	INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar, septiembre de 2020

Señor
DELIA MARIA RAMOS BELLO
SUPERVISOR CONTRATO No. 1798076/2020
Coordinación Académica Programas Especiales – "PROGRAMA ARTICULACION CON LA MEDIA"
SENA Regional Guajira
Fonseca

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes septiembre de 2020

Referencia: contrato 1798076 de septiembre 01 de 2020

DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 49.764.716 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en "PROGRAMA ARTICULACION CON LA MEDIA" en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No. 1798076 de septiembre 01 de 2020, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el 1 y el 30 de septiembre del año 2020.

Valor y Forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **Nueve Millones Seiscientos Sesenta y Seis Mil Cuatrocientos Once Pesos** (**$9.666.411,00**) M/Cte. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: **a.** Tres (3) pagos iguales por los meses de Septiembre a Noviembre de 2020, cada uno por valor de **Dos Millones Ochocientos Cuarenta y Tres Mil Sesenta y Dos Pesos** (**$2.843.062.00**) Mda/Cte. **b.** Un (1) último pago por el mes de Diciembre correspondiente a Doce (12) días por valor de **Un Millón Ciento Treinta y Siete Mil Doscientos Veinticinco Pesos** (**$1.137.225,00**) Mda/Cte.

Plazo: Tres (3) meses y Doce (12) días

Fecha Inicio: 01 de septiembre de 2020
Fecha terminación: 12 de Diciembre de 2020.

	INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

CLAUSULA PRIMERA:

OBJETO:
"Contratar los servicios personales de carácter temporal de Técnicos, Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Titulada y Complementaria en el programa de Integración con la Media", ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Formación Profesional en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira."

CLAUSULA CUARTA:

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
	1. Realizar Actividades de Formación y tutorías para la ejecución y consolidación de los proyectos productivos.	**Ficha 2106381 "PANIFICACION"** **Actividades:** Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Higienizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.	- Entrega de planes semanales al líder y el apoyo misional del programa.
	2. Elaborar y aplicar el proyecto de formación, guías de aprendizaje, de instrumentos de evaluación con técnicas didácticas activas para garantizar el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, según formatos establecidos.		
	3. Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo y productivo de los proyectos en ejecución.	**Ficha 2106382 "PANIFICACION"** **Actividades:** Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. Higienizar instalaciones,	

	4. Entregar el plan de ejecución mensual y avances de los proyectos.	equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad industrial.	

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presente al ordenador del gasto informe (formato informe legalización desplazamiento- contratista GTH-F-087), en el que relacioné las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor, se constituye en soporte de la legalización de los desplazamientos realizados y forma parte integral del presente Informe de ejecución contractual, el cual relaciono así:

ITEM	**No. DE LA ORDEN DE VIAJE**	**LUGAR DE DESPLAZAMIENTO**	**FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS**	
			INICIO	**FINALIZACIÓN**
1.				
2.				
3.				

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 de 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, certificación de afiliación a **EPS SANITAS**, correspondiente al mes de agosto del año 2020, informe de actividades de 30 días del mes de septiembre de 2020.

	INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cordialmente,



DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA
C.C. No. 49.764.716
Contratista

Recibí a satisfacción:

DELIA MARIA RAMOS BELLO
Supervisor Contrato No. 1798076/2020

PROGRAMA DE ARTICULACION CON LA EDUCACION MEDIA

ACTIVIDADES SEMANAL MES: SEPTIEMBRE

01 AL 04 DE SEPTIEMBRE DE 2020

TELETRABAJO

DATOS BASICOS DE LA FICHA			
INSTITUCION EDUCATIVA:	*MARIA EMA MENDOZA*		
CODIGO DE FICHA:	*2106381*	***GRADO:***	*10°*
PROGRAMA DE FORMACION:	*PANIFICACION*		
COMPETENCIA:	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente		
RESULTADO APRENDIZAJE:	Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.		

FASE DEL PROYECTO:	• Analisis	**No. DE LA GUIA:**	1

DATOS DE LA ESTARTEGIA				
1. La suma de retirados + formación + sin cobertura = Matriculados. ***2. La suma de Classroom + WhatSapp + Correo Electronico + fotocopia + otro = Aprendices en formación***	***APRENDICES MATRICULADOS:***	***29***	***CANTIDAD DE APRENDICES EN ESTRATEGIA***	
	APRENDICES RETIRADOS:	***0***	***CLASSROOM***	***0***
			WHATSAPP	***27***
	APRENDICES EN FORMACION:	***27***	***CORREO ELECTRONICO***	***0***
			FOTOCOPIA	***0***
	APRENDICES SIN COBERTURA:	***2***	***OTRO***	***0***

OTRO CUAL	*FORMACION POR LA HERRAMIENTA ZOOM*

ACTIVIDADES

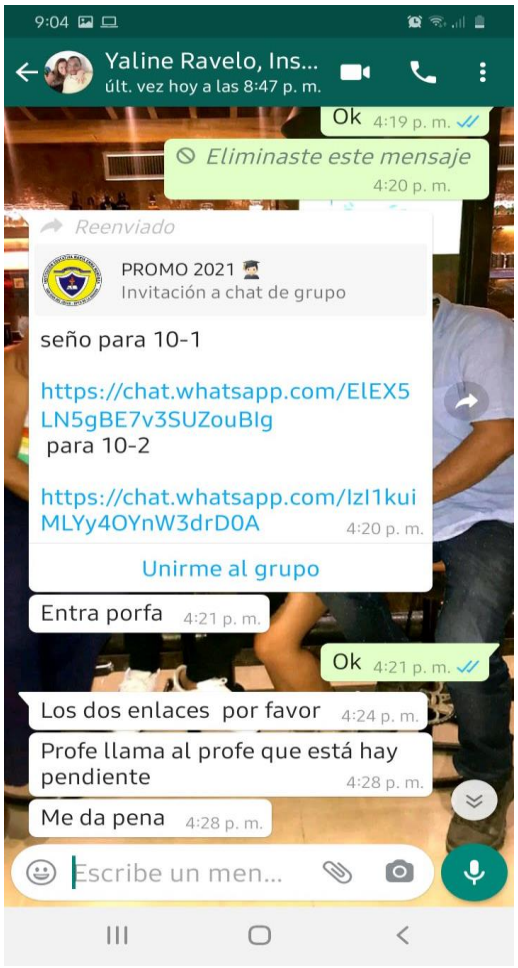
Se realizó la presentación en la institución educativa con el Rector, Coordinadora académico, y docentes de grupo de grado 10°. Se realizó la creación del grupo de WhatsApp de panificación para el desarrollo de la formación.

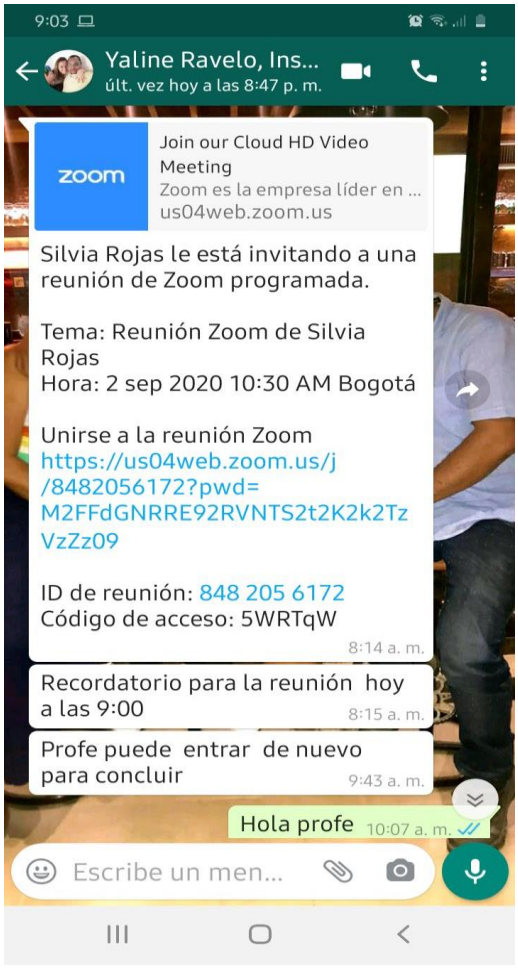
Se realizó la presentación con cada uno de los aprendices y se hizo la socialización del programa de formación.

Se les manifestó el cumplimiento en la asistencia a la formación, igualmente el cumplimiento en la entrega de las actividades propuestas para la semana.

DIFICULTAD

SOLUCION PLANTEADA POR EL INSTRUCTOR
EVIDENCIAS DE CADA ACTIVIDAD
Esta semana se trabajó en la presentación en la institución educativa y con los aprendices matriculados. Se realizó la socialización del programa de formación.





OBSERVACIONES

ADMINISTRATIVAS:	

ACADEMICAS:	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

FIRMA DEL INSTRUCTOR: 

COMPLETAR: Nombre del rector ( ), coordinador (X) o docente ( ) de la institución educativa que interactúa con usted para el desarrollo de la formación: Gala Inés Daza

Nota 1: Para la cantidad de aprendices en la estrategia deberás seleccionar una opción por cada aprendiz, por la que más respuesta tengas de el aprendiz.

Nota 2: Las imágenes colgadas en el informe deberán tener su propia descripción.

Nota 3: Las notificaciones a la institución educativa deberán ser via correo electrónico para ir generando las evidencias del caso.

PROGRAMA DE ARTICULACION CON LA EDUCACION MEDIA

ACTIVIDADES SEMANAL MES: SEPTIEMBRE

01 AL 04 DE SEPTIEMBRE DE 2020

TELETRABAJO

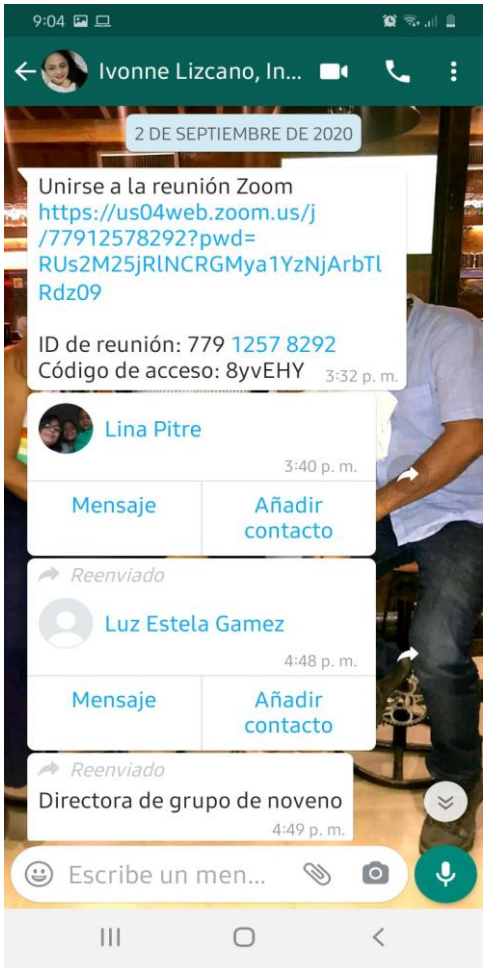
DATOS BASICOS DE LA FICHA			
INSTITUCION EDUCATIVA:	*RURAL DE BUENAVISTA*		
CODIGO DE FICHA:	*2106382*	***GRADO:***	*10*
PROGRAMA DE FORMACION:	*PANIFICACIÓN*		
COMPETENCIA:	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.		
RESULTADO APRENDIZAJE:	Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.		
FASE DEL PROYECTO:	Análisis	**No. DE LA GUIA:**	1

DATOS DE LA ESTARTEGIA				
3. La suma de retirados + formación + sin cobertura = Matriculados. ***2. La suma de Classroom + WhatSapp + Correo Electronico + fotocopia + otro = Aprendices en formación***	***APRENDICES MATRICULADOS:***	***22***	***CANTIDAD DE APRENDICES EN ESTRATEGIA***	
	APRENDICES RETIRADOS:	***0***	***CLASSROOM***	
			WHATSAPP	***22***
	APRENDICES EN FORMACION:	***22***	***CORREO ELECTRONICO***	
			FOTOCOPIA	
	APRENDICES SIN COBERTURA:	***0***	***OTRO***	
OTRO CUAL	*HERRAMIENTA ZOOM*			

ACTIVIDADES
Se realizó la presentación en la institución educativa con el Rector, Coordinadora académico, y docentes de grupo de grado 10°. Se realizó la creación del grupo de WhatsApp de panificación para el desarrollo de la formación.
Se realizó la presentación con cada uno de los aprendices y se hizo la socialización del programa de formación.
Se les manifestó el cumplimiento en la asistencia a la formación, igualmente el cumplimiento en la entrega de las actividades propuestas para la semana.

DIFICULTAD
SOLUCION PLANTEADA POR EL INSTRUCTOR
EVIDENCIAS DE CADA ACTIVIDAD

Esta semana se trabajó en la presentación en la institución educativa y con los aprendices matriculados. Se realizó la socialización del programa de formación.





OBSERVACIONES	
ADMINISTRATIVAS:	
ACADEMICAS:	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

COMPLETAR: Nombre del rector ( ), coordinador (X) o docente ( ) de la institución educativa que interactúa con usted para el desarrollo de la formación: ANDRES CUSTODIO PEREZ

Nota 1: Para la cantidad de aprendices en la estrategia deberás seleccionar una opción por cada aprendiz, por la que más respuesta tengas de el aprendiz.

Nota 2: Las imágenes colgadas en el informe deberán tener su propia descripción.

Nota 3: Las notificaciones a la institución educativa deberán ser via correo electrónico para ir generando las evidencias del caso.

PROGRAMA DE ARTICULACION CON LA EDUCACION MEDIA

ACTIVIDADES SEMANAL MES: SEPTIEMBRE

07 AL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2020

TELETRABAJO

DATOS BASICOS DE LA FICHA			
INSTITUCION EDUCATIVA:	*MARIA EMA MENDOZA*		
CODIGO DE FICHA:	*2106381*	***GRADO:***	*10°*
PROGRAMA DE FORMACION:	*PANIFICACION*		
COMPETENCIA:	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente		
RESULTADO APRENDIZAJE:	Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.		

FASE DEL PROYECTO:	• Analisis	**No. DE LA GUIA:**	1

DATOS DE LA ESTARTEGIA				
1. La suma de retirados + formación + sin cobertura = Matriculados. ***2. La suma de Classroom + WhatSapp + Correo Electronico + fotocopia + otro = Aprendices en formación***	***APRENDICES MATRICULADOS:***	***29***	***CANTIDAD DE APRENDICES EN ESTRATEGIA***	
	APRENDICES RETIRADOS:	***0***	***CLASSROOM***	***0***
			WHATSAPP	***27***
	APRENDICES EN FORMACION:	***27***	***CORREO ELECTRONICO***	***0***
			FOTOCOPIA	***0***
	APRENDICES SIN COBERTURA:	***2***	***OTRO***	***0***

OTRO CUAL	*FORMACION POR LA HERRAMIENTA ZOOM*

ACTIVIDADES

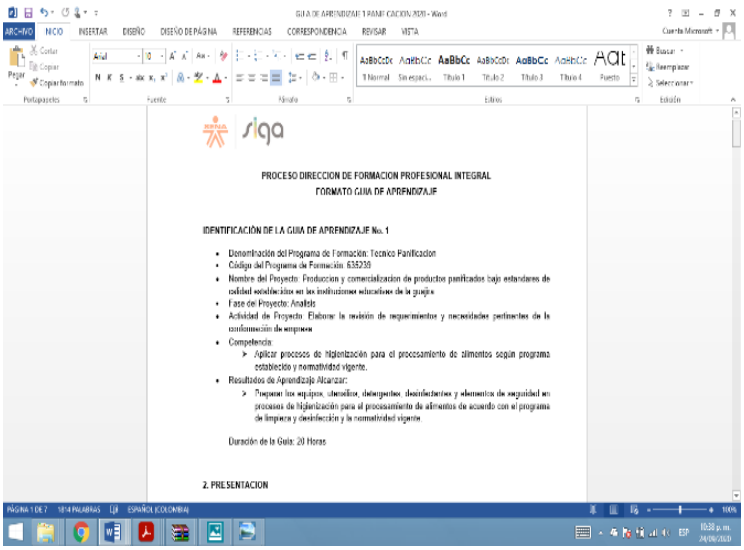
Se hizo sesión de clases por la herramienta WhatsApp en el cual se le envío la guía de aprendizaje No.1 con las actividades planteadas para la semana.

Se realizó la socialización y explicación de las actividades propuestas en la guía de aprendizaje y se les entrego material de apoyo.

Se les manifestó el cumplimiento en la asistencia a la formación, igualmente el cumplimiento en la entrega de las actividades propuestas para la semana.

DIFICULTAD

SOLUCION PLANTEADA POR EL INSTRUCTOR
EVIDENCIAS DE CADA ACTIVIDAD
Esta semana se realizó sesión de clases por la herramienta WhatsApp en el cual se le envío la guía de aprendizaje No.1 con las actividades planteadas para la semana. Se hace la socialización y explicación de las actividades propuestas en la guía de aprendizaje



PROCESO DIRECCION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE No. 1

- Denominación del Programa de Formación: Tecnico Panificacion
- Código del Programa de Formación: 633238
- Nombre del Proyecto: Produccion y comercializacion de productos panificados bajo estandares de calidad establecidos en las instituciones educativas de la guajira
- Fase del Proyecto: Analisis
- Actividad de Proyecto: Elaborar la revisión de requerimientos y necesidades pertinentes de la conformación de empresa
- Competencia:
  - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.

Duración de la Guia: 20 Horas

2. PRESENTACION



OBSERVACIONES

ADMINISTRATIVAS:	

ACADEMICAS:	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

COMPLETAR: Nombre del rector (X), coordinador () o docente ( ) de la institución educativa que interactúa con usted para el desarrollo de la formación: Gala Inés Daza

Nota 1: Para la cantidad de aprendices en la estrategia deberás seleccionar una opción por cada aprendiz, por la que más respuesta tengas de el aprendiz.

Nota 2: Las imágenes colgadas en el informe deberán tener su propia descripción.

Nota 3: Las notificaciones a la institución educativa deberán ser vía correo electrónico para ir generando las evidencias del caso.

PROGRAMA DE ARTICULACION CON LA EDUCACION MEDIA

ACTIVIDADES SEMANAL MES: SEPTIEMBRE

07 AL 11 DE SEPTIEMBRE DE 2020

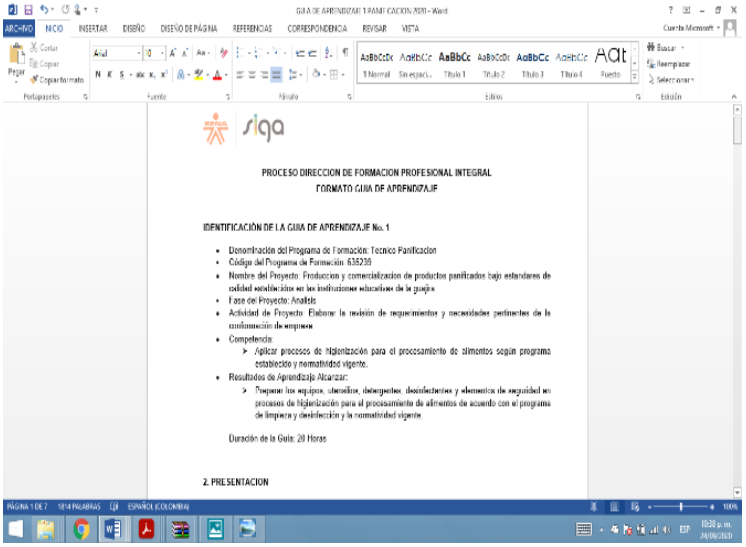
TELETRABAJO

<table>
<tr><th colspan="6">DATOS BASICOS DE LA FICHA</th></tr>
<tr><td>INSTITUCION EDUCATIVA:</td><td colspan="5">RURAL DE BUENAVISTA</td></tr>
<tr><td>CODIGO DE FICHA:</td><td>2106382</td><td>GRADO:</td><td colspan="3">10</td></tr>
<tr><td>PROGRAMA DE FORMACION:</td><td colspan="5">PANIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td>COMPETENCIA:</td><td colspan="5">Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.</td></tr>
<tr><td>RESULTADO APRENDIZAJE:</td><td colspan="5">Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.</td></tr>
<tr><td colspan="6"></td></tr>
<tr><td>FASE DEL PROYECTO:</td><td colspan="2">Análisis</td><td>No. DE LA GUIA:</td><td colspan="2">1</td></tr>
<tr><th colspan="6">DATOS DE LA ESTARTEGIA</th></tr>
<tr><td rowspan="5">3. La suma de retirados + formación + sin cobertura = Matriculados.

2. La suma de Classroom + WhatSapp + Correo Electronico + fotocopia + otro = Aprendices en formación</td><td>APRENDICES MATRICULADOS:</td><td>22</td><td colspan="3">CANTIDAD DE APRENDICES EN ESTRATEGIA</td></tr>
<tr><td rowspan="2">APRENDICES RETIRADOS:</td><td rowspan="2">0</td><td>CLASSROOM</td><td></td></tr>
<tr><td>WHATSAPP</td><td>22</td></tr>
<tr><td rowspan="2">APRENDICES EN FORMACION:</td><td rowspan="2">22</td><td>CORREO ELECTRONICO</td><td></td></tr>
<tr><td>FOTOCOPIA</td><td></td></tr>
<tr><td>APRENDICES SIN COBERTURA:</td><td>0</td><td>OTRO</td><td></td></tr>
<tr><td>OTRO CUAL</td><td colspan="5">HERRAMIENTA ZOOM</td></tr>
<tr><th colspan="6">ACTIVIDADES</th></tr>
<tr><td colspan="6">Se hizo sesión de clases por la herramienta WhatsApp en el cual se le envío la guía de aprendizaje No.1 con las actividades planteadas para la semana.</td></tr>
<tr><td colspan="6">Se realizó la socialización y explicación de las actividades propuestas en la guía de aprendizaje y se les entrego material de apoyo.</td></tr>
<tr><td colspan="6">Se les manifestó el cumplimiento en la asistencia a la formación, igualmente el cumplimiento en la entrega de las actividades propuestas para la semana.</td></tr>
</table>

DIFICULTAD
SOLUCION PLANTEADA POR EL INSTRUCTOR
EVIDENCIAS DE CADA ACTIVIDAD

Esta semana se realizó sesión de clases por la herramienta WhatsApp en el cual se le envío la guía de aprendizaje No.1 con las actividades planteadas para la semana. Se hace la socialización y explicación de las actividades propuestas en la guía de aprendizaje.



PROCESO DIRECCION DE FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE No. 1

- Denominación del Programa de Formación: Tecnico Panificacion
- Código del Programa de Formación: 635239
- Nombre del Proyecto: Produccion y comercializacion de productos panificados bajo estandares de calidad establecidos en las instituciones educativas de la guajira
- Fase del Proyecto: Analisis
- Actividad de Proyecto: Elaborar la revisión de requerimientos y necesidades pertinentes de la conformación de empresa
- Competencia:
  - Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente

Duración de la Guia: 20 Horas

2. PRESENTACION



OBSERVACIONES	
ADMINISTRATIVAS:	
ACADEMICAS:	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA**

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

COMPLETAR: Nombre del rector (X), coordinador () o docente ( ) de la institución educativa que interactúa con usted para el desarrollo de la formación: **ANDRES CUSTODIO PEREZ**

Nota 1: Para la cantidad de aprendices en la estrategia deberás seleccionar una opción por cada aprendiz, por la que más respuesta tengas de el aprendiz.

Nota 2: Las imágenes colgadas en el informe deberán tener su propia descripción.

Nota 3: Las notificaciones a la institución educativa deberán ser via correo electrónico para ir generando las evidencias del caso.

PROGRAMA DE ARTICULACION CON LA EDUCACION MEDIA

ACTIVIDADES SEMANAL MES: SEPTIEMBRE

14 AL 18 DE SEPTIEMBRE DE 2020

TELETRABAJO

DATOS BASICOS DE LA FICHA			
INSTITUCION EDUCATIVA:	*MARIA EMA MENDOZA*		
CODIGO DE FICHA:	*2106381*	***GRADO:***	*10°*
PROGRAMA DE FORMACION:	*PANIFICACION*		
COMPETENCIA:	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente		
RESULTADO APRENDIZAJE:	Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.		

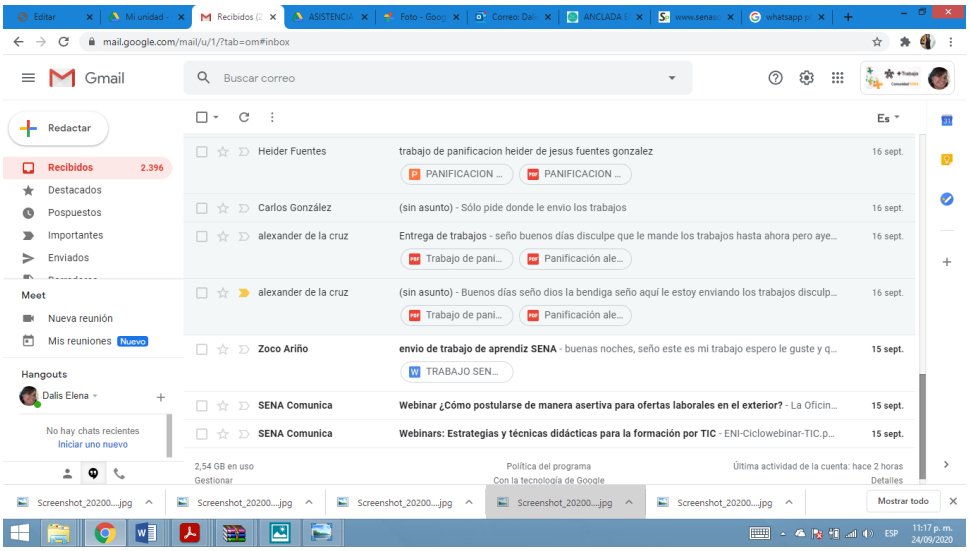
FASE DEL PROYECTO:	• Analisis	**No. DE LA GUIA:**	1

DATOS DE LA ESTARTEGIA				
1. La suma de retirados + formación + sin cobertura = Matriculados. ***2. La suma de Classroom + WhatSapp + Correo Electronico + fotocopia + otro = Aprendices en formación***	***APRENDICES MATRICULADOS:***	***29***	***CANTIDAD DE APRENDICES EN ESTRATEGIA***	
	APRENDICES RETIRADOS:	***0***	***CLASSROOM***	***0***
			WHATSAPP	***27***
	APRENDICES EN FORMACION:	***27***	***CORREO ELECTRONICO***	***0***
			FOTOCOPIA	***0***
	APRENDICES SIN COBERTURA:	***2***	***OTRO***	***0***

OTRO CUAL	*FORMACION POR LA HERRAMIENTA ZOOM*

ACTIVIDADES
Se hizo retroalimentación de la sesión anterior.
Se hizo sesión de clases por la herramienta WhatsApp, con el fin de responder preguntas y dudas sobre desarrollo de las actividades planteadas para la semana.
Llamado de atención al incumplimiento en la entrega de las actividades de aprendizaje.
Se revisó las actividades planteadas en la semana anterior.
Se amplió el plazo de la entrega de actividades propuestas para la semana.

DIFICULTAD
Se presentó incumplimiento en la entrega del desarrollo de las actividades de la guía. Algunos aprendices manifestaron tener dificultad para la realización de la actividad por falta de herramientas y no tener acceso a internet.

SOLUCION PLANTEADA POR EL INSTRUCTOR
Se amplió el plazo de la entrega de actividades propuestas para la semana.
EVIDENCIAS DE CADA ACTIVIDAD
 Entrega del desarrollo de las actividades de la guía por correo electrónico.



OBSERVACIONES	
ADMINISTRATIVAS:	
ACADEMICAS:	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: **DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA**

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

COMPLETAR: Nombre del rector (X), coordinador () o docente ( ) de la institución educativa que interactúa con usted para el desarrollo de la formación: **Gala Inés Daza**

Nota 1: Para la cantidad de aprendices en la estrategia deberás seleccionar una opción por cada aprendiz, por la que más respuesta tengas de el aprendiz.

Nota 2: Las imágenes colgadas en el informe deberán tener su propia descripción.

Nota 3: Las notificaciones a la institución educativa deberán ser vía correo electrónico para ir generando las evidencias del caso.

PROGRAMA DE ARTICULACION CON LA EDUCACION MEDIA

ACTIVIDADES SEMANAL MES: SEPTIEMBRE

14 AL 18 DE SEPTIEMBRE DE 2020

TELETRABAJO

DATOS BASICOS DE LA FICHA			
INSTITUCION EDUCATIVA:	*RURAL DE BUENAVISTA*		
CODIGO DE FICHA:	*2106382*	***GRADO:***	*10*
PROGRAMA DE FORMACION:	*PANIFICACIÓN*		
COMPETENCIA:	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.		
RESULTADO APRENDIZAJE:	Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.		

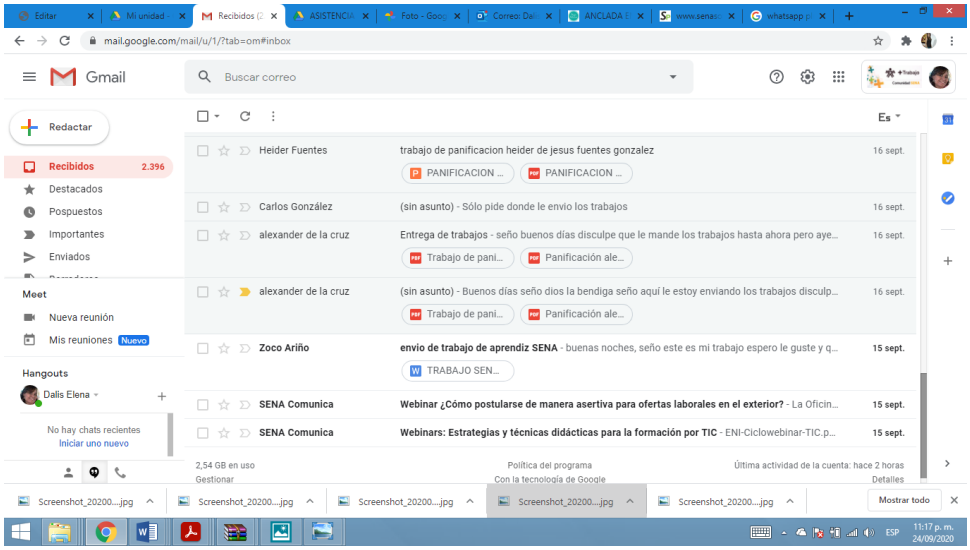
FASE DEL PROYECTO:	Análisis	**No. DE LA GUIA:**	1

DATOS DE LA ESTARTEGIA				
3. La suma de retirados + formación + sin cobertura = Matriculados. ***2. La suma de Classroom + WhatSapp + Correo Electronico + fotocopia + otro = Aprendices en formación***	***APRENDICES MATRICULADOS:***	***22***	***CANTIDAD DE APRENDICES EN ESTRATEGIA***	
	APRENDICES RETIRADOS:	***0***	***CLASSROOM***	
			WHATSAPP	***22***
	APRENDICES EN FORMACION:	***22***	***CORREO ELECTRONICO***	
			FOTOCOPIA	
	APRENDICES SIN COBERTURA:	***0***	***OTRO***	

OTRO CUAL	*HERRAMIENTA ZOOM*

ACTIVIDADES
Se hizo retroalimentación de la sesión anterior.
Se hizo sesión de clases por la herramienta WhatsApp, con el fin de responder preguntas y dudas sobre desarrollo de las actividades planteadas para la semana.
Llamado de atención al incumplimiento en la entrega de las actividades de aprendizaje.

Se revisó las actividades planteadas en la semana anterior.
Se amplió el plazo de la entrega de actividades propuestas para la semana.
DIFICULTAD
Se presentó incumplimiento en la entrega del desarrollo de las actividades de la guía. Algunos aprendices manifestaron tener dificultad para la realización de la actividad por falta de herramientas y no tener acceso a internet; también manifestaron lluvias que dañan la señal de internet e interrupciones en el fluido eléctrico.
SOLUCION PLANTEADA POR EL INSTRUCTOR
Se amplió el plazo de la entrega de actividades propuestas para la semana.
EVIDENCIAS DE CADA ACTIVIDAD



Entrega del desarrollo de las actividades de la guía por correo electrónico.



OBSERVACIONES	
ADMINISTRATIVAS:	
ACADEMICAS:	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

FIRMA DEL INSTRUCTOR: _____

COMPLETAR: Nombre del rector (X), coordinador () o docente ( ) de la institución educativa que interactúa con usted para el desarrollo de la formación: ANDRES CUSTODIO PEREZ

Nota 1: Para la cantidad de aprendices en la estrategia deberás seleccionar una opción por cada aprendiz, por la que más respuesta tengas de el aprendiz.

Nota 2: Las imágenes colgadas en el informe deberán tener su propia descripción.

Nota 3: Las notificaciones a la institución educativa deberán ser via correo electrónico para ir generando las evidencias del caso.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2106381 - PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

• 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:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	65,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2106382 - PANIFICACION

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

HIGIENIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS RECURSOS NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR SEGUIMIENTO HISTÓRICO DE LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, SEGÚN ÓRDENES DE PRODUCCIÓN.

• 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:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	65,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	130,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA