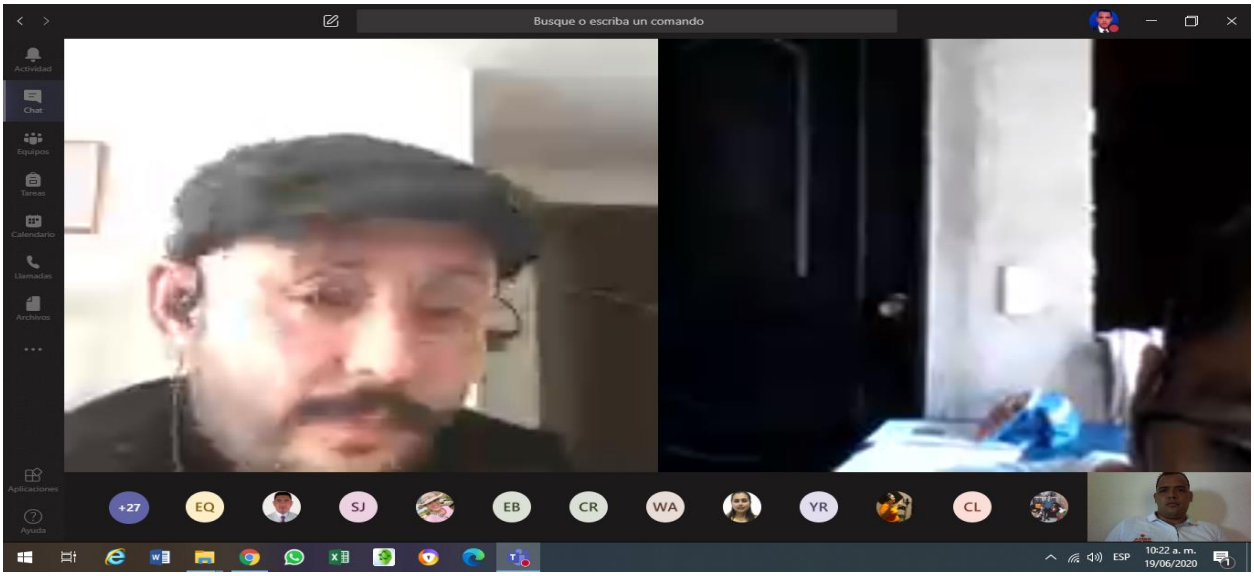
Participe en la tertulia virtual “Conferencia Retos y Desafíos en Calidad y Excelencia” (29/05/2020).



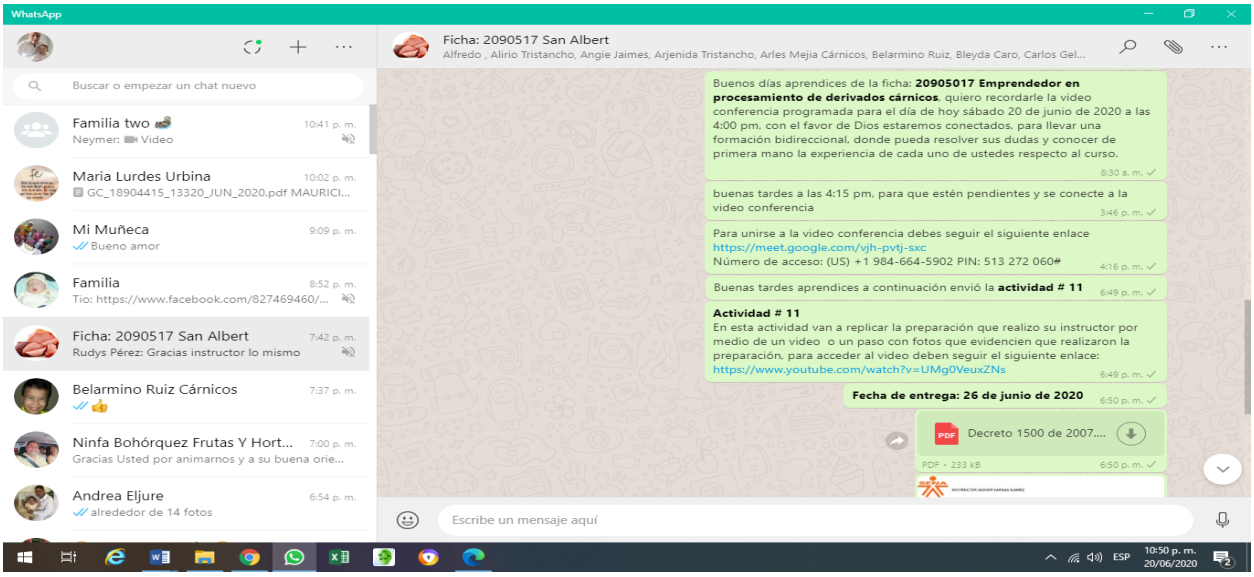
Participe en la tertulia virtual “Conversatorio como darnos la gran vida en tiempos de adversidad” (5/06/2020).



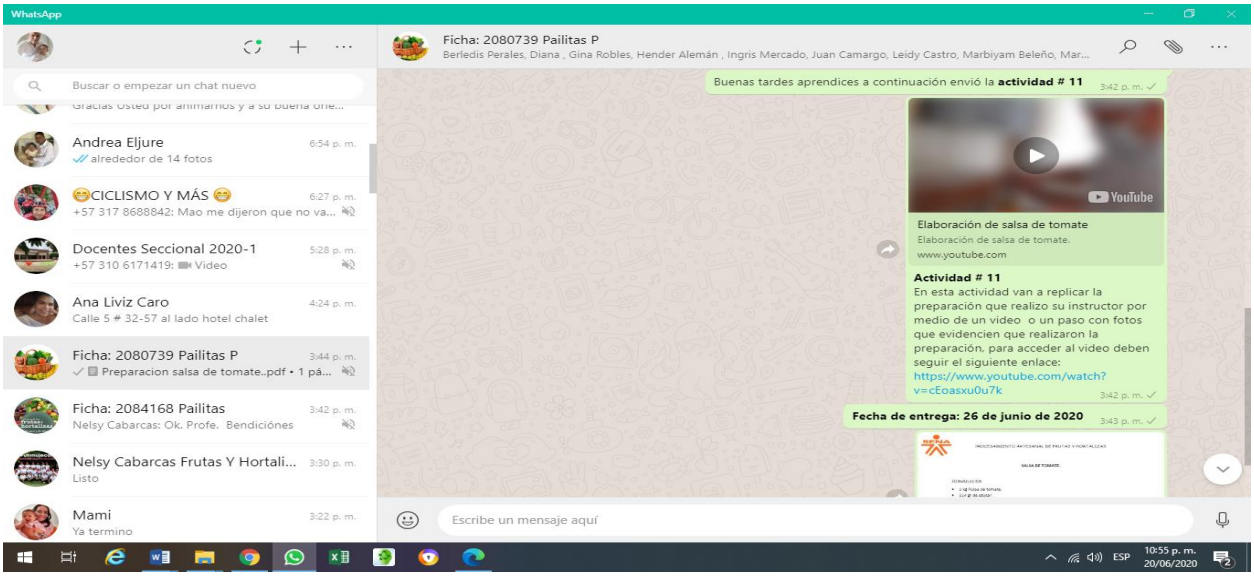
Participe en la tertulia virtual “Conversatorio hablemos de la vida” (19/06/2020).



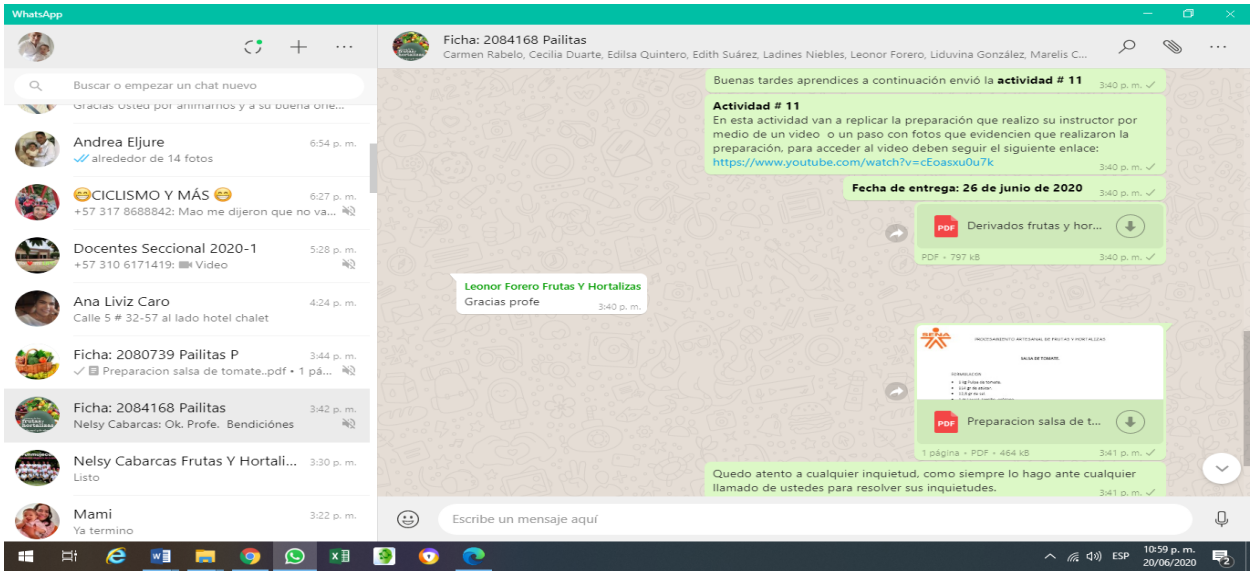
Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos” ficha: 2090517.



Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2080739, 2084168.



Grupo de whats app, que permite la interaccion con los aprendices donde se desarrollan las actividades del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2080739, 2084168.



Elaboración de videos tutoriales para el curso “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos” ficha: 2090517.





Elaboración de videos tutoriales para el curso “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos” ficha: 2090517.





Elaboración de videos tutoriales para el curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2080739, 2084168.



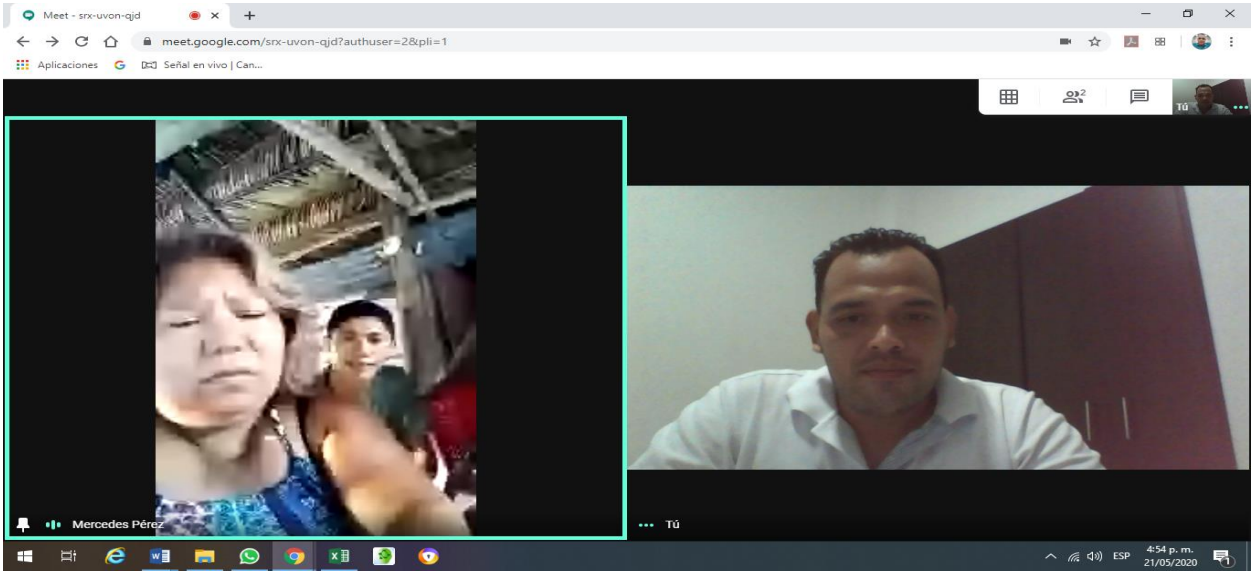


Elaboración de videos tutoriales para el curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2080739, 2084168.

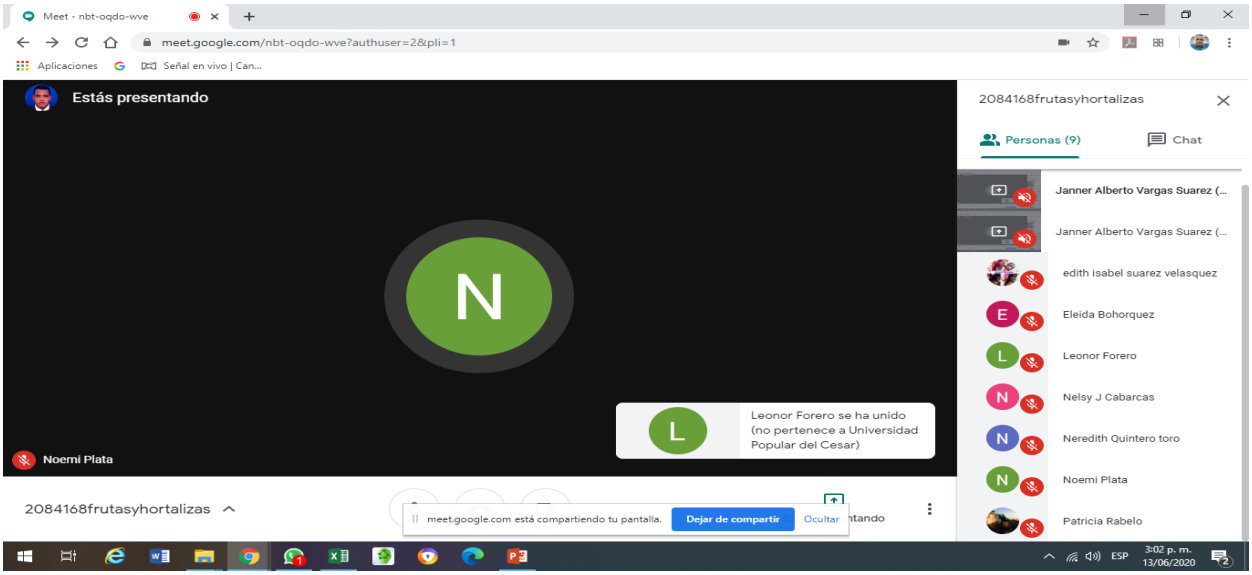




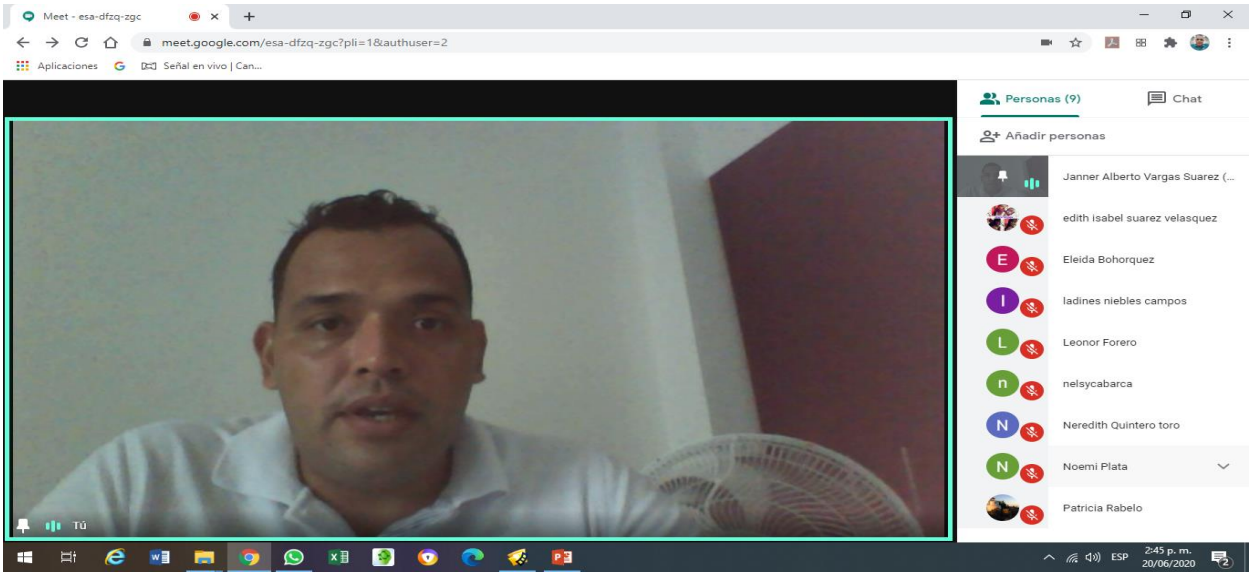
Video conferencia por la herramienta tecnológica google meet al curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2080739.



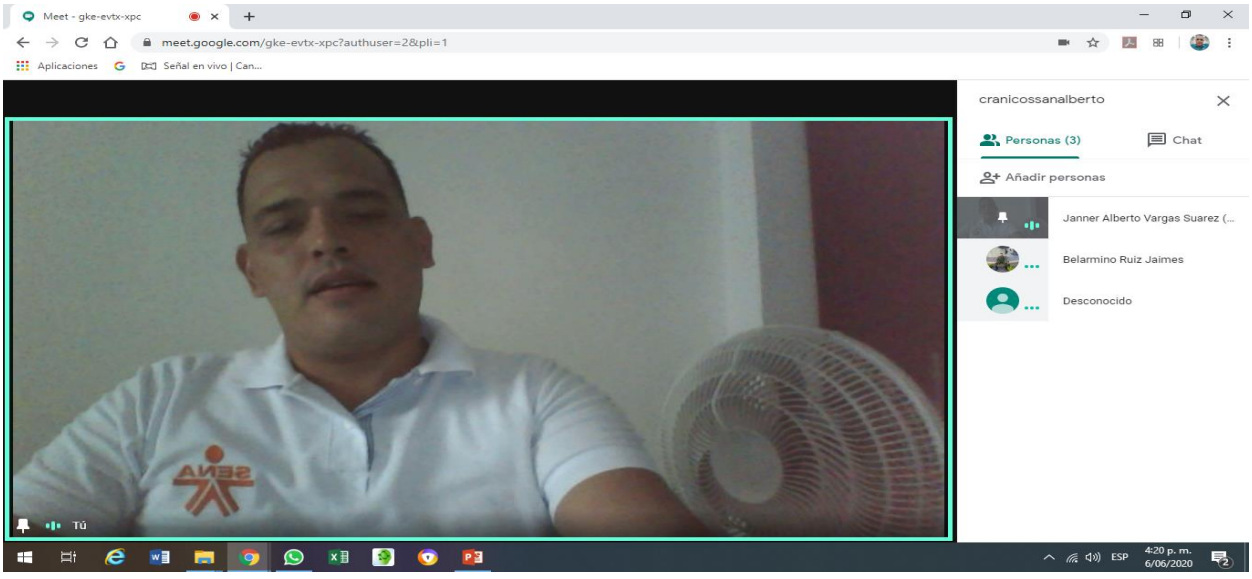
Video conferencia por la herramienta tecnológica google meet al curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2084168.



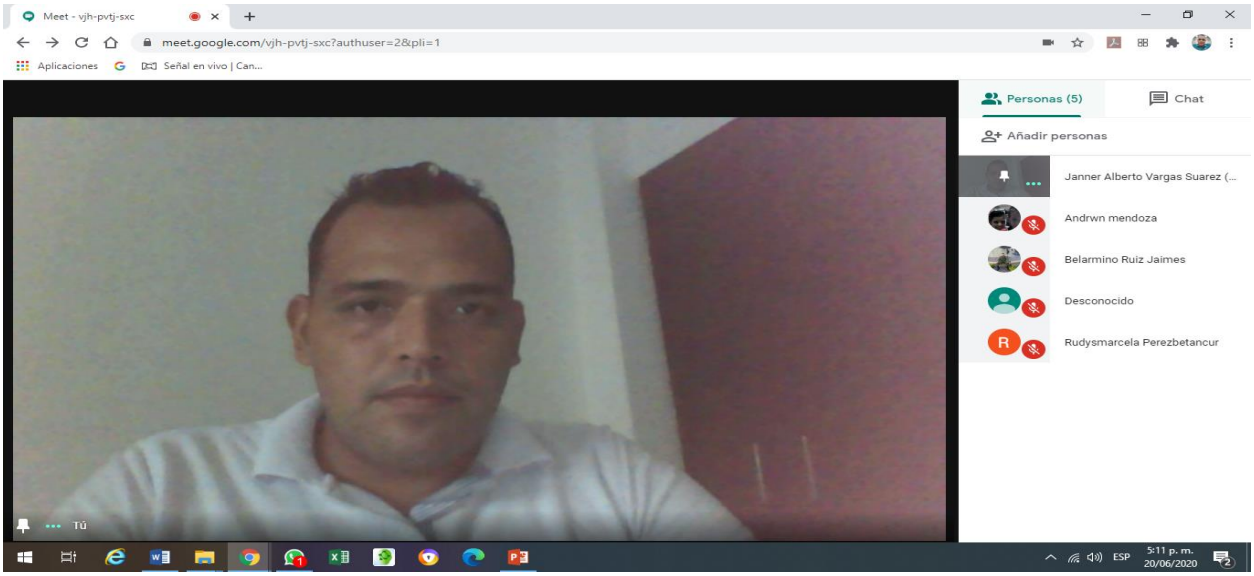
Video conferencia por la herramienta tecnológica google meet al curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2084168.



Video conferencia por la herramienta tecnológica google meet al curso “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos” ficha: 2090517.



Video conferencia por la herramienta tecnológica google meet al curso “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos” ficha: 2090517.



Evidencias del desarrollo de las actividades de los aprendices del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2080739, 2084168.





Evidencias del desarrollo de las actividades de los aprendices del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2080739, 2084168.





Evidencias del desarrollo de las actividades de los aprendices del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2080739, 2084168.





Evidencias del desarrollo de las actividades de los aprendices del curso “Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas”, fichas: 2080739, 2084168.





Evidencias del desarrollo de las actividades de los aprendices del curso “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos” ficha: 2090517.





Evidencias del desarrollo de las actividades de los aprendices del curso “Emprendedor en procesamiento de derivados cárnicos” ficha: 2090517.



