PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil 31 de Octubre 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 Octubre 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

OBJETO:
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.	**Formación Titulada Presencial – Regular** **Ficha**: 2067697-1; **Programa**: TECNOLOGIA EN PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA **AA** Acondicionar Productos Agropecuarios Mediante La Aplicación De Técnicas Y Procedimientos Según Normatividad Vigente. **COMP**: Procesar La Materia Prima Según Planes De Producción De La Empresa 5,19,26: 6:00am am-12:00 pm **Horas 18** **Total Horas en la Ficha en Octubre: 18** **Ficha**: 2067697-2; **Programa**: TECNOLOGIA EN PRODUCCION AGROPECUARIA ECOLOGICA **AA** Elaborar Alimentos Balanceados Según, Necesidades Del Mercado Y Procedimientos De La Empresa Aplicando Normatividad Vigente. **COMP**: Procesar La Materia Prima Según Planes De Producción De La	Ficha: 2067697-1 https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl Ficha: 2178029-2 https://drive.google.com/drive/u/1/folders/11zggR8l5_0orDpGhj9przaOVUjF98Fym

		Empresa 7,14,21,28 6:00am am-12:00pm **Horas 24** **Total horas de la ficha en Octubre24** **FORMACION COMPLEMENTARIA** **Ficha**: *2199829;* **Programa:** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ***AA:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente; **COMP**: 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., los días 1,2,3,4. Total horas: 16 **Total horas de la ficha de Octubre: 16** **Ficha:** 2201266**; Programa:** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ***AA:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente; **COMP**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente; Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad VIGENTE; 1,2,3, 4horas diarias , de 8 am a 12pm. Total	Ficha : 2199829 https://drive.google.com/drive/folders/10Pk2s54yi97Cs2K2vD1Y2n3VbtOQ00IU Ficha :2201266 https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND

		horas: 12 Y el dia 4 , dos horas de 8 pm a 10 pm. Total horas: 2 **Total horas Octubre Para la ficha:14** **Ficha:** 2218762**; Programa:** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ***AA:** Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos aplicando la normatividad vigente; **COMP**: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente; Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad VIGENTE; 20.22.23.24,25.27.29.30.31 4horas diarias de 8am a 12 pm. Total Horas: 36 horas. 21,28 , 2 horas de las 8pm a 10pm. 4 Horas. **Total Horas en Octubre para para la ficha: 40**	Ficha: 2218762 https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND
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.	Impartir formación Fichas 2067697-1, 2067697-2, 2199829, 2201266.2218762	https://drive.google.com/drive/u/1/folders/16P2v18KTO0nWle1MNPux2YoETqKHcsCl https://drive.google.com/drive/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND

			https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1Zp7tpQxPFZWf3sH4_jAOiOmy8Wo1uiND https://drive.google.com/drive/folders/1hMPXWrJ_8tkDPE9O9OYsnl7Bb2JTac0j
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	https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.5263002
7	7. Participar en procesos de promoción de los programas de Formación Profesional Integral, servicios y		No aplica

	actividades de Divulgación Tecnológica, programados por el Centro de Formación.		
8	8. Dar cumplimiento a los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje.	Alistamiento de guias, impartir formacion trabajo en casa	https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1kQ9EXkq3PihlJ5S8GKZq5kfQnEB4BRLA https://drive.google.com/drive/folders/1Vu_W1U08Syx7_nxzzIlElR9FqSjYUfBu https://drive.google.com/drive/folders/1i9ssEysaCM-7TZs8clXI1zanpVP1O_ps
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		No Aplica

	aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.		
15	15. 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 subieron los respetivos eventos de la Formación según planeación pedagógica	http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
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	https://drive.google.com/file/d/1TK2omzrvtMjdlok7xOMDiaye1oJmwdBhttps://drive.google.com/file/d/1CS1ZzMHbzK9H80O32BtdAGMYlmu8Tosa/view?usp=sharingA/view?usp=sharinghttps://drive.google.com/file/d/1FQ9rpJrBYzrXawFSmGH6o82iJR3QGYBq/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1C1tth--g33mHODKs4ud7lVxD6eE0uQ2F/view?usp=sharing

			https://drive.google.com/file/d/14Cz-rwMajeRJ4KhjqfOmlBpLMto6Rk_2/view?usp=sharinghttps://drive.google.com/file/d/1Sh0mD0db-JeLUaSnqM7EXybAUQwszW3C/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1xVwDH1aq223cL9Jpybyl1TLAby_m4Ryp/view?usp=sharing
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 alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	No se desarrollaron este tipo de actividades en este mes	No aplica
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 Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos son	Se subieron los respetivos eventos de la Formación según planeación pedagógica	http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

	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.		
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 ejecución del proceso de aprendizaje.	No se desarrollaron este tipo de actividades en este mes	No aplica
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	https://outlook.live.com/mail/0/inbox?RpsCsrfState=2cbc8005-997a-0e86-8bce-058f0d4b9ba8
26	26. Con el fin de dar cumplimiento al objeto contractual y sus obligaciones el supervisor podrá requerir al instructor		No Aplica

	la consecución y/o gestión de formación complementaria en aras de cumplir las metas para el Cent ro.		
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.	https://drive.google.com/drive/folders/1NVFPinGpdeuA6HkzscrSO09PIsKaFbwJ
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 de Formación Profesional cuando se requiera.	Trabajo en casa fichas: Fichas 2067697-1, 2067697-2, 2199829, 2201266,2218762	https://drive.google.com/file/d/1TK2omzrvtMjdlok7xOMDiaye1oJmwdBhttps://drive.google.com/file/d/1CS1ZzMHbzK9H80O32BtdAGMYlmu8Tosa/view?usp=sharingA/view?usp=sharinghttps://drive.google.com/file/d/1FQ9rpJrBYzrXawFSmGH6o82iJR3QGYBq/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1C1tth--g33mHODKs4ud7lVxD6eE0uQ2F/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/14Cz-rwMajeRJ4KhjqfOmlBpLMto6Rk_2/view?usp=sharinghttps://drive.google.com/file/d/1Sh0mD0db-JeLUaSnqM7EXybAUQwszW3C/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1xVwDH1aq223cL9Jpybyl1TLAby_m4Ryp/view?usp=sharing

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-, 2199829, 2201266,2218762	https://drive.google.com/file/d/1TK2omzrvtMjdlok7xOMDiaye1oJmwdBhttps://drive.google.com/file/d/1CS1ZzMHbzK9H80O32BtdAGMYlmu8Tosa/view?usp=sharingA/view?usp=sharinghttps://drive.google.com/file/d/1FQ9rpJrBYzrXawFSmGH6o82iJR3QGYBq/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1C1tth--g33mHODKs4ud7lVxD6eE0uQ2F/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/14Cz-rwMajeRJ4KhjqfOmlBpLMto6Rk_2/view?usp=sharinghttps://drive.google.com/file/d/1Sh0mD0db-JeLUaSnqM7EXybAUQwszW3C/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1xVwDH1aq223cL9Jpybyl1TLAby_m4Ryp/view?usp=sharing
32	32. Coayuvar en las actividades de implementación, mantenimiento, y evaluación	No se asigno	No aplica

	del sistema PREVIOS a realizar por el Centro de Formación		
		Actividades académicas: • Mes: Octubre • Horas Ejecutadas Octubre: 112 **Actividades adicionales: 0** **Total horas En Las fichas:** 2067697-1, 2067697-2, 2199829, 2201266,2218762 en el mes de Octubre 112	

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 8609919407. ASOPAGOS SEPTIEMBRE (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

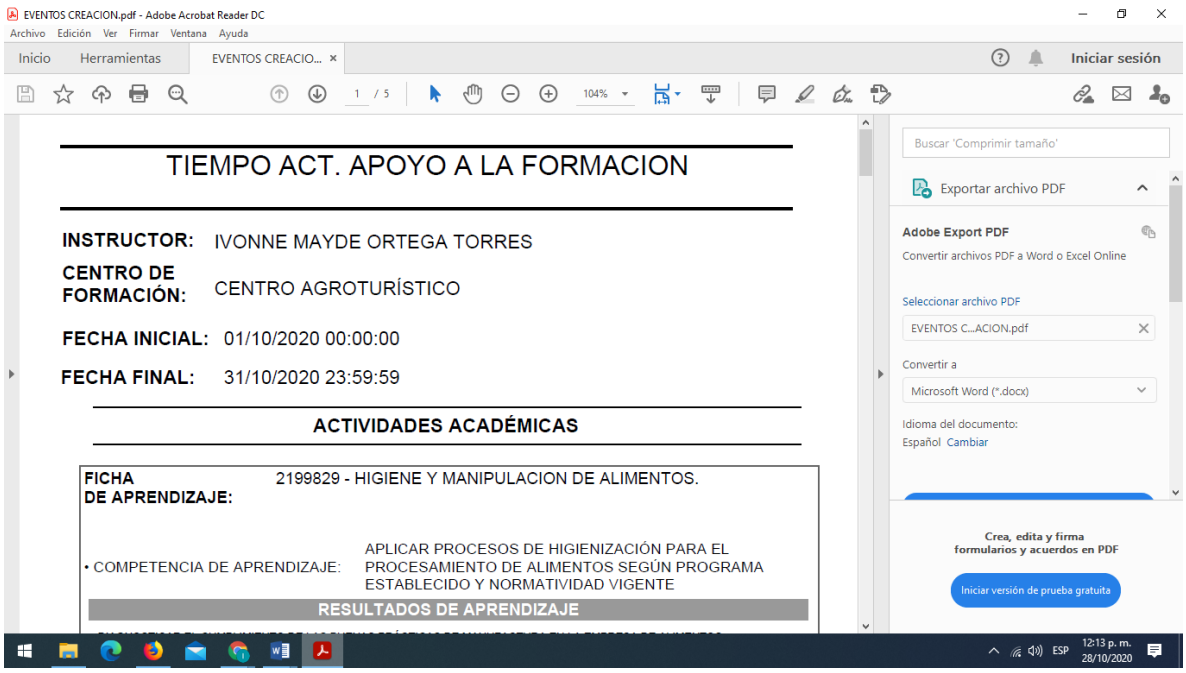
Cargo INSTRUCTOR GRADO 11

TotalFolios 8

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

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

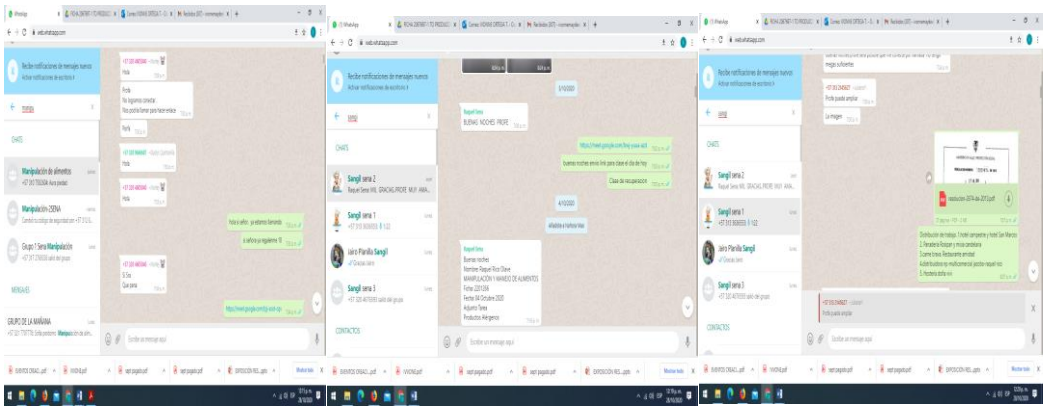
Impartí formación para las fichas: 2067697-1,2067697-2, 2178029, 2201266,2218762 de los programas complementarios Higiene Y Manipulación De Alimentos Y Titulada Tecnología En Producción Agropecuaria Ecológica en el mes de Octubre Las evidencias reposan en el Drive portafolio del instructor.

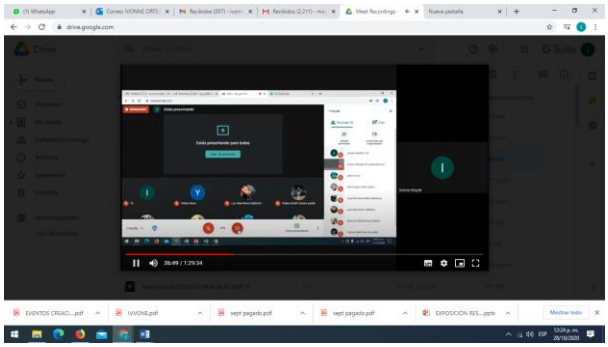


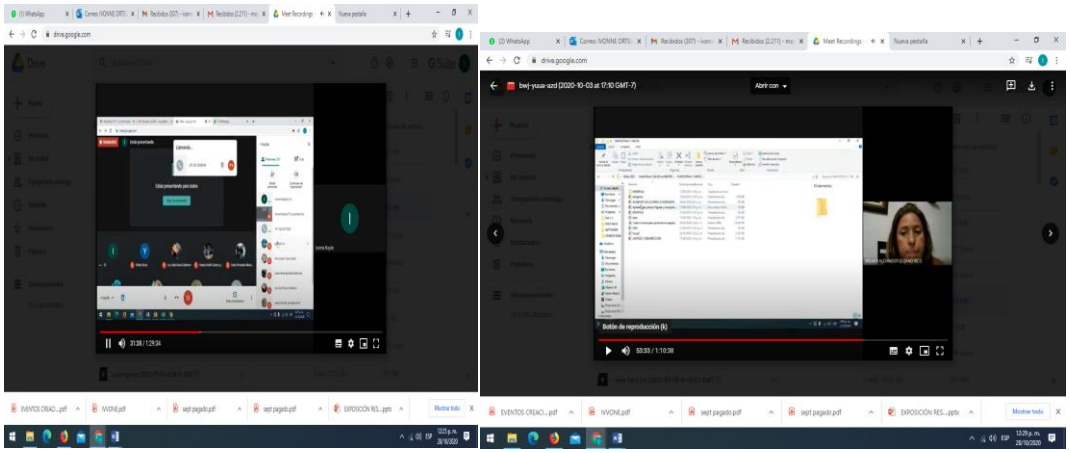
Enlace: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

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: 2067697-1,2067697-2,2178029, 2201266,2218762 de programas complementarios Higiene Y Manipulación De Alimentos Y Titulada Tecnología En Producción Agropecuaria Ecológica







Enlace:

https://drive.google.com/file/d/1TK2omzrvtMjdlok7xOMDiaye1oJmwdBhttps://drive.google.com/file/d/1CS1ZzMHbzK9H80O32BtdAGMYlmu8Tosa/view?usp=sharingA/view?usp=sharinghttps://drive.google.com/file/d/1FQ9rpJrBYzrXawFSmGH6o82iJR3QGYBq/view?usp=sharing

https://drive.google.com/file/d/1C1tth--g33mHODKs4ud7lVxD6eE0uQ2F/view?usp=sharing

https://drive.google.com/file/d/14Cz-rwMajeRJ4KhjqfOmlBpLMto6Rk_2/view?usp=sharinghttps://drive.google.com/file/d/1Sh0mD0db-JeLUaSnqM7EXybAUQwszW3C/view?usp=sharing

https://drive.google.com/file/d/1xVwDH1aq223cL9Jpybyl1TLAby_m4Ryp/view?usp=sharing

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 las fichas 2178029, 2201266

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

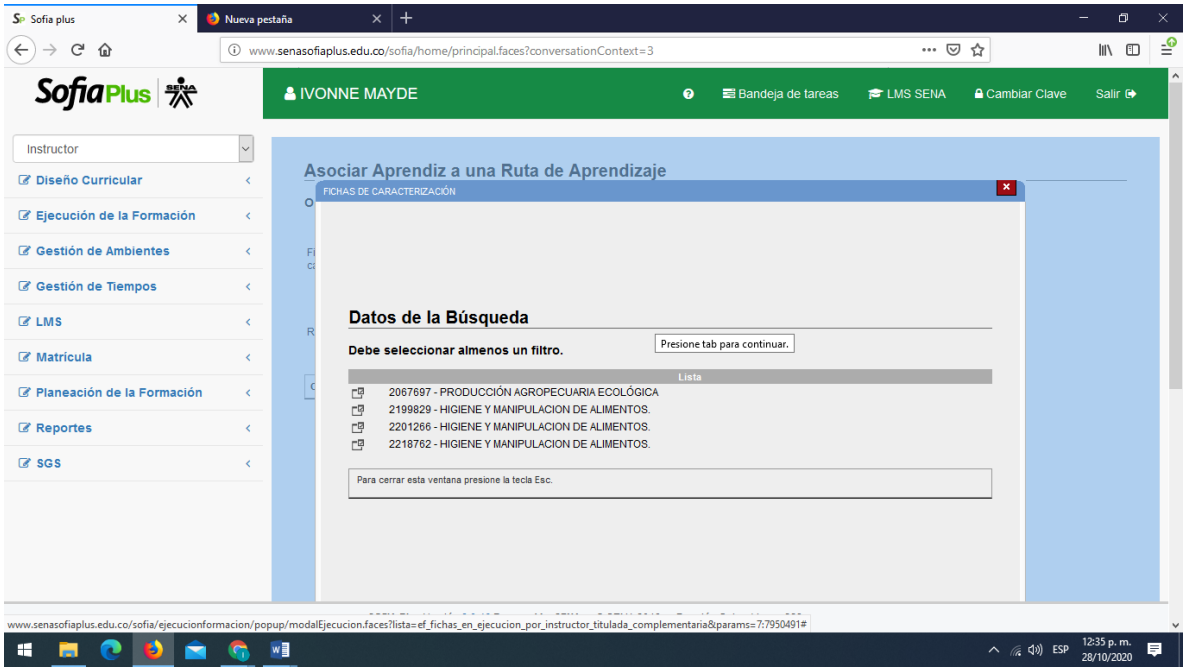
4. Presentar el reporte de eventos de SOFIA PLUS en los diez primeros días calendario de cada mes, al supervisor correspondiente y demás soportes requeridos para la legalización del pago.

   Se envió el reporte informe apoyo a la formación a la supervisora de contrato correspondiente a las fichas: 2067697-1,2067697-2, 2178029, 2201266,2218762 que se ejecutaron en el mes de Octubre

   Enlace:
   https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.5263002

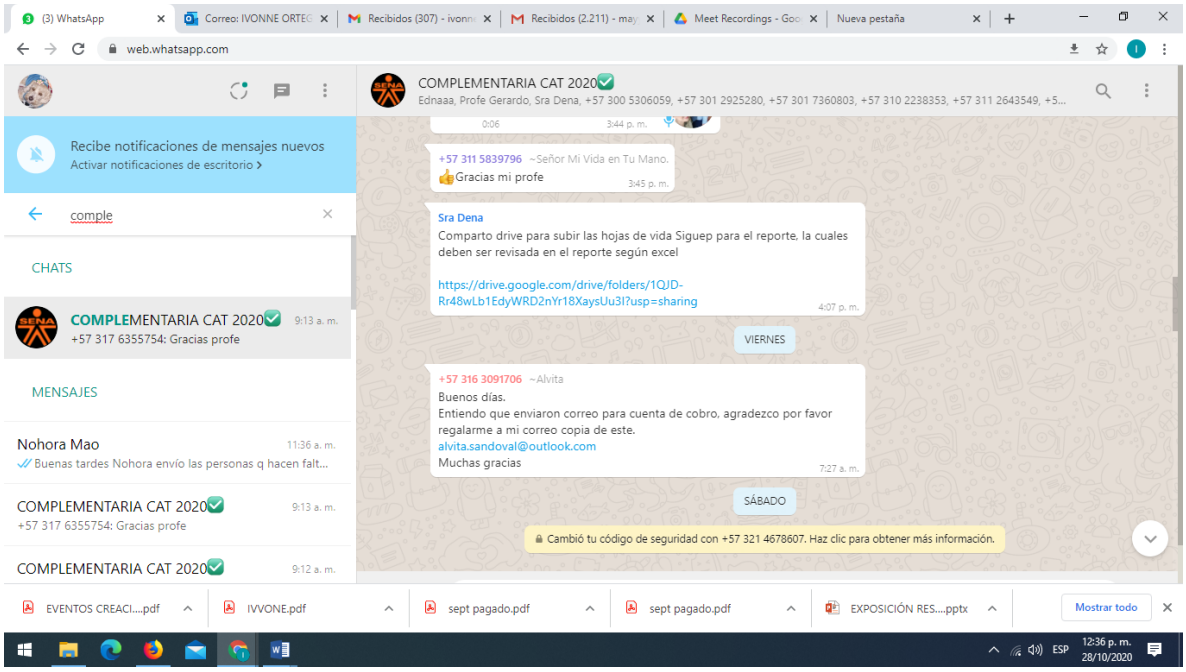
5. Reportar en el Sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a. Registro de los juicios evaluativos b. Creación de ruta 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/AQMkADAwATY3ZmYAZS05NDQAYy1hNGYxLTAwAi0wMAoALgAAA1VECGQMX35Iodhu8EqQlB0BAIKZhO9Ujj9Furi1q56tU2sAA5Bbh%2FYAAAA%3D/id/AQMkADAwATY3ZmYAZS05NDQAYy1hNGYxLTAwAi0wMAoARgAAA1VECGQMX35Iodhu8EqQlB0HAIKZhO9Ujj9Furi1q56tU2sAA5Bbh%2FYAAACCmYTvVI4%2FRbq4tauerVNrAAOQW4voAAAA

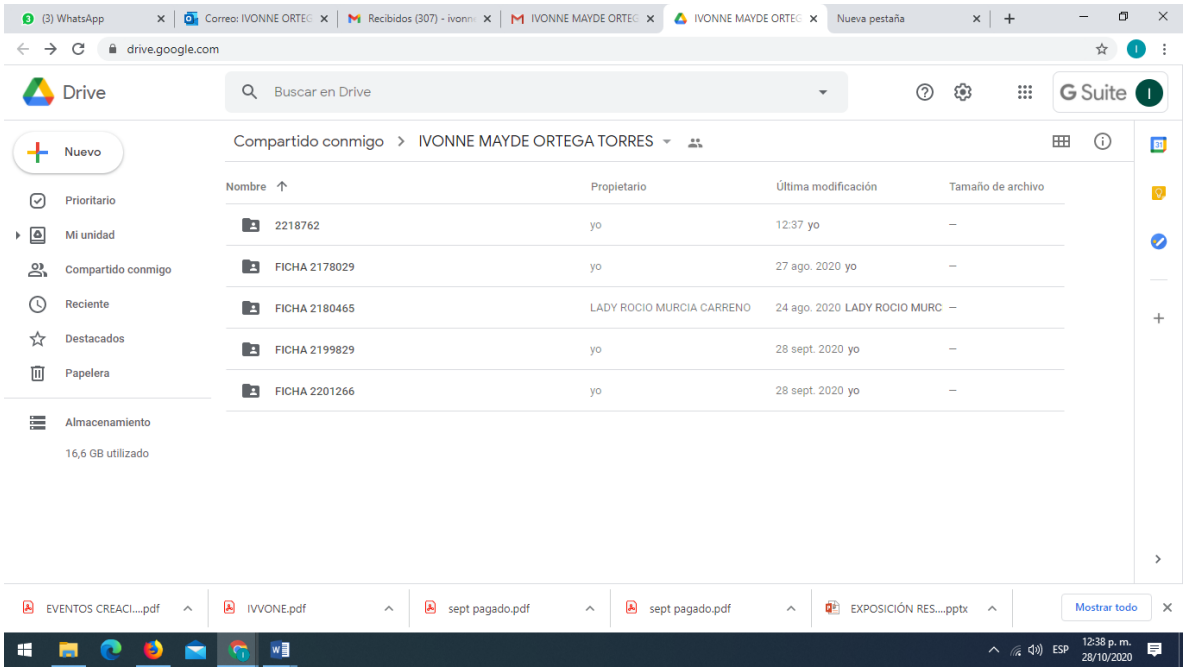
7. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.



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/1NVFPinGpdeuA6HkzscrSO09PIsKaFbwJ

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/1NVFPinGpdeuA6HkzscrSO09PIsKaFbw

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_nxzzIlElR9FqSjYUfBu
https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1i9ssEysaCM-7TZs8cIXI1zanpVP1O_ps

12. Coayuvar 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: 01/10/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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

• 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 : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2067697 - PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA
• 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

ELABORAR ALIMENTOS BALANCEADOS SEGÚN, NECESIDADES DEL MERCADO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA APLICANDO NORMATIVIDAD VIGENTE.

• 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 : 41,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2218762 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• 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 : 40,00

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

• 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 : 14,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 111,90

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: IVONNE MAYDE ORTEGA TORRES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO