PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, junio del 2020

Señor
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR CONTRATO No. 1368001
Instructor Grado 8
Coordinacion Academica
Centro Agroempresarial
Aguachica

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

Referencia: No 1368001 DEL 2020

ORANGEL MENESES SOLANO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 18.919.555 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formacion complemenaria, 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: *El valor de los honorarios mensuales se pactó dentro de los rangos estipulados en la tabla de honorarios establecida por la Secretaria General.*

Se fija como valor total para el *contrato de prestación de servicios la suma de:* **VEINTE MILLONES SEISCIENTOS SESENTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA PESOS MONEDA CORRIENTE (20.660.850).**

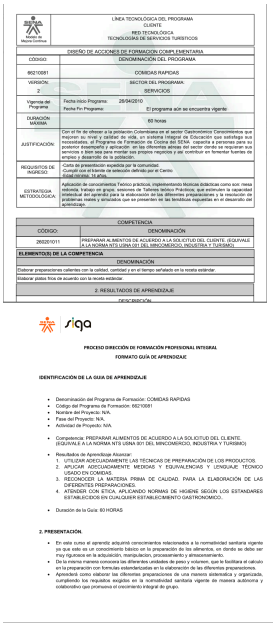
La forma de pago se establece para cada contrato en el plan de contratación (ver anexo 2).

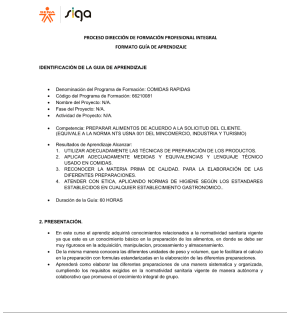
Plazo: Será desde el dia 17 de febrero hasta el 17 de septiembre del 2020.

OBJETO:.
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de PANADERÍA Y REPOSTERÍA para impartir Formación Profesional Integral Presencial en los Programas de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar

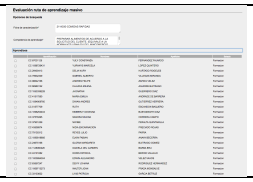
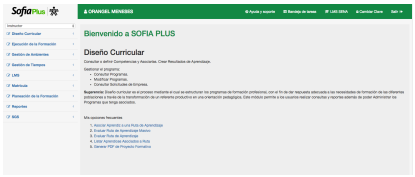
CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	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	Desarrollo de la guía de aprendizaje para el curso higiene y manipulación de alimentos, basado en el desarrollo curricular. Como material apoyo, la elaboración de 21 videos divididos en 2 fases. La primera fase teórica contiene 7 videos y la segunda fase práctica 14 videos ilustrativos paso a paso de las preparaciones. Listado de cursos dictados en el mes de junio de 2020: Junio 8-16 de 2020 HIGIENE Y MANIPULACIÓN Ficha: 2132958 Aprendices: 42 Cerrada Modalidad virtual 7:00-12:00 40 horas HIGIENE Y MANIPULACIÓN Ficha: 2132959 Aprendices: 42 Cerrada Modalidad virtual 14:00-19:00 40 horas Junio 22-30 de 2020 HIGIENE Y MANIPULACIÓN Ficha: 2139417 Aprendices: 40 Cerrada Modalidad virtual 7:00-12:00 40 horas	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA CÓDIGO: DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA 8921/0081 COMIDAS RAPIDAS VERSIÓN: SECTOR DEL PROGRAMA: 2 SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha Inicio Programa: 26/04/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 60 horas JUSTIFICACIÓN: Con el fin de ofrecer a la población Colombiana en el sector Gastronómico Conocimientos que mejoren su nivel y calidad de vida, en sistema integral es Educación que satisfaga sus necesidades, el Programa de Formación de Cocina del SENA, capacita a personas para su vinculación laboral, para que puedan ofrecer productos y servicios de calidad, con valor agregado y bien sea para montar sus propios negocios o ser constituir en fomentar fuentes de empleo y desarrollo de la población. REQUISITOS DE INGRESO: Carta de presentación expedida por la comunidad. Cumplir con el Manejo de selección definido por el Centro EDAD DESDE: 15 AÑOS ESTRATEGIA METODOLÓGICA: Aplicación de conocimientos Técnico prácticos, implementando técnicas didácticas como son: mesa redonda, lluvia de ideas, foros, talleres, exposiciones, trabajo en equipo, que le permitan al aprendiz la apropiación intelectual del aprendiz para la evaluación en las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y simulados que se presenten en las temáticas expuestas en el desarrollo del aprendizaje. COMPETENCIA CÓDIGO: DENOMINACIÓN 280201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA DENOMINACIÓN Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar Elaborar platos frios de acuerdo con la receta estándar 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE DESCRIPCIÓN siga PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE • Denominación del Programa de Formación: COMIDAS RAPIDAS • Código del Programa de Formación: 8921/0081 • Nombre del Proyecto: N/A. • Fase del Proyecto: N/A. • Actividad de Proyecto: N/A • Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) • Resultados de Aprendizaje Alcanzar: 1. UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. 2. APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS. 3. RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES. 4. ATENDER LA COCINA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO. • Duración de la Guía: 60 HORAS 2. PRESENTACIÓN. • En este curso el aprendiz adquirirá conocimientos relacionados a la normatividad sanitaria vigente ya que esto es un conocimiento básico en la preparación de los alimentos, en donde se debe ser muy estricto en el cumplimiento de las normas para evitar enfermedades. • De la misma manera conocerá las diferentes unidades de peso y volumen, que le facilitara el calculo en la preparación con formulas estandarizadas en la elaboración de las diferentes preparaciones. • Aprenderá como elaborar las diferentes preparaciones de una manera sistemática y organizada, cumpliendo los requisitos exigidos en la normatividad sanitaria vigente de manera autónoma y colaborativo (por promueva el crecimiento integral de grupo. Link de acceso a la fase práctica: https://drive.google.com/drive/folders/1ROFKS8G4cu0u_uOzncBFwohXNMQlsLM3?usp=sharing Link de acceso a la fase teórica: https://drive.google.com/drive/folders/15PrifGd4StTAURnenowEsvUYRBZbtQQo?usp=sharing

		HIGIENE Y MANIPULACIÓN Ficha: 2139419 Aprendices: 40 Cerrada Modalidad virtual 14:00-19:00 40 horas	
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).	Ejecución de la formación a través del desarrollo curricular y material de apoyo elaborado para impartir formación a los cursos HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	 LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA CÓDIGO: 66210081 — DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA: COMIDAS RAPIDAS VERSIÓN: 2 — SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS Vigencia del Programa: Fecha inicio Programa: 20/04/2010 — Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente DURACIÓN MÁXIMA: 60 horas JUSTIFICACIÓN: Con el fin de ofrecer a la población Colombiana en el sector Gastronómico Conocimientos que mejoren su nivel y calidad de vida, un sistema integral de Educación que satisfaga sus necesidades, el Programa de Formación de Cocina del SENA capacita a personas para su posterior desempeño y aplicación en las diferentes áreas del sector donde se requieran sus servicios o bien sea para montar sus propios negocios y así contribuir en forjarse fuentes de empleo y mejorar su calidad de vida. REQUISITOS DE INGRESO: Carta de presentación expedida por la comunidad Cumplir con el llamado de selección definido por el Centro Edad mínima: 14 años ESTRATEGIA METODOLÓGICA: Aplicación de conocimientos Teóricos prácticos, implementando técnicas didácticas como son: mesa redonda, trabajo en grupo, sesiones de Talleres teórico Prácticos, que estimulen la capacidad intelectual del aprendiz para la elaboración de las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y solicitados que se presentan en las tendencias requeridas en el desarrollo del aprendizaje. COMPETENCIA CÓDIGO: 280201011 — DENOMINACIÓN: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA — DENOMINACIÓN: Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. Elaborar platos frios de acuerdo con la receta estándar. 2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE — DESCRIPCIÓN  PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE • Denominación del Programa de Formación: COMIDAS RAPIDAS • Código del Programa de Formación: 66210081 • Nombre del Proyecto: N/A. • Fase del Proyecto: N/A. • Actividad de Proyecto: N/A • Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO • Resultados de Aprendizaje Asociar: 1. UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TECNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. 2. APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TECNICO USADO EN COMIDAS 3. RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES. 4. ATENDER CON ETICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONOMICO. • Duración de la Guia: 60 HORAS 2. PRESENTACIÓN. • En este curso el aprendiz adquirirá conocimientos relacionados a la normatividad sanitaria vigente ya que este es un conocimiento básico en la preparación de los alimentos, en donde se debe ser muy rigurosos en la adquisición, manipulación, procesamiento y almacenamiento. • De la misma manera conocerá las diferentes unidades de peso y volumen, que le facilitara el calculo en la preparación con formulas estandarizadas en la elaboración de las diferentes preparaciones. • Aprenderá como elaborar las diferentes preparaciones de una manera sistemática y organizada, cumpliendo los requisitos exigidos en la normatividad sanitaria vigente de manera autónoma y colaborativo que promueva el crecimiento integral de grupo. Link de acceso a la fase práctica: https://drive.google.com/drive/folders/1ROFKS8G4cu0u_uOzncBFwohXNMQlsLM3?usp=sharing Link de acceso a la fase teórica: https://drive.google.com/drive/folders/15PrifGd4StTAURnenowEsvUYRBZbtQQo?usp=sharing

3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A	
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Se envían videos respectivos a la inducción como himno del sena, logotipidad e identidad corporativa.	 https://www.youtube.com/watch?v=awza6JlZJoE 
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 formación complementaria	
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	
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en	Se asocian los aprendices a través de la plataforma virtual sofía plus.	Sofía plus

	estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.		
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 realiza evaluación de aprendizaje masivo dentro de la plataforma virtual sofía plus después de la valoración y calificación de los trabajos de las fases teórica y práctica.	Sofía plus.
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.	Ingreso a SOFIA para registro de usuarios, verificación documentos de identidad de aspirantes	Plataforma sofia 
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A	
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Asistencia a reuniones para tratar temas de interés general a través de la plataforma TEAMS.	
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	N/A	

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.	N/A	
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Documenos organizados, listados masivos y documentación requerida en carpeta compartida en drive.	Portafolio de evidencias del instructor: https://drive.google.com/drive/folders/1yFxZHwcv9Qoo4lCj-DMrmc85iWeJPHyo
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.	N/A	
16	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A	
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	Elaboración de guías de aprendizaje para el desarrollo curricular de los cursos.	Enlace de la carpeta compartida ORANGEL MENESES que contiene evidencia de todos los cursos desde el comienzo del contrato. https://drive.google.com/drive/folders/1yFxZHwcv9Qoo4lCj-DMrmc85iWeJPHyo

	institución.		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	N/A	
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	N/A	
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	
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Información subida a la plataforma SECOP	Secop II
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	N/A	
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Teletrabajo realizado a través de canales de comunicación tales como Whatsapp (Segmentado en grupos de formación) Correo electrónico (Recepción de documentación y envío de información) Elaboración de videos ilustrativos (Compartidos en	Enlace de la carpeta compartida ORANGEL MENESES que contiene evidencia de todos los cursos desde el comienzo del contrato. https://drive.google.com/drive/folders/1yFxZHwcv9Qoo4lCj-DMrmc85iWeJPHyo

		drive)	
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	N/A	
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	
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	N/A	
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 2020, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Curso evaluador de Competencias Laborales	Link Certificados SENA http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result 

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.

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 8606722735 de ASOPAGOS (EPS SANITAS, ARL POSITIVA Y COLPENSIONES) del periodo abril del 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

ORANGEL MENESES SOLANO
Contratista
C.C. No. 18.919.555

Recibí a satisfacción:

Firma
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
Supervisor Contrato No 1368001 **del 2020**
Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ORANGEL MENESES SOLANO

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: 2132958 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2114040 - 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 : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2114058 - 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 : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2132959 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 110,00

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: ORANGEL MENESES SOLANO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL