



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 31 de marzo de 2024

Señor:

EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5845395
Coordinador Académico de Programas Especiales- CAFEC. Coordinación Académica
Yopal.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes
marzo del año 2024

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5845395 del 30 de enero del 2024

ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA, identificada con la cédula de ciudadanía No. 60254878 de Pamplona (Norte de Santander), en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral - CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de febrero objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

El valor total del presente contrato asciende a la suma de CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE. (\$45974565) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de CUATRO MILLONES TRECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS TREINTA PESOS M/CTE. (\$4.378.530) MES, incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre del 2024.

OBJETO:
85_9519_228 Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, sedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Sena, para la red de conocimiento Agrícola.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y finalización del contrato), según programación	Cumplí con la intensidad de 160 horas, según la programación establecida mes de febrero.	Reporte de eventos, Informe de actividades de apoyo a la formación generado en el




	<p>de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.</p>	<p>Impartí la formación de aprendices en las siguientes fichas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 2919947 Curso complementario: Higiene y manipulación de alimentos. Lugar: Instalaciones de la tercera edad, municipio de PORE, en la competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. ➤ 2919949 Curso complementario: Higiene y manipulación de alimentos. Lugar: Instalaciones de la tercera edad, municipio de PORE, en la competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. ➤ 2938091 Curso complementario: Higiene y manipulación de alimentos. Lugar: Instalaciones de la Biblioteca Pública, municipio de VILLANUEVA, en la competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. ➤ 2938092 Curso complementario: Higiene y manipulación de alimentos. Lugar: Instalaciones de la Biblioteca Pública, municipio de VILLANUEVA, en la competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. ➤ 2946153 Curso complementario: Higiene y manipulación de alimentos. Lugar: Vía Tilo. Fundación: Caminos de vida. En la competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. ➤ 2946157 Curso complementario: Elaboración de helados y postres lácteos, en la competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. 	<p>Mes de Marzo por Sena sofia plus</p> <p>Sofía Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</p> <p>Carpetas de las fichas en el drive institucional del correo SENA: Correo: Angela Del Socorro Jáuregui Urbina - Outlook (office.com)</p>
2	<p>La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales según lo requiera la programación asignada por Coordinación Académica.</p>	<p>Cumplí con la intensidad de 160 horas, según la programación establecida</p> <p>Impartí la formación de aprendices en las diferentes fichas que aparecen en la casilla anterior, la numero 1.</p>	<p>Portafolio en el drive institucional del correo SENA: Correo: Angela Del Socorro Jáuregui Urbina - Outlook (office.com)</p>



3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria dada a conocer por la Coordinación Académica.	Se crearon las rutas de aprendizaje de las fichas: 2938091, 2938092, 2946153 y 2946157	
4	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Asocié a las diferentes fichas los aprendices en su respectiva ruta de aprendizaje.	
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	<p>Realicé formación en los municipios de Yopal y Pore a los aprendices de las fichas:</p> <p>2919947: Higiene y Manipulación de alimentos. 2919949: Higiene y Manipulación de alimentos. 2938091: Higiene y Manipulación de alimentos. 2938092: Higiene y Manipulación de alimentos. 2946153: Elaboración de derivados lácteos concentrados. 2946157: Elaboración de productos de galletería.</p>	<p>Actividades ejecutadas / desarrolladas de acuerdo a las guías de Aprendizaje, disponibles en Portafolio del Instructor subido al Drive del correo institucional:</p> <p>Correo: Angela Del Socorro Jáuregui Urbina - Outlook (office.com)</p>
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa complementario.	El programa de cursos complementarios no maneja proyectos	No Aplica
7	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	<p>Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos.</p> <p>Elaboré el portafolio del instructor para cada una de las fichas ejecutadas:</p> <p>2919947: Higiene y Manipulación de alimentos. 2919949: Higiene y Manipulación de alimentos. 2938091: Higiene y Manipulación de alimentos. 2938092: Higiene y Manipulación de alimentos. 2946153: Elaboración de derivados lácteos concentrados. 2946157: Elaboración de productos de galletería.</p>	<p>Informe de actividades de apoyo a la formación del mes de febrero generado por Sena Sofia plus:</p> <p>Sofia Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</p>
8	Mantener actualizado mes a mes el portafolio del instructor según modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Portafolio del instructor debidamente actualizado de acuerdo a lo establecido por Coordinación Académica.	Portafolio en el drive institucional del correo SENA: Correo: Angela Del Socorro Jáuregui Urbina - Outlook (office.com)



9	Participar oportunamente en las reuniones de inducción y reinducción programadas para instructores.	No recibí inducción.	No aplica.
10	Fortalecer la inducción para los aprendices enfatizando en el reglamento del aprendiz, concretando la opción de etapa práctica para los aprendices para que una vez terminen la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva.	En cada curso complementario realizo una pequeña inducción del SENA y del programa de formación a impartir.	No se realiza etapa lectiva, ni practica porque son cursos complementarios.
11	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Este mes no se convocó	Este mes no se convocó
12	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar programas complementarios relacionados con manipulación de alimentos y transformación.	Conozco y adopté la suscripción del contrato, los lineamientos, reglamento, guías y material pedagógico para la ejecución de programas complementarios.	Informe de actividades de apoyo a la formación del mes de febrero generado por Sena sofia plus. Sofía Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
13	Planear oportuna y adecuadamente la ejecución de la formación consultando todo el material de diseño y desarrollo curricular en especial el proyecto formativo con la Coordinación Académica y con el equipo de ejecución para el programa de formación asignado cifiéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente el modelo pedagógico del SENA.	Se consultó el programa de formación teniendo en cuenta, que este se encuentre en ejecución.	
14	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Mantengo al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Certificado Inducción SST de la plataforma Si contratista Sena Certificado Inducción atención a discapacitados de la plataforma si contratista Sena.
15	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Usé, manejé, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente de aprendizaje plataforma Sena Sofia Plus, app WhatsApp para fortalecer la formación del programa.	Herramientas virtuales aplicadas en la plataforma Sena Sofia Plus, app WhatsApp. Carpeta de las fichas En el drive institucional.
16	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Sensibilicé, divulgué, con aprendices la importancia, beneficios y resultados de desarrollar a cabalidad con la formación del programa, las competencia	Listas de asistencia a formación desarrolladas en el mes de febrero 2024. Mensajes en los grupo de WhatsApp



17	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz.	Realicé acompañamiento seguimiento a los aprendices de las diferentes fichas: 2919947: Higiene y Manipulación de alimentos. 2919949: Higiene y Manipulación de alimentos. 2938091: Higiene y Manipulación de alimentos. 2938092: Higiene y Manipulación de alimentos. 2946153: Elaboración de derivados lácteos concentrados. 2946157: Elaboración de productos de galletería.	Evidencias evaluadas a través de listas de chequeo. Correo: Angela Del Socorro Jáuregui Urbina - Outlook (office.com) Reporte juicios evaluativos Fichas: 2938091 2938092
18	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app WhatsApp, plataformas del programa	Grupos de WhatsApp.
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, hojas de cálculo, Microsoft Word, Microsoft Excel y presentaciones en power Point, aplicaciones para desarrollo de sesiones programadas.	Correo: Angela Del Socorro Jáuregui Urbina - Outlook (office.com) Sofía Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co /sofia/home/principal.faces WhatsApp diferentes fichas.
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre la formación (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de Marzo 2024 con las respectivas evidencias.	Informe de ejecución del contrato mes de febrero 2024 y soportes enviados a correo coordinacionaccafec@sena.edu.co



21	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área de Programas complementarios relacionados con manipulación de alimentos y transformación.	En este mes no desarrollé actividades de Investigación.	En este mes no desarrollé actividades de Investigación.
22	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área programas complementarios relacionados con manipulación de alimentos y transformación.	En este mes no participé actividades de Investigación y desarrollo Tecnológico.	En este mes no participé actividades de Investigación y desarrollo Tecnológico.
23	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.	No se realizó esta actividad..	No se realizó esta actividad.
24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No se realizó esta actividad.	No se realizó esta actividad.
25	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No se realizó esta actividad.	No se realizó esta actividad.
26	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Se descarga de sofia plus el programa de formación a desarrollar, se elaboran guías de aprendizaje, planeación pedagógica, instrumentos de evaluación entre otros para garantizar el desarrollo de la competencia de cada programa complementario a ejecutar. Programas de formación impartidos este mes: Higiene y manipulación de alimentos. Elaboración de helados y postres lácteos. Toda esta información se cuelga en la carpeta que lleva mi nombre, en el drive institucional, creado por mi compañero Brayan.	Correo: Angela Del Socorro Jáuregui Urbina - Outlook (office.com)
27	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.	Se crea la actividad de aprendizaje para generar la ruta de aprendizaje. Se asociaron a las diferentes rutas de aprendizaje, las siguientes fichas, con este número de aprendices: 2938091: 32 Aprendices. 2938092: 27 Aprendices Se evalúan 59 aprendices.	Sofía Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces



28	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	En este programa de formación complementaria no se reciben materiales de formación.	No Aplica
29	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Imparto formación profesional en la red del conocimiento agrícola a programas de formación complementaria atendiendo las necesidades de la comunidad.	No Aplica.
30	Se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.	Cumplí con la intensidad de 160 horas, según la programación establecida	Ejecución de los diferentes cursos cortos. Portafolio: Correo: Angela Del Socorro Jáuregui Urbina - Outlook (office.com)
31	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	Pertenezco a programas especiales, de cursos complementarios cortos.	No Aplica
32	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	No aplica	No Aplica
33	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2023, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para la vigencia.	No estoy asignado a proyectos de Investigación, innovación y desarrollo tecnológico.	No estoy asignado a proyectos de Investigación, innovación y desarrollo tecnológico.



34	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	No estoy asignado a programas de formación de educación superior.	No estoy asignado a programas de formación de educación superior.
35	Obligación adicional para instructores virtuales. Para los instructores virtuales en todos los niveles, deberán cumplir con lo establecido en la Guía de Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje, publicados en la plataforma compromiso.	No aplica	No aplica
36	Para los instructores asignados a seguimiento de etapa productiva, deberán realizar al mes seguimiento a mínimo 80 aprendices, llevará a cabo 1 visita de seguimiento por semana evidenciada en acta, desarrollará charlas de sensibilización destinada a los aprendices que inician etapa productiva; el instructor debe establecer horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por coordinación académica. El seguimiento realizado por el instructor debe ser entregado trimestralmente a Coordinación Académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencias de cada aprendiz.	En el programa de complementarias no se desarrolla esta actividad.	En este programa no se realiza.
37	El contratista deberá presentar cuenta de cobro mensual con los correspondientes soportes (pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago) en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista, las cuales serán descontadas del pago a realizar de conformidad con lo dispuesto el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de febrero 2024 con las respectivas evidencias.	Correo: Angela Del Socorro Jáuregui Urbina - Outlook (office.com) Correo: asjauregui@sena.edu.co angelita6dejh@misena.edu.co Plataforma secop ii
38	El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia debidamente justificada y probada (caso fortuito o fuerza mayor), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el Centro de Formación, adelante las acciones necesarias para suplir esa necesidad, evitando la demora o reprogramación del proceso formativo. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista o se haga efectiva la cláusula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del	No aplica	No aplica



	presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.		
--	--	--	--

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.				
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. de la planilla **4543797611**, SOI, correspondiente al mes de febrero del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (2) folios

Cordialmente,

Angela Del Socorro Jáuregui Urbina
Instructor Contratista
C.C. No. 60254878

Recibí a satisfacción:

Firma
EDWIN ALONSO QUINTERO
CC. 79533251
Supervisor contrato No. CO1.PCCNTR.5845395 de 2024
Coordinador Académico de Programas Especiales
Dependencia Coordinación Académica.
Yopal

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/03/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2946157 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE GALLETERIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS CONFORME CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO.

ELABORAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y PRODUCTO.

INSPECCIONAR PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SEGÚN PROCEDIMIENTOS, FICHAS TÉCNICAS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LOS RESULTADOS DE PROCESO DE PRODUCTOS DE GALLETERÍA DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 41.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2938091 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47.90

FICHA 2919949 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17.90

FICHA 2919947 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 17.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2946153 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47.90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2938092 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47.70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 221.20

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: ANGELA DEL SOCORRO JAUREGUI URBINA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

