

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica , Agosto de 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1373256
COORDINADOR ACADEMICO
Coordinación académica
Aguachica - Cesar

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

Referencia: No 1373256 del año 2020

MILENA DEL CARMEN ANGULO ELLES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 45.557.738 de Cartagena, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área agroindustria, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto del 1 al 31 de Agosto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de (\$37.017.695) TREINTA Y SIETE MILLONES DIECISIETE MIL SEICIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS M/C. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Veinte (17) días del mes de febrero, por valor de (\$2.228.490), nueve (09) pagos iguales por los meses de marzo a Noviembre de 2020, por valor de Tres millones setecientos catorce mil ciento cincuenta pesos (\$3.714.150) cada uno y un último pago por valor de (\$1.251.200) un millón doscientos cincuenta y un mil doscientos pesos.

Plazo: Será hasta el 12 de Diciembre de 2020.

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

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 realizaron planeación mensual a través de las herramientas tecnológicas (whatsapp, zoom, llamadas telefónicas) y demás estrategias virtuales	Las actividades las compartimos por medio de whatsapp y correo electrónico de los aprendices. Están disponibles en el siguiente link:

		<p>encaminada al desarrollo de los programas agropecuarios y atendiendo los nuevos requerimientos de la dirección nacional del aislamiento obligatorio por el Covic 19.</p> <p>Me encuentro realizando el curso “Orientación en la metodología one village one product- ovop Colombia”, el cual lleva 2 secciones sincrónicas.</p> <p>Me encuentro realizando el curso “Desarrollo de habilidades para el desempeño de instructor”</p> <p>En proceso de certificarme en la Norma Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Código 240201057</p>	https://drive.google.com/drive/folders/1Ej_xuZwn_1sJXe5w4DI1OhliS0hVwKG4?usp=sharing
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.	<p>Realizamos reunión para la elaboración de guías de aprendizaje.</p> <p>Proyectos formativos como: Elaboración de derivados lácteos.</p> <p>Producción de quesos y productos lácteos fermentados.</p> <p>Elaboración de guías.</p> <p>Enviar evidencias para la formación descolarizada, utilizando las herramientas tecnológicas virtuales.</p>	<p>Evidencias fotográficas en el siguiente link:</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1Ej_xuZwn_1sJXe5w4DI1OhliS0hVwKG4?usp=sharing</p>
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de	Capacitación en línea de forma descolarizada (vía whasapps, correos	Asistencia de las capacitaciones. Fotos.

	<p>formación por proyectos de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER.</p>	<p>electrónicos, videos y llamadas).</p> <p>De los cursos</p> <p>Emprendedor en elaboración de derivados lácteos 2084187 en el municipio de Curumaní donde trabajan en conexión 16 aprendices.</p> <p>COMPETENCIA: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.</p> <p>RESULTADO DE APRENDIZAJE.</p> <p>Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.</p> <p>COMPETENCIA: Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente.</p> <p>RESULTADO DE APRENDIZAJE.</p> <p>Aplicar técnicas de análisis fisicoquímicos y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios.</p> <p>OBSERVACIONES</p> <p>En este municipio hemos desarrollado actividades teóricas, la parte practica aun no se ha iniciado con los aprendices ya que manifiestan estar ocupado con actividades escolares sabiendo que este curso son jóvenes de grado 11</p>	
--	---	---	--

		<p>de la Institucion Educativa San roque.</p> <p>Emprendedor en elaboración de derivados lácteos 2084188 en el municipio de chiriguana donde trabajan en conexión 3 aprendices.</p> <p>COMPETENCIA: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.</p> <p>RESULTADO DE APRENDIZAJE.</p> <p>Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.</p> <p>COMPETENCIA: Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente.</p> <p>RESULTADO DE APRENDIZAJE.</p> <p>Aplicar técnicas de análisis fisicoquímicos y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios</p> <p>OBSERVACIONES</p> <p>En este municipio no se ha podido lograr la conectividad ya que son de la vereda san Fernando y no se logran conectar a internet.</p> <p>Emprendedor en producción de quesos y productos lácteos fermentados 2084180 en el</p>	
--	--	--	--

		<p>municipio de Chimichagua donde trabajan en conexión 10 aprendices.</p> <p>COMPETENCIA</p> <p>Realizar negociación con los proveedores y clientes, según los objetivos y estrategias establecidas por la organización.</p> <p>RESULTADO DE APRENDIZAJE</p> <p>Revisar la aplicación de los procedimientos de la negociación de acuerdo con los protocolos de la empresa.</p> <p>COMPETENCIA</p> <p>Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.</p> <p>RESULTADO DE APRENDIZAJE</p> <p>Mantener los equipos, utensilios y áreas de trabajo limpios y desinfectados según el programa de limpieza y desinfección.</p> <p>OBSERVACIONES</p> <p>En este municipio terminamos la parte teórica de manipulación de alimentos y como llevar un proyecto formativo a su aplicación, entramos a realizar las practicas de elaboración de productos como yogurt, queso, quesillo.</p> <p>Emprendedor en elaboración de derivados Lácteos 2173787</p> <p>En el municipio de La mata con 22 aprendices el cual</p>	
--	--	---	--

		<p>iniciaremos en este segundo semestres</p> <p>COMPETENCIA: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.</p> <p>RESULTADO DE APRENDIZAJE.</p> <p>Distribuir los recursos para la elaboración del proyecto según cronograma y presupuesto definido.</p> <p>COMPETENCIA: Acopiar leche cruda según procedimiento y legislación vigente.</p> <p>RESULTADO DE APRENDIZAJE.</p> <p>Aplicar técnicas de análisis fisicoquímicos y sensorial para el recibo de leche cruda según protocolo, normatividad y criterios.</p> <p>OBSERVACIONES Este curso lo vamos a iniciar en este segundo semestre con 22 aprendices del municipio de La mata con la teoría en BPM, fundamentación de conceptos en lácteos para luego iniciar con la practica.</p>	
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor	N/A	N/A

	a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.		
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.	<p>Se realizo solicitud de los cursos:</p> <p>Emprendedor en elaboración de derivados Lácteos 2173787</p> <p>Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas 2173781</p> <p>Se enviaron los respectivos masivos de los preinscritos para luego cerrar el evento y matricularlos</p> <p>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.</p> <p>Se realiza uso de la plataforma Territorium donde se realiza el foro de bienvenida a los aprendices de los programas de formación.</p>	Informe mensual de ejecución contractual.
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	Asistí a la reuniones programada por nuestra líder del programa de SER y el coordinador académico.	Las evidencias y fotos las encontramos en el siguiente link: https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1cnCRTdfZAQ445SfWRmCDxMSjUaW3mMTc



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.	N/A.	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	N/A	N/A

www.sena.edu.co

📍 📞 📧 SENAComunica

	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.		
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Se reporta a la líder del grupo (SER) la creación de los grupos de WhatsApp, para iniciar con la formación desescolarizada con los aprendices de las fichas 2173781, 2173787.	N/A
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.	Realice ajustes a los proyectos formativos, planeación pedagógica, guías de aprendizajes, planes de trabajo y los instrumentos de evaluación en la línea agroindustria en los programas de formación. Emprendedor en elaboración de derivados Lácteos 2173787 Emprendedor en procesamiento artesanal de derivados frutas y hortalizas 2173781	Disponible en el siguiente link: https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1vzACzYnZUfMI9MpyMRVeGq43xIUoNG-9

11	<p>Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje.</p>	<p>Revisar y verificar en sofia plus. Se asociaron los aprendices.</p> <p>Se verifica que los aprendices estén al 100% asociados y enrutados en el aplicativo de sofia plus.</p>	<p>Reporte de sofia plus. Se asociaron los aprendices. Reporte en el siguiente link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</p>
----	---	--	--

	Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
12	Realizar el diagnóstico final, georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	N/A	N/A
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.	N/A	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.	N/A	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.	N/A	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	N/A	N/A

	coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.		nuestro conocimiento a los aprendices.
17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales.	N/A	N/A
18	Consolidar la creación de XXX unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo.	N/A	N/A
19	Realizar acciones de formación para la ocupación rural.	N/A	N/A
20	Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa Ser en procurar de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	N/A	N/A
21	Apoyar la gestión la inscripción a empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	N/A	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.	N/A	N/A
23	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACIÓN VIRTUAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación	Certificada en la norma.	Certificado.

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. 4347540641 de la planilla, operador Soi y periodo de julio de 2020 . (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”) Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma

MILENA ANGULO ELLES

Nombres y apellidos

Contratista

C.C. No. 45.557.738

Recibí a satisfacción:

Firma

JOSE ALEJANDRO OROZCO

Nombres y Apellidos

Supervisor(a) Contrato 1373256 de 2020

Coordinador académico



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS.

Participe de la reunión programada con la coordinadora misional. 5/08/2020

REUNIÓN DE INSTRUCTORES
PROGRAMA SER- - AGOSTO 5 DE 2020

Hola, Carlos: al enviar este formulario, el propietario podrá ver su nombre y dirección de correo electrónico.

* Obligatorio

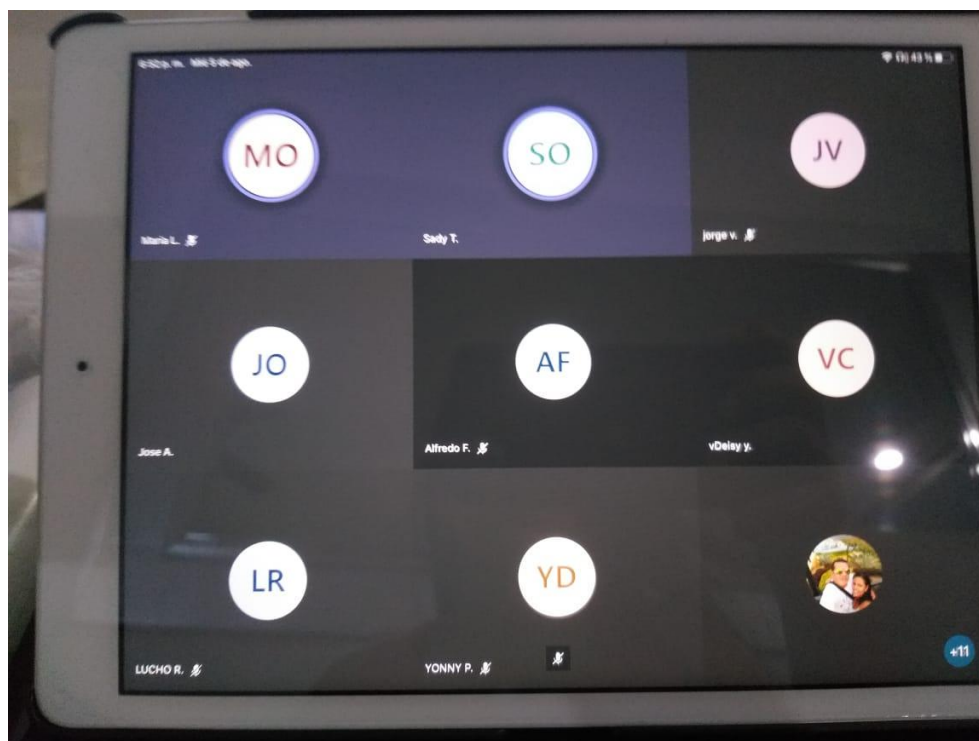
1. NOMBRE Y APELLIDO *

Milena del Carmen Angulo Elles

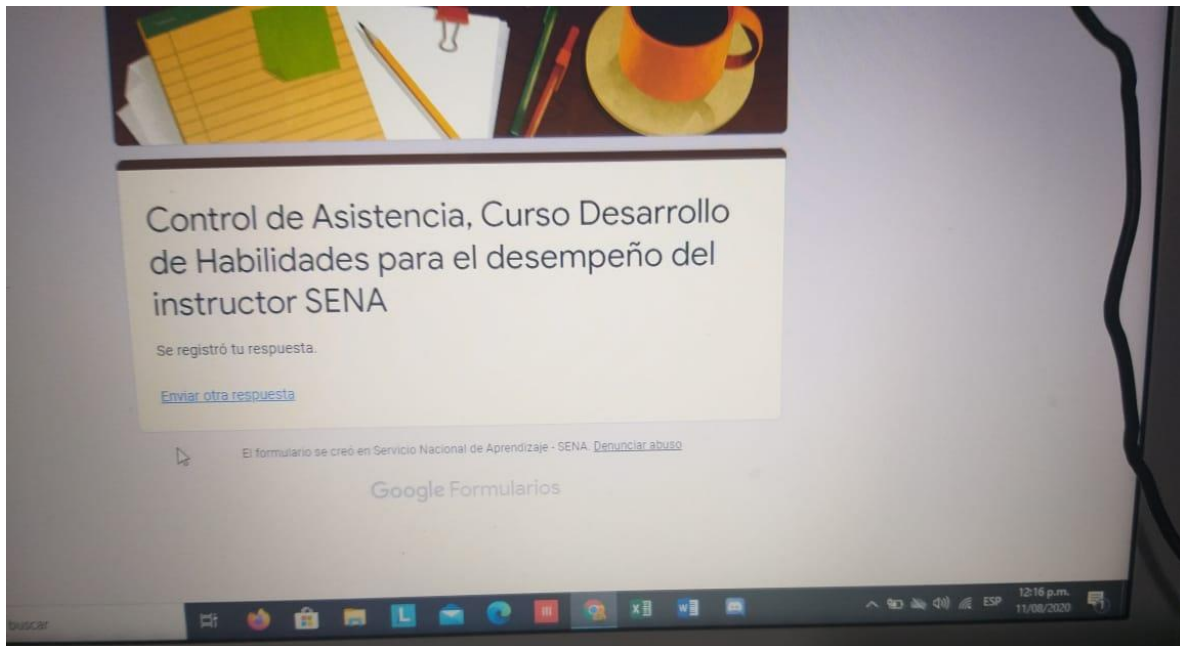
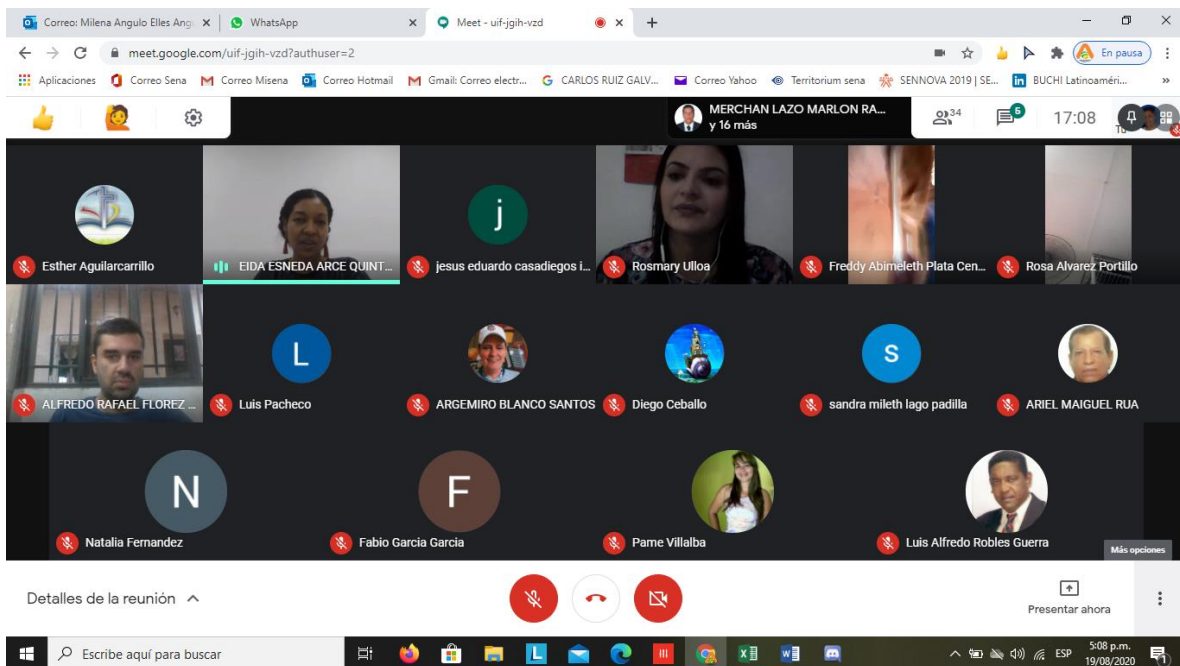
2. NRO DE CEDULA *

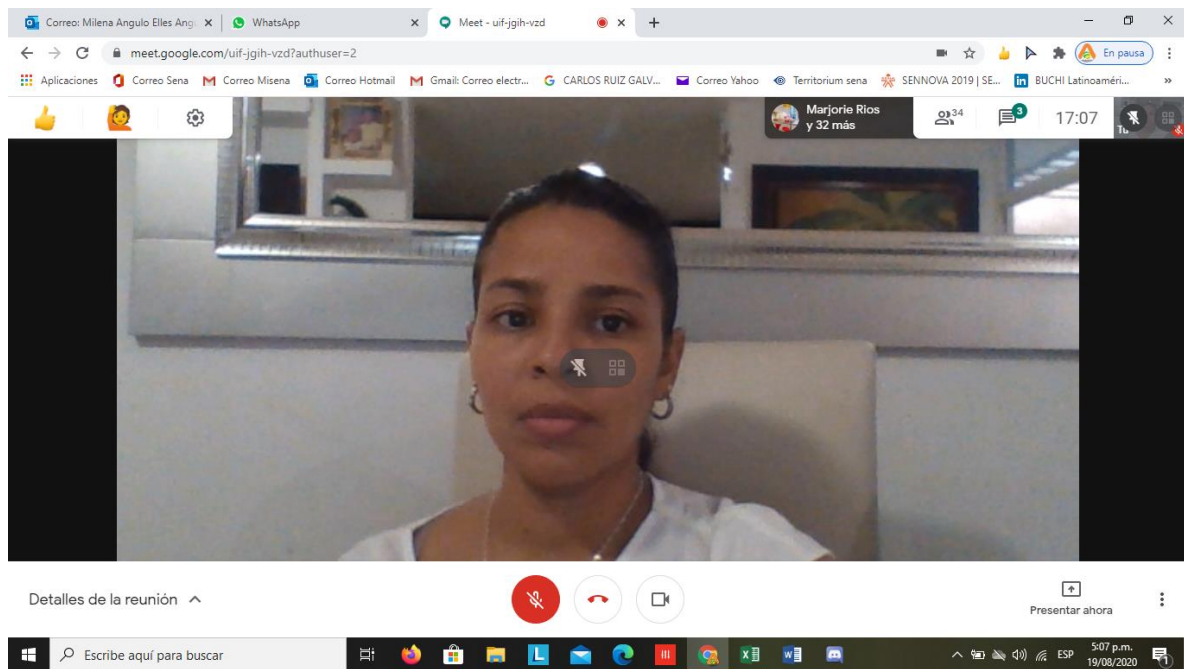
45557738

3. CORREO ELECTRONICO *

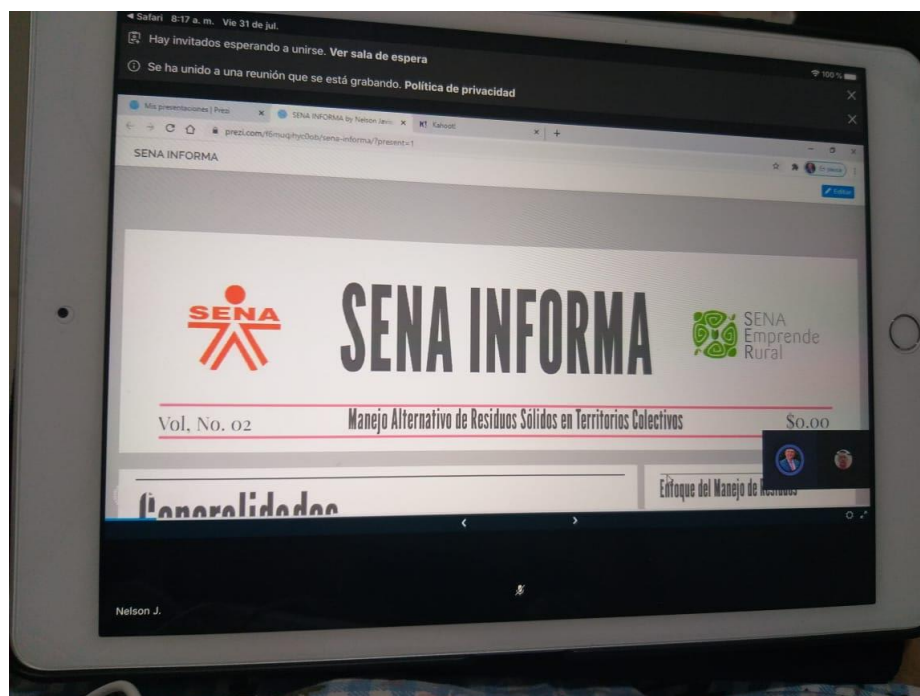


Participación del curso “Habilidades para el desempeño del instructor SENA” 11/08/2020





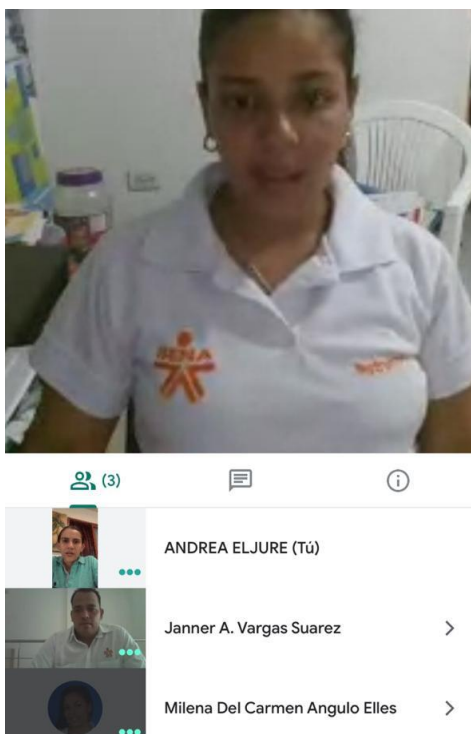
Participe de la capacitación de “Manejo alternativo de residuos sólidos en territorio colectivo”

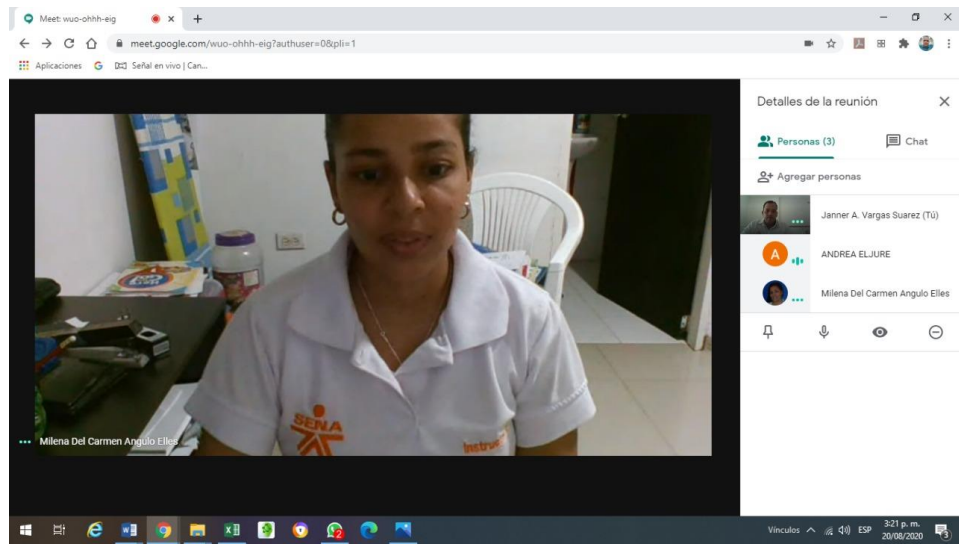


Participe de la sesión sincrónica del curso “Orientación en la metodología one village one product-ovop Colombia”.



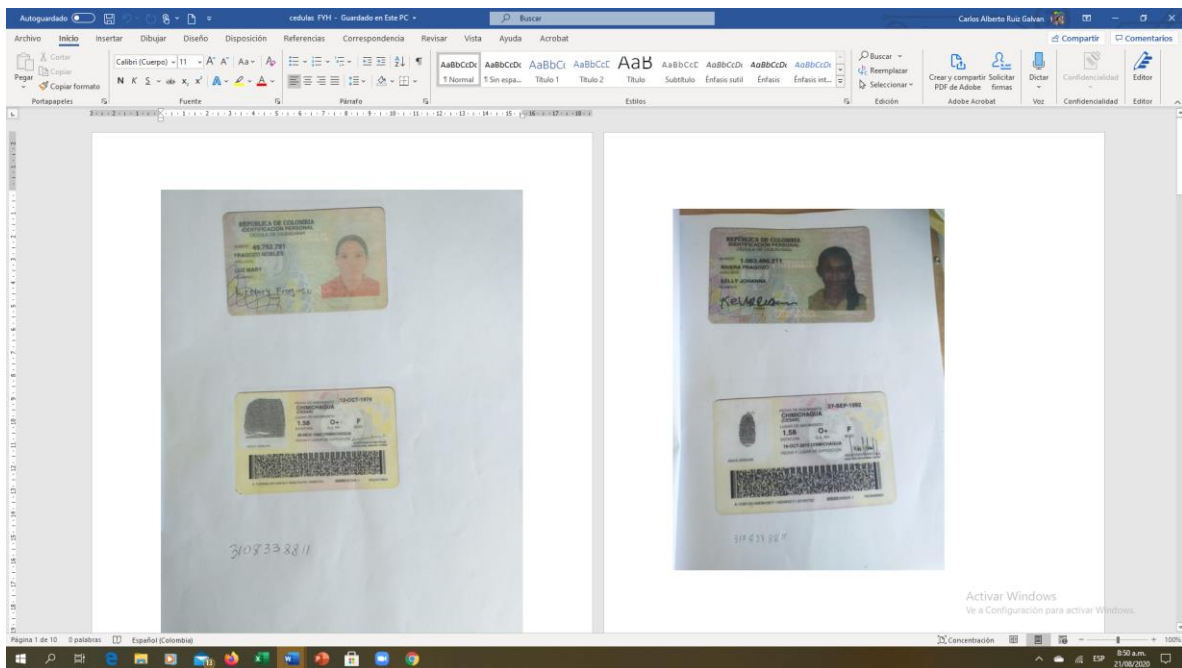
Se realizan secciones virtuales del área de agroindustria para ajustar los proyectos formativos y planes de trabajo de acuerdo a la planeación pedagógica, implementando estrategias de formación.

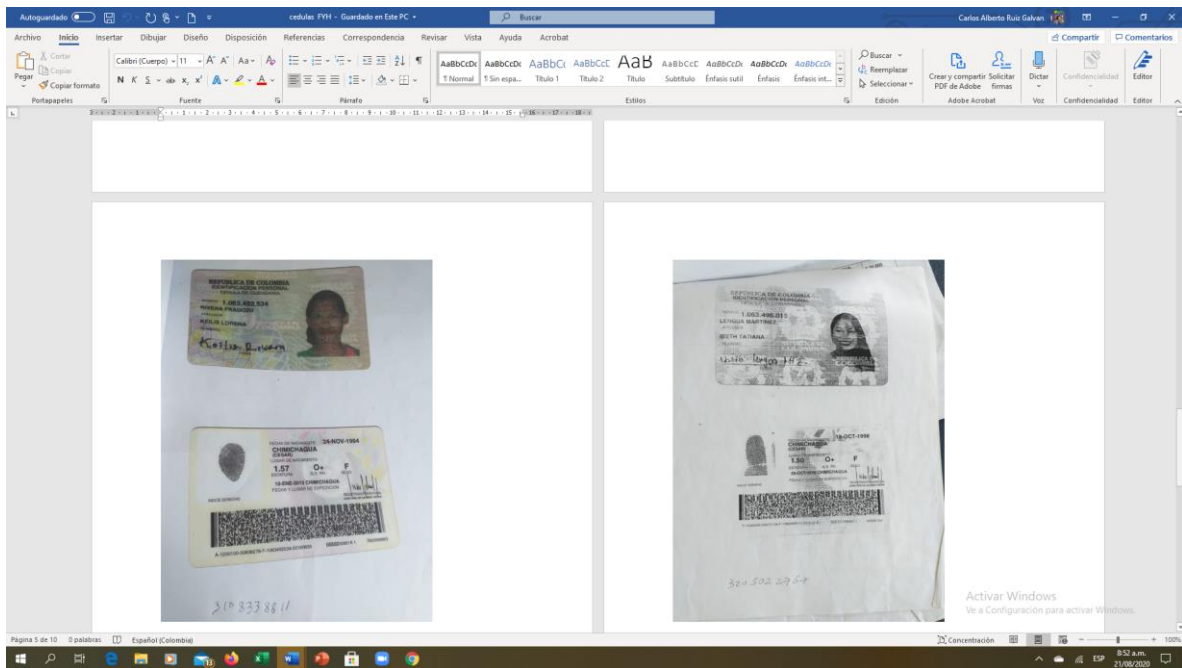




Evidencia de la recolección de las cedulas

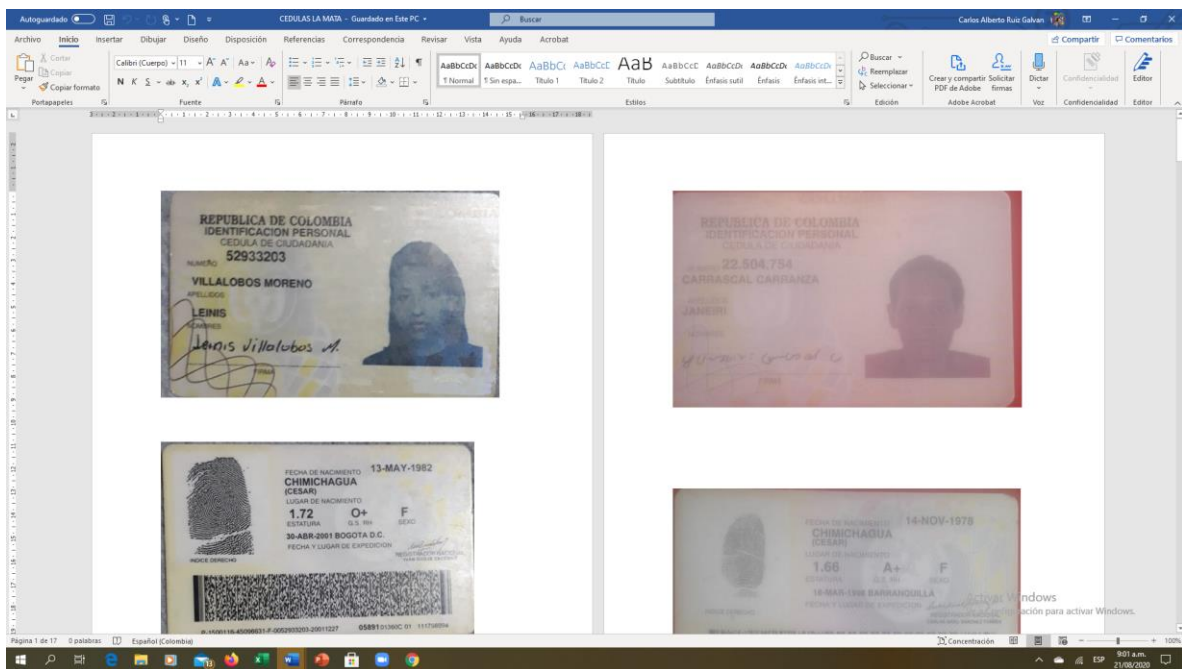
CURSO EMPRENDEDOR DE DERIVADOS LACTEOS 2173787 MUNICIPIO LA MATA





Evidencia de la recolección de cedulas curso

EMPRENDEDOR DE PROCESAMIENTO ARTESANAL DE DERIVADOS DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Evidencia de los aprendices en estado de formación.

The screenshot shows the SofiaPlus LMS interface. The user is logged in as MILENA DEL CARMEN. The course selected is '2173787 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS'. The learning path is 'PRODUCIENDO DERIVADOS LACTEOS'. The 'Aprendices' (Apprentices) list is displayed, showing a table of students with their identification numbers, names, surnames, and current status (all are 'Formacion').

Identificación	Nombres	Apellidos	Estado
TI 1006616766	GEARLYS SANDRITH	RUEDA VILLALOBOS	Formacion
CC 1014192278	LINEIS PAOLA	DELGADO MORENO	Formacion
CC 1007247254	JHOAN CAMILO	ARGUELLES YEPEZ	Formacion
CC 52933203	LEINIS	VILLALOBOS MORENO	Formacion
CC 1030553427	TANIA MARCELA	YEPES PALOMINO	Formacion
CC 22504754	JANEIRI	CARRASCAL CARRANZA	Formacion
CC 1121950170	OLGA PATRICIA	RUEDA VILLALOBOS	Formacion
CC 1063492693	ANDERSON	PONTON RIVERA	Formacion
CC 49753445	DUBIS MERCEDES	MARTINEZ ROMERO	Formacion
CC 49753460	LEUDYS PATRICIA	VILLALOBOS MORENO	Formacion

Navigation: Anterior 1 2 3 Siguinte
Página 1 de 3

Evidencia de organización del drive

The screenshot shows a Google Drive interface. The user is viewing a folder named 'PORTAFOLIO'. The folder contains several subfolders and files, including 'PROYECTO FORMATIVO', 'PLANIFICACIÓN PEDAGÓGICA', 'PLAN DE TRABAJO', 'MASIVO', 'INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN', 'GUÍAS DE APRENDIZAJE', 'FOTOS', and 'DISEÑO CURRICULAR'. The interface also shows the 'Nuevo' (New) button and the 'Compartido conmigo' (Shared with me) section.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MILENA DEL CARMEN ANGULO ELLES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2173787 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 CONSERVAR LECHE CRUDA APLICANDO MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHE CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

- **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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2084187 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 CONSERVAR LECHE CRUDA APLICANDO MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHE CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

- **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 : 8,00

FICHA 2084180 - EMPRENDEDOR EN PRODUCCION DE QUESOS Y
DE APRENDIZAJE: PRODUCTOS LACTEOS FERMENTADOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

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.

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE QUESO Y FICHA TÉCNICA

ELABORAR QUESO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA

REALIZAR EL PROCESO DE COAGULACIÓN DE LA CUAJADA DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL QUESO

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL QUESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

VERIFICAR LOS QUESOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADECUAR EL PRODUCTO FERMENTADO DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA

ALISTAR LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y UTENSILIOS SEGÚN EL TIPO DE PRODUCTO Y FICHA TÉCNICA

REALIZAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO A LA FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE PRODUCTOS FERMENTADOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

VERIFICAR LOS PRODUCTOS ELABORADOS DE ACUERDO LOS PROCEDIMIENTOS Y FICHA TÉCNICA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES Y CLIENTES, SEGÚN LOS OBJETIVOS Y ESTRATEGIAS ESTABLECIDAS POR LA ORGANIZACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LOS TÉRMINOS DE NEGOCIACIÓN CON BASE EN LOS OBJETIVOS, NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS DE LAS

NEGOCIAR BIENES O SERVICIOS CON BASE EN LOS ACUERDOS COMERCIALES Y TÉCNICAS DE NEGOCIACIÓN

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DE LA NEGOCIACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO DE LA EMPRESA.

REVISAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA NEGOCIACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2084188 - EMPRENDEDOR EN ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 CONSERVAR LECHE CRUDA APLICANDO MÉTODOS DE ENFRIAMIENTO BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102201 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080102202 ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS Y LECHE CONCENTRADAS, SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080102203 FABRICAR QUESOS TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102204 EMPACAR PRODUCTOS LÁCTEOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS.

29080102205 VERIFICAR QUE LOS PRODUCTOS CUMPLAN CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CUMPLIR LAS NORMAS DE ASEO E HIGIENE PERSONAL SEGÚN NORMATIVA VIGENTE

DILIGENCIAR LOS REGISTROS DEL PROCESO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

MANTENER LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREAS DE TRABAJO LIMPIOS Y DESINFECTADOS SEGÚN EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

USAR LA DOTACIÓN ASIGNADA CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080102301. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

29080102302. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS PARA LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080102303. REGISTRAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA VIGENTE

29080102304. VALORAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA RELACIONADAS CON LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

- **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 :	14,00
--------------------------------------	--------------

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00
-------------------------------------	-------

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: MILENA DEL CARMEN ANGULO ELLES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL