

**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**  
**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

San Gil 30 de Septiembre de 2020

Señor (a)

**KAREN ANDREA GARCIA CARREÑO**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1737690

Cargo del supervisor INSTRUCTOR GRADO 11

Dependencia COORDINADOR ACADEMICO

Ciudad

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

**Referencia:** No No. CO1.PCCNTR.1737690  
del año 2020

IVONNE MAYDE ORTEGA TORRES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 63.527.926 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Agroindustria), 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:** Se fija como valor total para el contrato la suma de Dieciséis millones doscientos noventa y siete mil pesos m/cte. (\$16.297.000) correspondiente a quinientas (500) horas. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: las Horas contratadas a un precio unitario de treinta y dos mil quinientos noventa y cuatro pesos m/cte (\$32.594), el SENA pagará al (la) CONTRATISTA los honorarios de acuerdo con el número de horas de formación impartidas máximo de 120 horas por mes, basado en el control del aplicativo SOFIA PLUS

**Plazo:** Quinientas(500) horas, hasta el 12 de Diciembre de 2020. sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato

|                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OBJETO:</b>                                                                                                                                                                                                  |
| Prestar los servicios personales como instructor para impartir formacion titulada y/o complementaria en el area de Alimentos en los diferentes programas que atiende el Centro Agroturistico Regional Santander |

| No | Obligaciones                                                                                                                   | Acciones realizadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Evidencias                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 1. Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro. | <p><b>Formación Titulada Presencial – Regular</b></p> <p><b>Ficha:</b> 2067697-1; <b>Programa:</b> TECNOLOGIA EN PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA <b>AA:</b> inspeccionar condiciones de la materia prima, insumos y materiales garantizando la ; <b>COMP:</b> Procesar La Materia Prima Según Planes De Producción De La Empresa.; 14,21,28 6:30am am-12:30pm <b>Horas 18</b></p> <p><b>Ficha:</b> 2067697-2; <b>Programa:</b> Tecnologia En Produccion Agropecuaria Ecologica Aaacondicionar Productos Agropecuarios Mediante La Aplicación De Técnicas Y Procedimientos Según Normatividad Vigente. <b>COMP:</b> Procesar La Materia Prima Según Planes De Producción De La Empresa.; 2.9.16,23,30 6:30am am-12:30pm <b>Horas 30</b></p> | <p>Ficha: 2067697-1</p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl">https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl</a></p> <p>Ficha: 2178029-2</p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/u/1/folders/11zggR8l5_0orDpGhj9przaOVUjF98Fym">https://drive.google.com/drive/u/1/folders/11zggR8l5_0orDpGhj9przaOVUjF98Fym</a></p> |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p><b>Total horas de la ficha en Septiembre 18</b></p> <p><b>FORMACION COMPLEMENTARIA</b></p> <p><b>Ficha:</b> 2180465; <b>Programa:</b> HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS<br/> <b>*AA:</b> Aplicar Prácticas Higiénicas Y Medidas De Protección Relacionadas En La Legislación Sanitaria De Alimentos.la normatividad vigente; <b>COMP:</b> Manipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad Vigentemanipular Alimentos De Acuerdo Con Normatividad, 1 de 4 horas diarias de 8am a 12 pm.</p> <p>Total Horas Septiembre: 4 Horas</p> <p><b>Ficha:</b> 2199829; <b>Programa:</b> HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS<br/> <b>*AA:</b> Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente; <b>COMP:</b> Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente; Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad VIGENTE; VIGENTE. de 2pm a 6pm.</p> <p>22,24,25,26,27,29 de septiembre.</p> | <p>Ficha: <b>2180465</b></p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j">https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j</a></p> <p>Ficha : 2199829</p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU">https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU</a></p> |
|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|   |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                                                                                                    | <p><b>Total horas de la ficha de Septiembre: 24</b></p> <p><b>Ficha:</b> 2201266; <b>Programa:</b> HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS<br/> <b>*AA:</b> Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente; <b>COMP:</b> Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente; Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad VIGENTE; 23,20,29 . 2 horas diarias , de 8 pm a 10pm. Y los días 24,25,26,27,29: 8am- 12pm: horas20</p> <p><b>Total horas Septiembre:26</b></p> | <p>Ficha :2201266</p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND">https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND</a></p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 2 | 2. Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral. | <p>Impartir formación Fichas 2067697-1, 2067697-2, 2180465, 2199829, 2201266</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><a href="https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCI">https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCI</a></p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND">https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND</a></p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU">https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU</a></p> <p><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j">https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j</a></p> |

|   |                                                                                                                                                                                                          |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                                                                                          |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 3 | 3. Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo.                      |                                                              | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4 | 4. Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.                |                                                              | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 5 | 5. Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, en concordancia con las exigencias del desarrollo sostenible. |                                                              | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 6 | 6. Entregar al coordinador académico la información que le sea solicitada en relación al procedimiento de la gestión de la formación profesional integral.                                               | Entrega de informe mensual, evaluaciones y alimetar el drive | <a href="https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.5263002">https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.5263002</a> |
| 7 | 7. Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgación Tecnológica, programados por el Centro de Formación.                   |                                                              | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 8 | 8. Dar cumplimiento a los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.                                                                                | Alistamiento de guías, impartir formación trabajo en casa    | <a href="https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1kQ9EXkq3PihIJ5S8GKZq5kfQnEB4BRLA">https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1kQ9EXkq3PihIJ5S8GKZq5kfQnEB4BRLA</a>                                                                                       |

|    |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                             |                                                                                | <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Vu_W1U08Syx7_nxzzlEI9FqSjYUfBu">https://drive.google.com/drive/folders/1Vu_W1U08Syx7_nxzzlEI9FqSjYUfBu</a><br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1i9ssEysaCM-7TZs8clXI1zanpVP1O_ps">https://drive.google.com/drive/folders/1i9ssEysaCM-7TZs8clXI1zanpVP1O_ps</a> |
| 9  | 9. Participar en los grupos y semilleros de Investigación liderados por SENNOVA.                                                                                                                            |                                                                                | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10 | 10. Apropiar y fomentar en los aprendices la política SENNOVA, para la investigación aplicada de la cultura de la innovación y el desarrollo tecnológico.                                                   |                                                                                | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 11 | 11. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación profesional integral.                                                                        |                                                                                | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 12 | 12. Coadyuvar en el proceso de ingreso e inducción de aprendices.                                                                                                                                           |                                                                                | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 13 | 13. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, realizados por aprendices a quienes imparte formación profesional. |                                                                                | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 14 | 14. Informar en un plazo máximo de 5 días a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.                                                         |                                                                                | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 15 | 15. Presentar el reporte de eventos de SOFIA PLUS en los diez primeros días calendario de cada mes, al supervisor correspondiente y demás                                                                   | Se subieron los respetivos eventos de la Formación según planeación pedagógica | <a href="http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces">http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</a>                                                                                                                                                                                                |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | soportes requeridos para la legalización del pago.                                                                                                                                                                                                                                   |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 16 | 16. Realizar la evaluación y el seguimiento a aprendices en etapa productiva y el acompañamiento a los mismos en cualquiera de las demás alternativas estipuladas para la etapa productiva, en caso de que el Centro de Formación lo requiera.                                       |                                                          | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 17 | 17. Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.                                                                                                          |                                                          | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 18 | 18. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad.                                                                                                           | Formación en casa                                        | <a href="https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl">https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl</a><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND">https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND</a><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU">https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU</a><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j">https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j</a> |
| 19 | 19. Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que | No se desarrollaron este tipo de actividades en este mes | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                |                                                                                                                                     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                |                                                                                                                                     |
| 20 | 20. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación diferentes a la inducción.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | No se desarrollaron este tipo de actividades en este mes                       | No aplica                                                                                                                           |
| 21 | 21. Reportar en el Sistema Sofia Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a. Registro de los juicios evaluativos b. Creación de ruta y asociación de aprendices c. Registro de Juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos d. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. | Se subieron los respetivos eventos de la Formación según planeación pedagógica | <a href="http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces">http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces</a> |
| 22 | 22. El Coordinador Académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integridad en la                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | No se desarrollaron este tipo de actividades en este mes                       | No aplica                                                                                                                           |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | ejecución del proceso de aprendizaje.                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 23 | 23. Participar en las actividades de los equipos Técnicos Pedagógicos en la planeación, diseño y ejecución de los proyectos.                                                                                                                                 | No se desarrollaron este tipo de actividades en este mes                       | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 24 | 24. Asistir a las reuniones programadas por el SENA.                                                                                                                                                                                                         |                                                                                | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 25 | 25. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.                                                                                                                | Se participo en las reuniones y se entrego el informe                          | <a href="https://outlook.live.com/mail/0/inbox?RpsCsrfState=2cbc8005-997a-0e86-8bce-058f0d4b9ba8">https://outlook.live.com/mail/0/inbox?RpsCsrfState=2cbc8005-997a-0e86-8bce-058f0d4b9ba8</a>                                                                                                                                                  |
| 26 | 26. Con el fin de dar cumplimiento al objeto contractual y sus obligaciones el supervisor podrá requerir al instructor la consecución y/o gestión de formación complementaria en aras de cumplir las metas para el Centro.                                   |                                                                                | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 27 | 27. Portar el carné Institucional cuando se encuentre desarrollando el objeto del contrato, en las Instalaciones del Centro y en los eventos programados por la Entidad.                                                                                     |                                                                                | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 28 | 28. Hacer entrega del portafolio del instructor cuando sea requerido por parte del supervisor y/o coordinador académico.                                                                                                                                     | Diligenciar documentación correspondiente a informe de actividades.            | <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1NVFPinGpdeuA6HkzscrSO09PlsKaFbwJ">https://drive.google.com/drive/folders/1NVFPinGpdeuA6HkzscrSO09PlsKaFbwJ</a>                                                                                                                                                                                |
| 29 | 29. Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección | Trabajo en casa fichas: Fichas 2067697-1, 2067697-2, 2180465, 2199829, 2201266 | <a href="https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl">https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl</a><br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND">https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND</a> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | de Formación Profesional cuando se requiera.                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                         | <a href="https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU">https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU</a><br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j">https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 30 | 30. Apoyar la supervisión siguiendo lineamientos establecidos en el Manual de Supervisión e Interventoría del Servicio Nacional de Aprendizaje Sena vigente.                                                                                                                           | No se asigno                                                                                            | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 31 | 31. Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional. | Fichas 2067697-1, 2067697-2, 2180465, 2199829, 2201266                                                  | <a href="https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl">https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl</a><br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND">https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND</a><br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU">https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU</a><br><br><a href="https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j">https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j</a> |
| 32 | 32. Coayudar en las actividades de implementación, mantenimiento, y evaluación del sistema PREVIOS a realizar por el Centro de Formación                                                                                                                                               | No se asigno                                                                                            | No aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Actividades académicas:</b><br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>Mes: Septiembre</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Horas Ejecutadas<br/>Septiembre: 102</li> </ul> <p><b>Actividades adicionales: 0</b></p> <p><b>Total horas En Las fichas:</b><br/>2067697-1, 2067697-2, 2180465,<br/>2199829, 2201266: en el mes de<br/>Septiembre 102</p> |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

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.   |                         |                         |                           |              |
|      |                         |                         |                           |              |

**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 Numero de planilla a 8609414709) ASOPAGOS AGOSTO ( Decreto ley 2106 de 2019-“Decreto Ley Antitramites”)

Cordialmente,



**Firma**

**IVONNE MAYDE ORTEGA**

**Contratista**

**C.C. No. 63.527.926 de Bucaramanga**

Recibí a satisfacción:

**Firma**

**KAREN ANDREA GARCIA CARREÑO**

**Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR. 1737690**

**Cargo INSTRUCTOR GRADO 11**

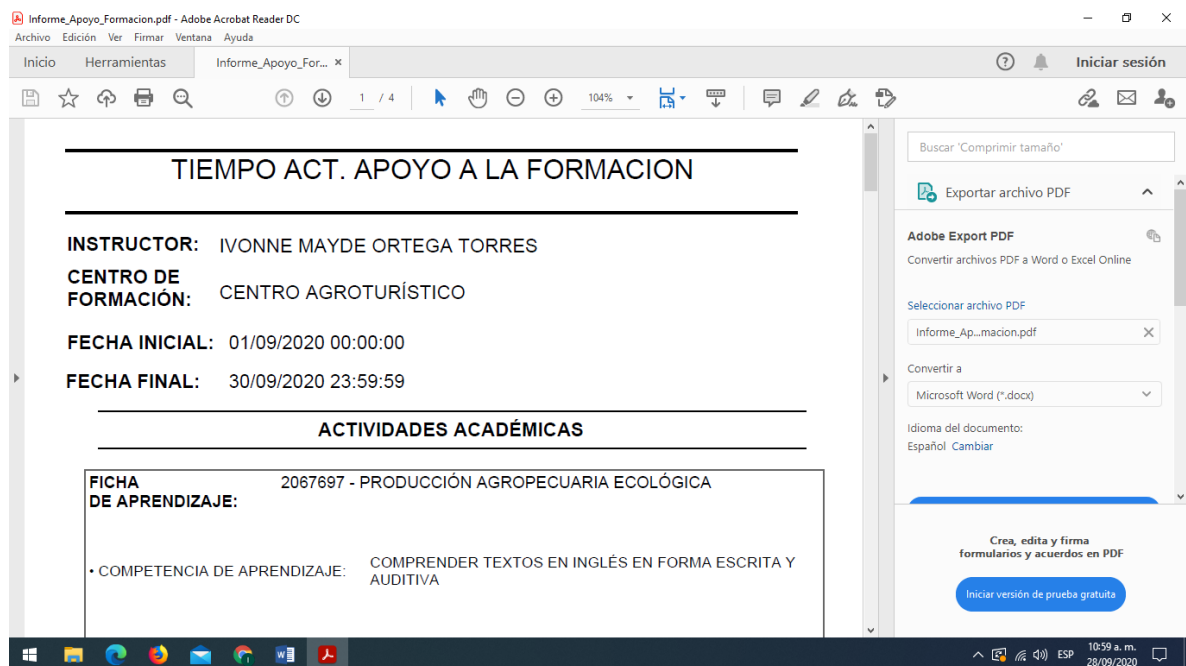
Folios 7



**EVIDENCIAS EJECUCIÓN CONTRACTUAL**  
**IVONNE MAYDE ORTEGA TORRES**  
**CONTRATO No CO1.PCCNTR.1737690 De 2020**  
**MES DE SEPTIEMBRE**

1. Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro.

Impartí formación para las fichas: 2067697-1, 2067697-2, 2180465, 2178029, 2201266 de los programas complementarios Higiene Y Manipulación De Alimentos Y Titulada Tecnología En Producción Agropecuaria Ecológica en el mes de Septiembre Las evidencias reposan en el Drive portafolio del instructor.

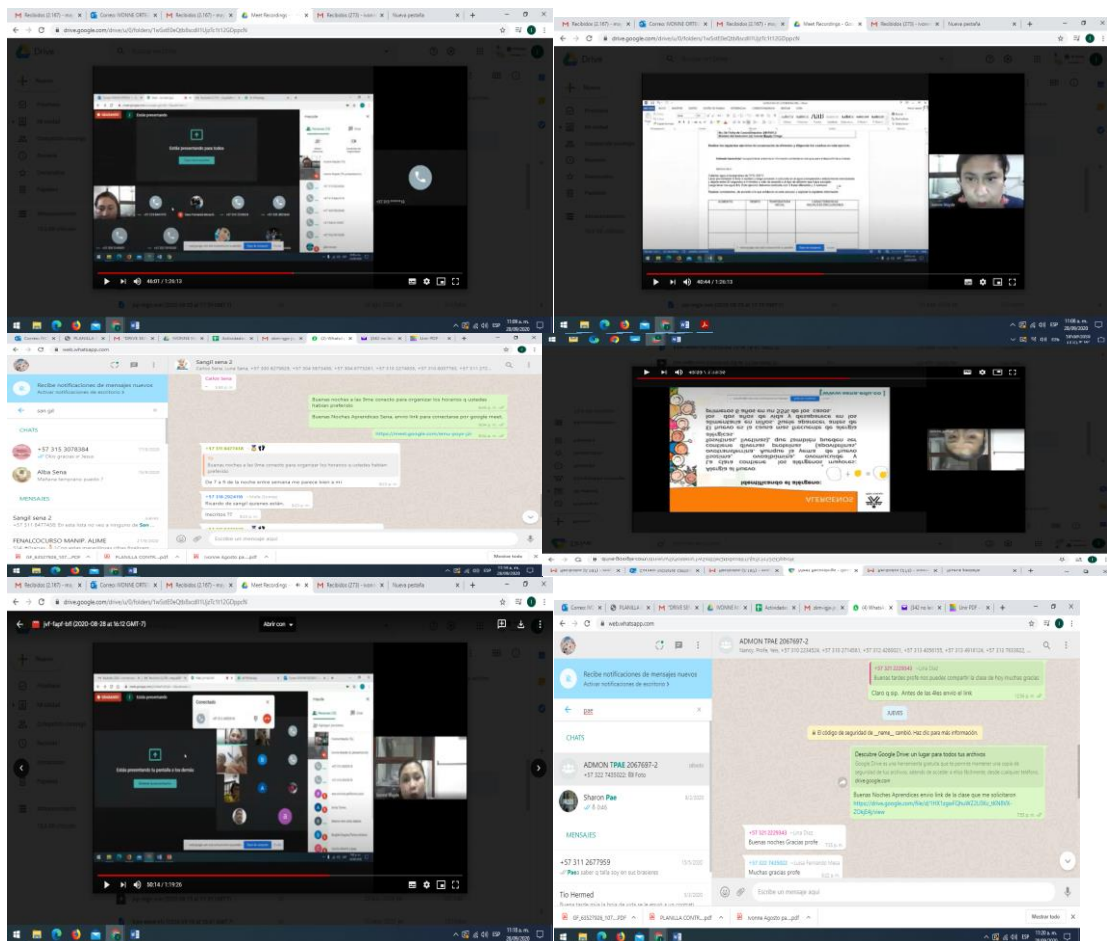


Enlace: <http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces>



2. Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.

Impartir formación complementaria presencial correspondiente a las siguientes fichas: 2067697-1, 2067697-2, 2180465, 2178029, 2201266 de programas complementarios Higiene Y Manipulación De Alimentos Y Titulada Tecnología En Producción Agropecuaria Ecológica



Enlace: <https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1wSstE0eQtb8scdlI1UjzTc1t12GDppcN>



<https://drive.google.com/file/d/1Qig476PoTBc01s1B9Rm0qMENrxfb1d4k/view?usp=sharing>

[https://drive.google.com/file/d/18yz\\_p5xTIJK3z5Jvt\\_2KUyBbm8GMT3Kn/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/18yz_p5xTIJK3z5Jvt_2KUyBbm8GMT3Kn/view?usp=sharing)

[https://drive.google.com/file/d/1LRYkRVBiPBt9\\_PvGIp4nZ2bXcSk172OI/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1LRYkRVBiPBt9_PvGIp4nZ2bXcSk172OI/view?usp=sharing)

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1wSstE0eQtb8scdII1UjzTc1t12GDppcN>

3. Evaluar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes.

se ha emitido Juicios evaluativos para ninguna de las fichas 2180465

Enlace: <http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces>

4. Presentar el reporte de eventos de SOFIA PLUS en los diez primeros días calendario de cada mes, al supervisor correspondiente y demás soportes requeridos para la legalización del pago.

Se envió el reporte informe apoyo a la formación a la supervisora de contrato correspondiente a las fichas: 2067697-1, 2067697-2, 2180465, 2178029, 2201266 que se ejecutaron en el mes de Septiembre

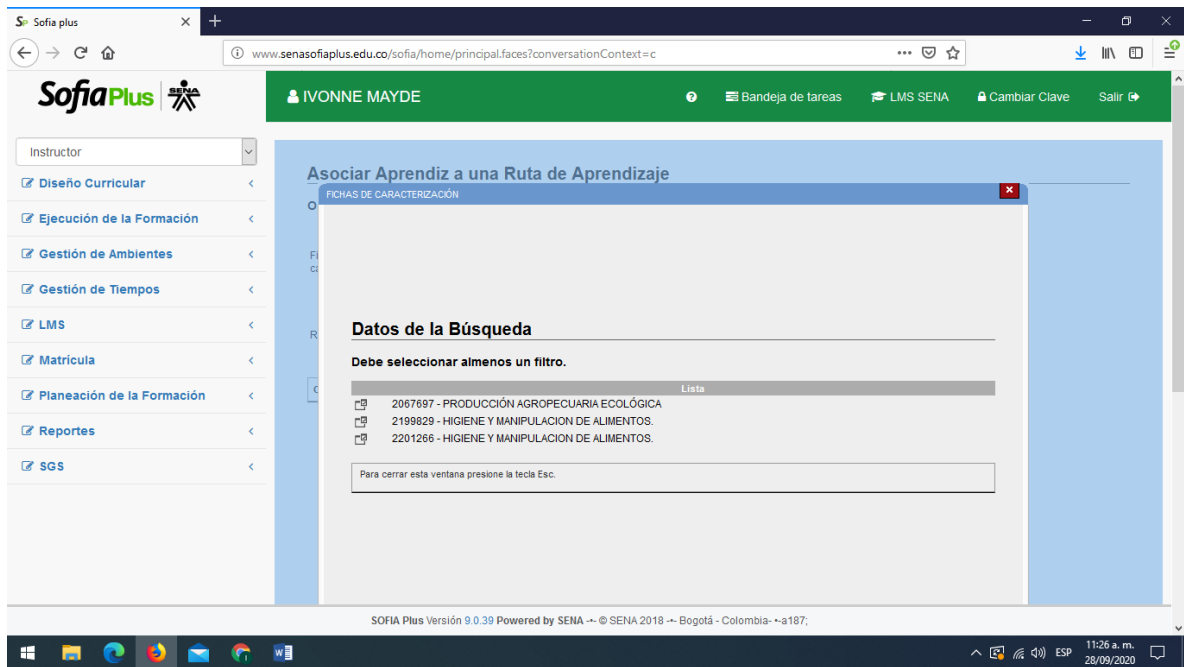
Enlace:

<https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?doUniquelIdentifier=CO1.SLCNTR.5263002>

5. Reportar en el Sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a. Registro de los juicios evaluativos b. Creación de ruta y asociación de aprendices c. Registro de Juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos d. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.



Enlace: <http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces>



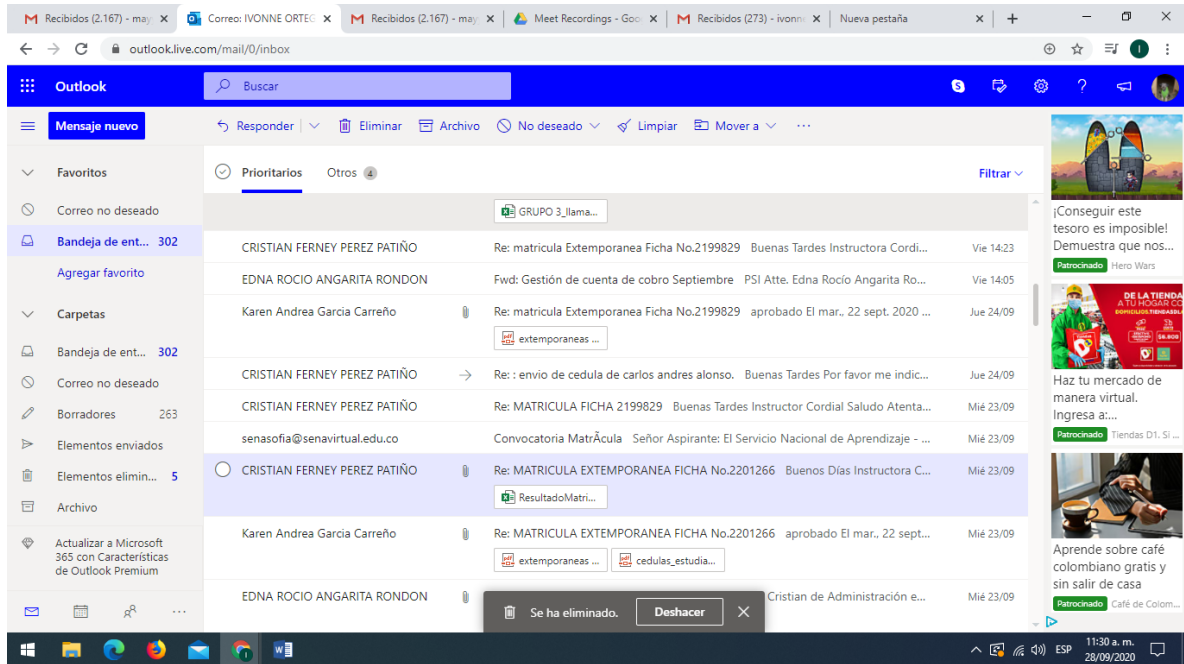
6. Asistir a las reuniones programadas por el SENA.

Se asiste a reuniones vía telefónica.

Enlace:

<https://outlook.live.com/mail/0/AQMkADAwATY3ZmYAZS05NDQAYy1hNGYxLTAwAi0wMAoALgAAA1VECGQMX35Iodhu8EqQIB0BAIKZhO9Ujj9Furi1q56tU2sAA5Bbh%2FYAAAA%3D/id/AQMkADAwATY3ZmYAZS05NDQAYy1hNGYxLTAwAi0wMAoARgAAA1VECGQMX35Iodhu8EqQIB0HAIKZhO9Ujj9Furi1q56tU2sAA5Bbh%2FYAAACcmYTvVI4%2FRbq4tauerVNrAAOQW4voAAAA>

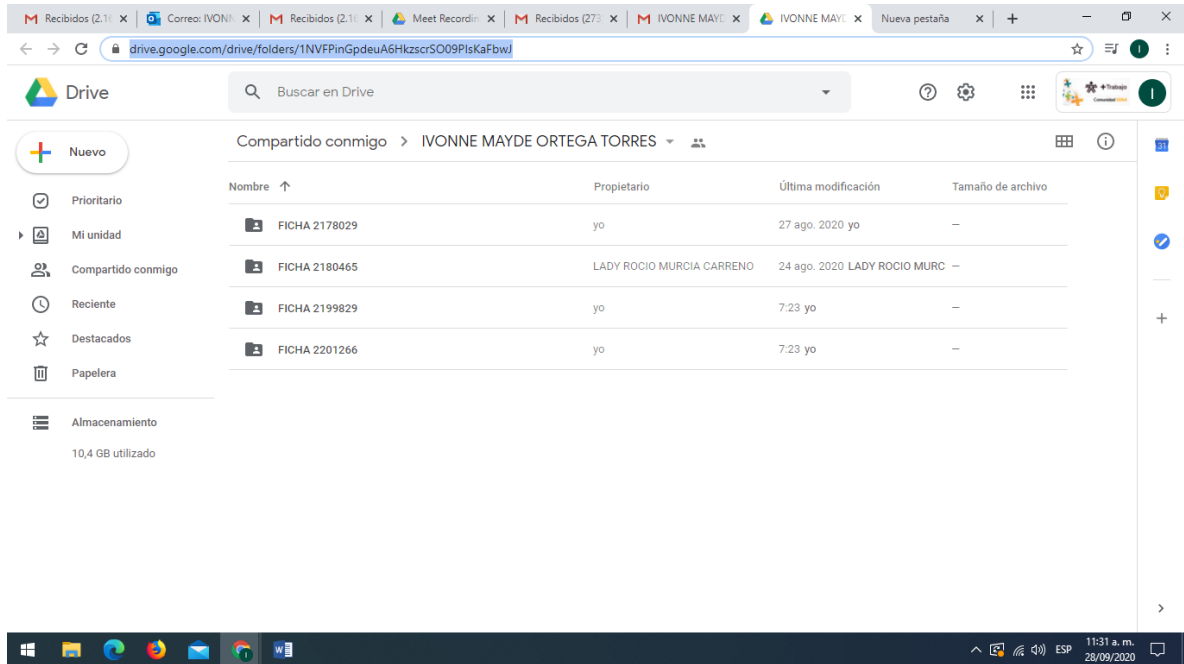
7. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.



8. Con el fin de dar cumplimiento al objeto contractual y sus obligaciones el supervisor podrá requerir al instructor la consecución y/o gestión de formación complementaria en aras de cumplir las metas para el Centro.

La Evidencia Reposa En El Aplicativo Sena Sofia Plus

9. Hacer entrega del portafolio del instructor cuando sea requerido por parte del supervisor y/o coordinador académico.



**Enlace:** <https://drive.google.com/drive/folders/1NVFPinGpdeuA6HkzscrSO09PlsKaFbwJ>

10. Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional cuando se requiera.

**Enlace:** <https://drive.google.com/drive/folders/1NVFPinGpdeuA6HkzscrSO09PlsKaFbw>

11. Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje virtuales en formación titulada y complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional.

**Enlaces:** [https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Vu\\_W1U08Syx7\\_nxzzlIEIR9FqSjYUfBu](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Vu_W1U08Syx7_nxzzlIEIR9FqSjYUfBu)  
[https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1i9ssEysaCM-7TZs8clXI1zanpVP1O\\_ps](https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1i9ssEysaCM-7TZs8clXI1zanpVP1O_ps)



12. Coayudar en las actividades de implementación, mantenimiento, y evaluación del sistema PREVIOS a realizar por el Centro de Formación.

No aplica para este mes

13. El supervisor del contrato podrá designarlo para impartir formación en titulada, complementaria, virtualización y/o articulación de acuerdo a la necesidad del Centro de formación.

<http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces>

CONTRATISTA- IVONNE MAYDE ORTEGA TORRES

CONTRATO N° CO1.PCCNTR.1737690 De 2020

---

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

---

**INSTRUCTOR:** IVONNE MAYDE ORTEGA TORRES

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROTURÍSTICO

**FECHA INICIAL:** 01/09/2020 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/09/2020 23:59:59

---

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

---

**FICHA** 2067697 - PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA  
**DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** EJECUTAR PLANES DE MERCADEO DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** GESTIONAR PROYECTOS EMPRESARIALES RURALES SOSTENIBLES.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANEJAR LA POSCOSECHA DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS CON CRITERIOS ECOLÓGICOS, TÉCNICOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDO

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANEJAR LA PRODUCCIÓN DE LAS ESPECIES PECUARIAS CONFORME A LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANTENER LA MATERIA ORGÁNICA DEL SUELO EN CORRESPONDENCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANEAR LOS PROCESOS DE LOS CICLOS BIOLÓGICOS Y LA DIVERSIDAD GENÉTICA DEL SISTEMA AGROPECUARIO, EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS Y PRINCIPIOS DE
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR PRODUCTOS AGROPECUARIOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALISTAR PRODUCTO TERMINADO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, NECESIDADES DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD

INSPECCIONAR CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS

- 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: REGULAR POBLACIONES ASOCIADAS A CULTIVOS CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REPRODUCIR ESPECIES VEGETALES CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REPRODUCIR LAS ESPECIES PECUARIAS CONFORME A LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA Y LOS PRINCIPIOS DE LA AGROECOLOGÍA.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 47,90

---

**FICHA** 2199829 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,00

---

**FICHA** 2180465 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 4,00

---

**FICHA** 2201266 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.  
**DE APRENDIZAJE:**

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

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

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

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

---

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 26,00

---



---

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 101,90

---

#### EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

| FICHA                      | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|----------------------------|--------------|-------------|--------|-------|
| <b>TOTAL TIEMPO EDT's:</b> |              |             |        | 0,00  |

#### ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---------------|-------------|-----------|-------|
|---------------|-------------|-----------|-------|

**INSTRUCTOR:** IVONNE MAYDE ORTEGA TORRES

**CENTRO DE  
FORMACIÓN:** CENTRO AGROTURÍSTICO