PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, mayo 31 de 2023

Señor (a)
MONICA LUCIA MANCIPE RIVERA
SUPERVISORA (E) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3254905
Coordinador (a) Academico
Formación Profesional Integral- CAFEC
Yopal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Mayo del año 2023.

Referencia: CO1.PCCNTR.4583522

MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ , identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.500.670 de Cucuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de 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 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de VEINTICUATRO MILLONES CIENTO DOS MIL PESOS ($ 24.102.000) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente b) cinco mensualidades vencidas que se cancelarán en el mes correspondiente por valor de Cuatro millones diecisiete mil pesos ($4.017.000) m/cte.

Plazo: Será hasta el 12 de agosto de 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, subsedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Sena, para la red de conocimiento Agrícola 121.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y fialización del contrato), según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de	Realice la orientación presencial de formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos, Elaboración de derivados lácteos concentrados, Buenas practicas de manufactura en la industria carnica. Municipios de trinidad y paz de ariporo.	Actas de cierre de formación Drive asignado por el SENA https://n9.cl/bx1dh

	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.	Fichas: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945 Desarrolle la competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	
2.	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales según lo requiera la programación asignada por la Coordinación Academica.	Se ejecuto la formación de manera presencial de los programas complementarios con fichas: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945 Higiene y manipulación de alimentos, Elaboración de derivados lácteos concentrados, Buenas practicas de manufactura en la industria cárnica, Higiene y manipulación de alimentos.	Actas de cierre de formación Drive portafolio del instructor https://n9.cl/bx1dh
3.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Desarrolle la ruta de aprendizaje y la programación de los programas complementarios: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945. Higiene y manipulación de alimentos, Elaboración de derivados lácteos concentrados, Buenas practicas de manufactura en la industria cárnica, Higiene y manipulación de alimentos.	Informe generado por Sofía plus Drive Asignado para envio del portafolio https://n9.cl/bx1dh
4.	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Desarrolle la asociación de aprendices de las fichas formación complementaria: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945.	Informe generado por Sofía plus
5.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación complementaria con ficha: 2760782 Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación complementaria con ficha: 2760779 Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación complementaria con ficha: 2760778 Elaboré y oriente la guía de aprendizaje de la formación complementaria con ficha: 2761945	Actividades de conocimiento : cuestionarios, talleres. Actividades de producto: exposiciones. Desarrollo de actividades de desempeño presenciales: Listas de chequeo Disponible en drive asignado al instructor. Informe de actividades generado por Sofía plus.
6.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa asignado.	Cumplí con la socialización y desarrollo de las actividades de formación presencial, guía de aprendizaje de la competencia a desarrollar: Manipular alimentos de acuerdo a la normativa	Portafolio del instructor en drive https://n9.cl/bx1dh

		vigente, Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.	
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.	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación complementaria. Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos	Portafolio del instructor en drive. https://n9.cl/bx1dh
8.	Mantener actualizado mes a mes el portafolio del instructor según modelo pedagógico establecido por el Sena y el procedimiento de ejecución de formación profesional integral.	Elaboré el portafolio del instructor.	Drive asignado https://n9.cl/bx1dh
9.	Apoyar la gestión del programa asignado, para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Se ejecuto la programación de la fichas complementarias: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945.	Plataforma whatsapp y formación presencial en instalaciones coordinadas con los enlaces. Evidencias del portafolio del instructor.
10.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Participé en el cumplimiento de metas mediante evaluación de resultados de aprendizaje de los programas: Higiene y manipulación de alimentos, Elaboración de derivados lácteos concentrados, Buenas practicas de manufactura en la industria carnica Fichas: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945.	Resultados de aprendizaje fichas evaluadas en Sofía plus, portafolio del instructor subido en drive. https://n9.cl/bx1dh Resultados de aprendizaje por actividades fichas complementarias evauados en sofia plus.
11	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	No se programaron	
12.	Conocer a la suscripción del contrato y	Conoci y adopte la suscripción del contrato, los lineamientos, formatos actualizados disponibles en la plataforma	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus.

	durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar Apoyar la gestión del seguimiento etapa práctica ambiental, agropecuaria, salud ocupacional,, con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	de Compromiso SENA en la elaboración de guías, actividades para la ejecución de los programas de formación.	Portafolio del instructor subido en drive https://n9.cl/bx1dh
13.	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de seguimiento etapa práctica ambiental, agropecuaria, salud ocupacional o la entidad así lo requiera.	No se programaron reuniones.	Correos emitidos por coordinación académica y formación profesional integral
14.	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Atendi indicaciones de supervisión en los sitios donde impartir la formación complementaria.	Reunión presencial, Correos, whatsapp, llamadas telefónicas.
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.	Realicé la creación de anuncios, correo electrónico, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje Whatsapp, para fortalecer la formación de los programas complementarios con fichas: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945.	Plataforma Sofía plus, correo electrónico, whatsapp. Grupos de whatsapp creados: https://chat.whatsapp.com/KvyIHSHoBgC10icQwOeeOG https://chat.whatsapp.com/GoIYMzbtVCGHHr1NATYq3o
16.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Realicé contacto telefónico, atención personalizada, apoyos extracurriculares, como estrategia de acercamiento con los aprendices a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Llamadas telefónicas, correos, anuncios, entrevistas, reuniones personalizadas, motivarlos en las practicas de desempeño, apoyos extracurriculares, encuentros.

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 formación profesional integral de manera presencial y acompañamiento permanente en el desarrollo de actividades del programa de los aprendices asociados a la ficha a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Evidencias evaluadas, disponibles en portafolio de instructor y apoyos de coordinación. Reporte de juicios evaluativos fichas: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945.
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, correo electrónico.	Anuncios enviados a fichas asociadas a través de plataforma territotium, correos electrónicos, red social whasapp.
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como portátil, conexión HDMI, Videobeam. Uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales.	Guias de aprendizaje, lista de chequeo, grupos de whatsapp, Correos electrónicos de fichas: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945.
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 el curso (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 mayo con las respectivas evidencias . Elaboré el portafolio del instructor fichas complementarias.	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de febrero generado por Sofía plus . Portafolio del instructor subido en drive. https://n9.cl/bx1dh
21.	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.

	Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el area del programa de acreditación asignado		
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 ambiental, agropecuaria y salud ocupacional	No se programaron actividades.	Correo electrónico, whatsapp.
23.	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	No aplica	
24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No aplica	
25.	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No aplica	
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.	Programé actividades de orientación para las fichas: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945. De acuerdo con los lineamientos institucionales.	Actividades programadas en las guías de aprendizaje, evidenciables en el portafolio del instructor subido en drive. https://n9.cl/bx1dh
27.	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo	Registré evaluación de RAP una vez el aprendiz cumpla con el desarrollo de sus	Reporte de juicios evaluativos generada por la plataforma Sofía plus.

	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.	actividades. Fichas: 2760782, 2760779, 2760778, 2761945. En la plataforma Sofía plus, dentro del plazo oportuno para este fin.	Aprendices asociados a la ruta de aprendizaje, plataforma senasofiaplus.
28.	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	No aplica	Correos electrónicos enviados al proveedor y supervisor del contrato. Contacto telefónico y whatsapp.
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.	Sin asignación de aprendices	Plataforma sena sofia plus Plataforma territorium Correos emitidos a coordinación academica
30.	Se debe cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas	Ejecuté 174 horas mes de mayo de acuerdo con la planificación mensual de coordinación de programas especiales	Informe de registro de horas según plataforma sena sofia plus.

	ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas se pagara un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.		
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	No aplica	No aplica
32.	Cumplir con los lineamientos de orientación de desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	No aplica	Apoyos de coordinación académica.
33.	Los instructores contratistas que se asignen con horas de	Sin asignación.	

	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 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.		
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 aplica	Objeto contractual
35.	Obligacion para los instructores de formacion virtual en todos los niveles, deberán de cumplir con lo establecido en la guía orientación formación ambientes virtuales de	No aplica	Objeto contractual

	aprendizaje GFPI- G014 publicada en la plataforma compromISO.		

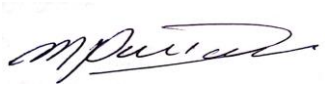
A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas 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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9450310641 aportes en linea (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes abril de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Declaración bajo la gravedad de juramento.
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO X he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.
Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (11) folios
Cordialmente,



MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
CONTRATISTA
C.C. No. 13500670 de Cùcuta

MONICA LUCIA MANCIPE RIVERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3254905
Coordinador Académico (e) programas especiales

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/05/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2760778 - 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2760779 - 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: 2760782 - BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 DETERMINAR LOS FACTORES DE RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN NORMATIVA Y PARÁMETROS TÉCNICOS

29080110602 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110603 COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA DE ACUERDO CON NORMATIVA

29080110604 EJECUTAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA CADENA CÁRNICA, DE ACUERDO CON REPORTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2761945 - 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 : 17,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 173,60

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: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: MAYO

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ | C.C.: 13.500.670 | TELEFONO: 3213363314

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																																			HORAS EJECUTADAS
								L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M		
				INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
																																											174
2760778	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		8 de mayo de 2023	18 de mayo de 2023	18:00:00 p. m.	23:00:00 p. m.								5	5	5	5	5	5		5	5	5	3																48
2760779	ELABORACION DE LACTEOS CONCENTRADOS	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA		15 de mayo de 2023	23 de mayo de 2023	6:00 a. m.	12:00 p. m.														6	6	6	6	6	6			6	6										48
2760782	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA CARNICA	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA		15 de mayo de 2023	25 de mayo de 2023	12:00 p. m.	18:00:00 p. m.														6	6	6	6	6	6		6	6	6	6									60
2761945	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.		29 de mayo de 2023	06 de Junio de 2023	6:00am	12:00 p. m.																													6	6	6	18

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO