PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, Abril de 2020

Señor (a)
MYRIAM POSADA PRADA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1340529** de 2020
Coordinador academico
Centro Agropecuario La Granja
Espinal

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.1340529 del año 2020

Yo **YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.110.475.139 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de formación titulada y complementaria presencial, 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: **TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS NUEVE MIL DOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($38.809.232).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista siguiente manera: **a)** Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de **TRES MILLONES CUATROCIENOS DOS MIL CIENTO OCHO PESOS** ($3.402.108). **b)** Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2020, por valor de **TRES MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL CIENTO VEINTE PESOS ($3.780.120)**. **c)** Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2020.por valor de **UN MILLON TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL CUARENTA Y CUATRO PESOS ($1.386.044).**

Plazo: Será hasta el 11 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para planear y la formación profesional integral en la red de conocimiento AGRÍCOLA – ÁREA TEMÁTICA AGROINDUSTRIAL – CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – FRUTAS Y VERDURAS – LACTEOS Y DERIVADOS – PANADERIA Y REPOSTERIA de formación del Centro, en el marco de los programas de formación titulada y complementaria presencial del Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal, de acuerdo a los requerimientos del sector productivo , sus cadenas y la proyección de las comunidades.

CLÁUSULA OBLIGACIONES ESPECIFICAS

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	En el mes de **ABRIL** se dio cumplimiento a las orientaciones impartidas por el Supervisor de Contrato para la presentación del informe del mensual de la ejecución del contrato con los respectivos soportes, reportando en el espacio de la nube asignado para el programa titulada y complementaria presencial. Los documentos fueron cargados oportunamente para la revisión de apoyo de la supervisión de la cuenta.	Se adjuntan como evidencias: • Pantallazo de la informacion compartida con la supervisora de contrato en el drive. A verificar en el link: https://drive.google.com/drive/folders/1pft0A7quds0qkOlbWEIYzR4JAM0NPUu?usp=sharing Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 1.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Programacion de acciones de formación complementaria que inició el mes pasado denominadas: “Produccion de derivados lacteos basico” de forma virtual: • Ficha 2081094, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2083591, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas, durante el presente mes se realizó formato de solicitud para la creación de acciones de formación complementaria virtual en las siguientes acciones de formación: “Higiene para manipuladores de alimentos”: • Ficha 2104090, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjunta como evidencia: • Pantallazo diagramar Horario instructor. • Fichas de caracterización. • Taller de higiene alimentaria. • Taller de Resiuos • Taller de limpieza y desinfección. • Taller BPM. • Taller POES. • Taller de preparación de soluciones. • Sopa de letras de las generalidades BPM. • Taller de costos del kumis y yogurt batido, avenas, sorbetes, sabajon, crema de whisky y postres. • Rubrica de evaluacion sensorial para el kumis y yogurt batido Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 2.

		"Elaboracion de derivados lacteos concentrados": • Ficha 2103993, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2104107, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué.	
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes de **ABRIL** en Formación complementaria en los cursos denominados: "Higiene para manipuladores de alimentos" se realizaron reconocimiento de saberes previos con: • Ficha 2104090, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboracion de derivados lacteos concentrados": • Ficha 2103993, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2104107, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjunta como evidencia: • Formato de reconocimiento de saberes previos De las formaciones complementarias para los cursos denominados "Higiene para manipuladores de alimentos" de las fichas 2104090; y para los cursos denominados "Elaboracion de derivados lacteos concentrados" de las fichas 2103993 y 2104107. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 3.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los	En el mes de **ABRIL** se desarrollaron estrategias didácticas activas: • Webinar de higiene alimentaria, BPM, limpieza y desinfección, ETA, y métodos de conservación de alimentos. • Interacción audiovisual de envasado y etiquetado de alimentos.	Se adjunta: • Evidencia fotográfica. • Evidencia audiovisual • Taller de métodos de conservación de alimentos. • Taller de costos de productos alimenticios • Presentacion seguridad alimentaria

	lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	En las formaciones complementarias en el curso denominado “Higiene para manipuladores de alimentos”: • Ficha 2104090, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas de utilizar la siguientes didacticas activas: • Webinar sobre las generalidades de los productos lacteos fermentados, bebidas lácteas con y sin alcohol y postres lacteos. • Practica guiada de elaboracion de kumis y yogurt batido, avenas, sorbetes, crema de whisky, sabajon y postres lacteos. En las formaciones complementarias en los cursos denominados “Elaboracion de derivados lacteos concentrados”: • Ficha 2103993, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2104107, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. Finalmente se utilizaron las siguientes didacticas activas: • Webinar sobre las bebidas lácteas con alcohol y postres lacteos. • Practica guiada de elaboracion de sorbetes,	• Presentacion de métodos de conservación de alimentos • Presentación higiene alimentaria • Presentacion de generalidades de la leche • Presentacion de generalidades de las leches fermentadas – yogurt • Presentacion de productos de bebidas lácteas (avenas y sorbetes) • Presentacion de productos de las bebidas lácteas con alcohol • Presentacion de productos de postres lacteos Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 4.

		crema de whisky, sabajon y postres lacteos. En las formaciones complementarias en los cursos denominados “Produccion de derivados lacteos basicos”: • Ficha 2083591, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2081094, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Durante el presente mes de **ABRIL** se realiza acompañamiento y seguimiento del proyecto de servicios tecnológicos vigencia 2020, en el área de gestión de calidad.	Se adjuntan: • Reporte de novedad mes de **ABRIL**. • Pantallazo de aprobación del reporte de novedad. • Evidencias de reuniones virtuales. • Mapa de procesos del proyecto. • Ficha de caracterización de procesos del proyecto. • Acta de inicio proyecto servicios tecnológicos 2020. • Marco lógico del proyecto de servicios tecnológicos. • Presentacion proyecto servicios tecnológicos 2020. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 5.
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación,	Durante el presente mes se realizo emisión de juicios de evaluación a los siguientes programas de Formación: Higiene y manipuacion de alimentos con la ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute con una	Se adjuntan: • Documento Excel con Juicios de evaluación. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 6.

	aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	En el mes de **ABRIL** se envió el link de aceptación de matricula para la formación complementaria en los cursos denominados: "Produccion de derivados lacteos basicos": • Ficha 2083591, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2081094, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. "Higiene para manipuladores de alimentos": • Ficha 2104090, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjuntan documentación presentada a registro y control de forma digital: • Fichas de caracterización. • Resultados de inscripción de los cursos. De las formaciones complementarias para los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos" de las fichas 2078471 y 2079444; y par los cursos denominados "Produccion de derivados lacteos básico" de las fichas 2081094 y 2083591. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 7.
8	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 y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados.	Durante el mes de **ABRIL** se inscribieron y matricularon los cursos denominados: "Higiene para manipuladores de alimentos": • Ficha 2104090, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboracion de derivados lacteos concentrados": • Ficha 2103993, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué.	Se anexa: • Resultados de inscripción de las fichas de cursos complementarios. • Fichas de caracterización de los cursos complementarios. • Informe de apoyo a la formación. De las formaciones complementarias para los cursos denominados "Higiene para manipuladores de alimentos" de la ficha 2104090; y para los cursos denominados "Elaboracion de derivados lacteos concentrados" de las fichas 2103993 y 2104107.

	e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	• Ficha 2104107, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué.	Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 8.
9	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Durante el presente mes de **ABRIL** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **ABRIL**
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	En el mes de **ABRIL** se socializó el reglamento del aprendiz, en lo referente a deberes y derechos, en cada uno de los grupos, donde se orientaron acciones de formación.desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Se anexa presentación en power point de empleada en la socialización. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 10.
11	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el presente mes de **ABRIL** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **ABRIL**
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Durante el presente mes de **ABRIL** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **ABRIL**
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante el presente mes se realizo apoyo al proyecto de servicios tecnológicos con el fin de fortalecer la oferta de servicios de ensayos de laboratorio de aseguramiento y control de calidad de alimentos.	Se adjuntan: Catalogo de servicios tecnológicos 2020. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 13.
14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los	Durante el presente mes de **ABRIL** no se desarrolló ninguna	Actualmente no existen evidencias, ya que no se

	aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	actividad relacionada con la obligación contractual.	desarrolló ninguna actividad en el mes de **ABRIL**
15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Durante el presente mes de **ABRIL** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **ABRIL**
16	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Actualmente me encuentro participando del curso denominado “Incorporacion de herramientas TIC como apoyo a la formación” con numero de ficha 2100205.	Se adjunta: • Pantallazo de Sofia plus con el detalle del estado de matriculado en el curso. • Actividades realizadas en el curso desde el taller 1 al 3.
17	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. “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 2020.	Actualmente me encuentro certificada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA en la norma de competencia Laboral NSCL 240201056 “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa”, con vigencia al 24 de octubre de 2022.	Se adjunta: • Certificación en Norma de competencia laboral NSCL 240201056 Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 17.
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Durante el presente mes no fue necesario realizar la actividad relacionada con la obligación contractual	A la espera de ser convocado a realizar actividades programadas por el equipo de bienestar del aprendiz.

19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Durante el presente mes no fue necesario realizar la actividad relacionada con la obligación contractual	A la espera de ser convocado a realizar actividades de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
20	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Durante el mes de **ABRIL** se cargó y actualizó toda la información contractual para la legalización del contrato en el aplicativo de SECOP II, definido por Colombia Compra eficiente.	Se adjuntan: • Pantallazo en archivo pdf, registro en secop II. • Informe mensual de ejecución mes de **ABRIL** • Planilla de cobro mes de **ABRIL** • Informe de apoyo a la formación. • Recibo de pago de la seguridad social mes de **MARZO /2020.** Los documentos de formalización del contrato número **CO1.PCCNTR.1340529** de 2020 realizada con el SENA TOLIMA atraves del Centro Agropecuario La granja. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 20.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante el mes de **ABRIL** participé en las diversas capacitaciones virtuales de las webinar sobre la plataforma territorium. Ademas de realizar 2 reemplazos en la formación titulada presencial para el tecnologo denominado “Procesamiento de alimentos” en las fichas 2955851 y 2055850.	Se anexa: • Evidencia de capacitaciones virtuales. • Reporte de novedad de reemplazos en la formación titulada presencial. • Pantallazo de aprobación del reporte de novedad. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 21.

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 , fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (**7749170998**) expedido por **NUEVO SOI** correspondiente al mes de **MARZO** del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Contratista
C.C. No. 1.110.475.139 de Ibagué

Recibí a satisfacción:

Firma
MYRIAM POSADA PRADA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.1340529 del año 2020
Coordinadora academica

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/04/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2104090 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2083591 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS BASICO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, TENIENDO EN CUENTA LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO.

MONITOREAR VARIABLES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

PROCESAR DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

REGISTRAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2081094 - PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS BASICO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, TENIENDO EN CUENTA LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO.

MONITOREAR VARIABLES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

PROCESAR DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

REGISTRAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2103993 - 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 : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2055850 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, TENIENDO EN CUENTA LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO.

MONITOREAR VARIABLES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

PROCESAR DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

REGISTRAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2055851 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, TENIENDO EN CUENTA LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO BÁSICO.

MONITOREAR VARIABLES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

PROCESAR DERIVADOS LÁCTEOS DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS

REGISTRAR ACTIVIDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN CRITERIOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2104107 - 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 : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120,00

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
01/04/2020	01/04/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
06/04/2020	06/04/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
13/04/2020	13/04/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
20/04/2020	20/04/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00
26/04/2020	26/04/2020	PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

INSTRUCTOR: YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA