PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, Febrero de 2020

Señor (a)
MYRIAM POSADA PRADA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.1340529** de 2020
Coordinador academico
Centro Agropecuario La Granja
Espinal

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.1340529 del año 2020

YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.110.475.139 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de formación titulada y complementaria presencial, 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: **TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS NUEVE MIL DOCIENTOS TREINTA Y DOS PESOS ($38.809.232).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista siguiente manera: **a)** Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de **TRES MILLONES CUATROCIENOS DOS MIL CIENTO OCHO PESOS** ($3.402.108). **b)** Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2020, por valor de **TRES MILLONES SETECIENTOS OCHENTA MIL CIENTO VEINTE PESOS ($3.780.120)**. **c)** Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2020.por valor de **UN MILLON TRESCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL CUARENTA Y CUATRO PESOS ($1.386.044).**

Plazo: Será hasta el 11 de Diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para planear y la formación profesional integral en la red de conocimiento AGRÍCOLA – ÁREA TEMÁTICA AGROINDUSTRIAL – CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – FRUTAS Y VERDURAS – LACTEOS Y DERIVADOS – PANADERIA Y REPOSTERIA de formación del Centro, en el marco de los programas de formación titulada y complementaria presencial del Centro Agropecuario La Granja SENA – Espinal, de acuerdo a los requerimientos del sector productivo , sus cadenas y la proyección de las comunidades.

Scanned with CamScanner

CLÁUSULA OBLIGACIONES ESPECIFICAS

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	En el mes de **FEBRERO** se dio cumplimiento a las orientaciones impartidas por el Supervisor de Contrato para la presentación del informe del mensual de la ejecución del contrato con los respectivos soportes, reportando en el espacio de la nube asignado para el programa titulada y complementaria presencial. Los documentos fueron cargados oportunamente para la revisión de apoyo de la supervisión de la cuenta.	Se adjuntan como evidencias: • Pantallazo de la informacion compartida con la supervisora de contrato en el drive. A verificar en el link: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1IYIQLYTUVgq mg GLntAbmVKN 9VZ3NhV 8m Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 1.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	En el mes de FEBRERO se desarrollaron estrategias didácticas activas: • Clase magistral de higiene alimentaria, BPM, limpieza y desinfección, ETA, y plan de saneamiento básico. • Taller de BPM y etiqueta. • Sopa de letras de las generalidades • Obras de teatro sobre la aplicación de las BPM • Feedback del plan de saneamiento básico De formación complementaria en los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos":	Se adjunta como evidencia: • Estrategias didácticas activas. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 2.

Scanned with CamScanner

		• Ficha 2062302, en la J.A.C Siimon Bolivar del 13 al 27 de **FEBRERO**, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062303, en la J.A.C Kennedy del 12 al 26 de **FEBRERO,** con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute del 17 de **FEBRERO** al 9 de **MARZO** con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas de programar un EDT denominado "Actualizacion de Higiene y manipulación de alimentos": • Ficha 154741, en la J.A.C Ricaute del 15 al 22 **FEBRERO** con una duración de 16 horas en la ciudad de Ibagué.	
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes de **FEBRERO** en Formación complementaria en los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos" se realizaron reconocimiento de saberes previos con: • Ficha 2062302, en la J.A.C Siimon Bolivar con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062303, en la J.A.C Kennedy con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute con una	Se adjunta como evidencia: • Formato de reconocimiento de saberes previos De las formaciones complementarias para los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos" de las fichas 2062302, 2062303 y 2062304. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 3.

Scanned with CamScanner

		duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato. Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	En la formación complementaria en los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos": • Ficha 2062302, en la J.A.C Simon Bolivar con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062303, en la J.A.C Kennedy con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjuntan: • Listados de asistencia • Evidencia fotográfica. De las formaciones complementarias para los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos" de las fichas 2062302, 2062303 y 2062304. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 4.
5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**
6	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**
7	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, certificado de Vigencia de la Registraduría y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	En el mes de **FEBRERO** se entregaron los soportes en forma digital para el proceso de matricula que son: • Reporte de inscripción • Formato de asistencia a matricula actualizado • Fotocopia de los Documentos de	Se adjuntan documentación presentada a registro y control de forma digital: • Fichas de caracterización. • Archivos con los documentos solicitados

Scanned with CamScanner

		identidad o certificado de la registraduria claros y legibles. • Formatos de compromiso del aprendiz • Formato de tratamiento de datos del menor. En la formación complementaria en los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos": • Ficha 2062302, en la J.A.C Siimon Bolivar con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062303, en la J.A.C Kennedy con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	organizados alfabéticamente. • Pantallazos de envio de archivos. De las formaciones complementarias para los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos" de las fichas 2062302, 2062303 y 2062304. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 7.
8	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias,	Durante el mes de **FEBRERO** se inscribieron y matricularon los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos": • Ficha 2062302, en la J.A.C Siimon Bolivar con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062303, en la J.A.C Kennedy con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2062304, en la J.A.C Ricaute con una	Se anexa: • Resultados de inscripción de las fichas de cursos complementarios. • Pantallazo diagramar Horario instructor. • Fichas de caracterización de los cursos complementarios. • Ficha de caracterización del EDT. • Reporte de informe de tiempos de apoyo a la formación.

Scanned with CamScanner

	novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Para los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos" de las fichas 2062302, 2062303 y 2062304.
9	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**
10	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	En el mes de **FEBRERO** se socializó el reglamento del aprendiz, en lo referente a deberes y derechos, en cada uno de los grupos, donde se orientaron acciones de formación.desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Se anexa presentación en power point de empleada en la socialización. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 10.
11	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**
12	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	En el mes de **FEBRERO** se realizó la capacitación virtual y se aprobó la evaluacion en el aplicativo SI Contratistas de indusccion en SST de la entidad y se firmó el compromiso.	Se anexa como evidencia: • Certificado de aprobación de la inducción de SST y el compromiso firmado. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 12.
13	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**

Scanned with CamScanner

14	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**
15	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**
16	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**
17	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	Actualmente me encuentro certificada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA en la norma de competencia Laboral NSCL 240201056 "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa", con vigencia al 27 de septiembre de 2019.	Se adjunta: • Certificación en Norma de competencia laboral NSCL 240201056 Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 17.
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Durante el presente mes de **FEBRERO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **FEBRERO.**

Scanned with CamScanner

20	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Durante el mes de **FEBRERO** se cargó y actualizó toda la información contractual para la legalización del contrato en el aplicativo de SECOP II, definido por Colombia Compra eficiente.	Se adjuntan: • Patallazos de estado actual de la información contractual para el mes de **FEBRERO.** • Informe mensual de ejecución mes de **FEBRERO** • Reporte de informe de tiempos de apoyo a la formación. • Planilla de cobro mes de **FEBRERO** • Recibo de pago de la seguridad social mes de **ENERO/2020.** Los documentos de formalización del contrato número **CO1.PCCNTR.1340529** de 2020 realizada con el SENA TOLIMA atraves del Centro Agropecuario La granja. Evidencias que se anexan en la nube en la carpeta Evidencias Obligación No. 20.
21	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante el mes de **FEBRERO** realicé promoción y divulgación de cursos complementarios en la ciudad de Ibague.	Se anexa: • Resultados de inscripción de las fichas de cursos complementarios. Para los cursos denominados "Higiene y manipulación de alimentos" de las fichas 2062302, 2062303 y 2062304.

Scanned with CamScanner

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados , fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (**7740430598**) expedido por **NUEVO SOI** correspondiente al mes de **ENERO** del año 2020.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Contratista
C.C. No. 1.110.475.139 de Ibagué

Recibí a satisfacción:

Firma
MYRIAM POSADA PRADA
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.1340529 del año 2020
Coordinadora academica

Scanned with CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 05/02/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 29/02/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062304 - 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 : 24,00

Scanned with CamScanner

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062303 - 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: 2062302 - 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

Scanned with CamScanner

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

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 104,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
154741	15/02/2020	22/02/2020	EJECUCION DE EDT	16,00

TOTAL TIEMPO EDT´s: 16,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
05/02/2020	05/02/2020	OTROS	8,00
06/02/2020	06/02/2020	OTROS	8,00
07/02/2020	07/02/2020	OTROS	8,00

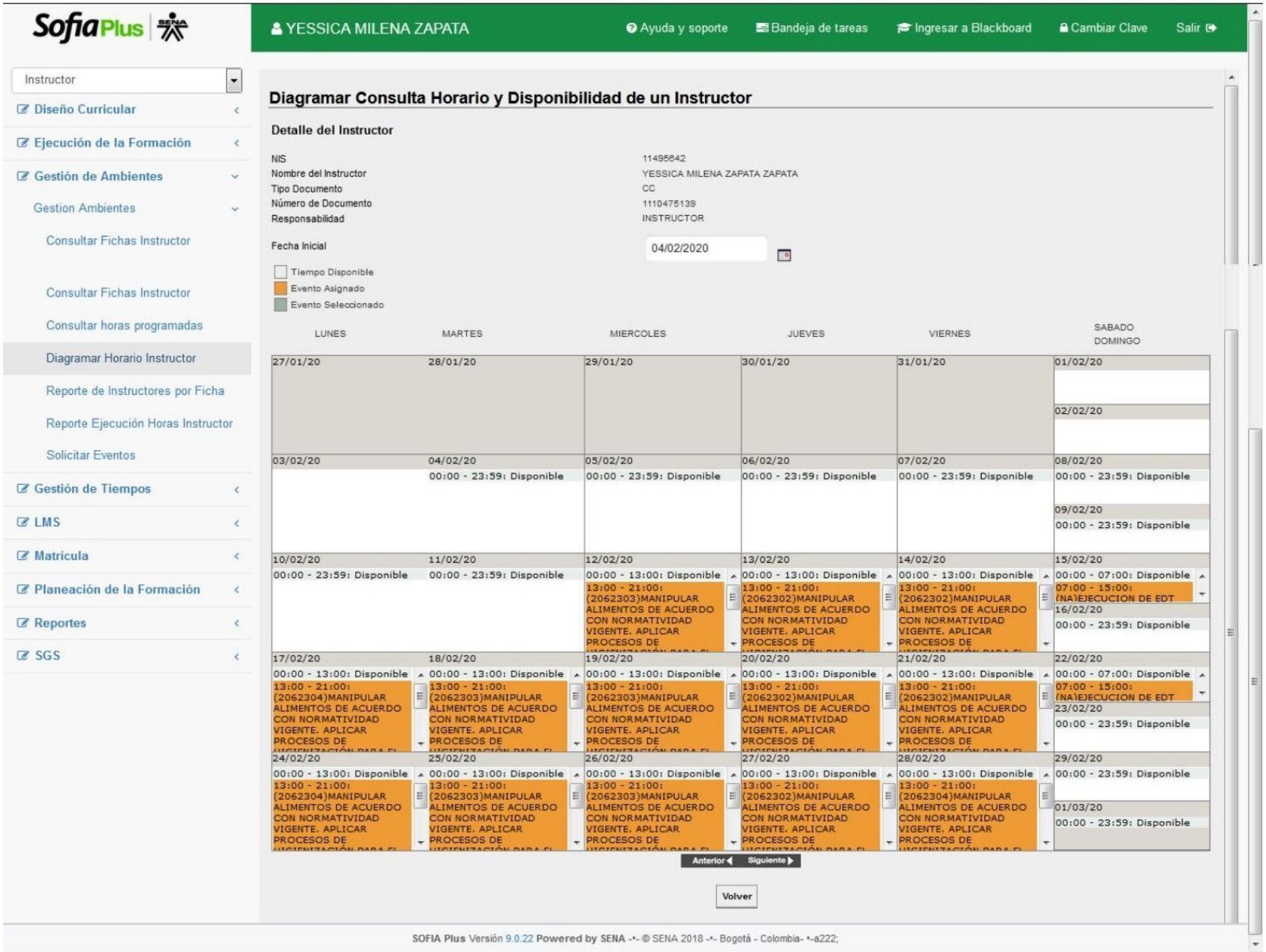
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 24,00

Scanned with CamScanner

INSTRUCTOR: YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

Scanned with CamScanner



Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA ESPINAL

REPORTE DE HORAS Y NOVEDADES DE PROGRAMACION

Nombre Instructor: YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA Doc. Identidad: 1.110.475.139 Fecha Reporte: 28 | 2 | 2019

Cód.. Ficha	Denominacion Programa de Formación	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Municipio	Horario	Fechas						Días							Ambiente De Formación	Total Horas	Tipo de Novedad	
						Inicio			Final												Agregar	Quitar
						DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	L	M	M	J	V	S	D				

Otras Actividades	Observaciones	Municipio	Horario	Fechas						Días							Ambiente De Formación	Total Horas	Tipo de Novedad	
				Inicio			Final												Agregar	Quitar
				DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	L	M	M	J	V	S	D				
Actividad administrativa	Promocion y divulgacion de cursos de formacion complementaria	IBAGUE	9 a 17	5	2	2020	7	2	2020		X	X	X	X			Caseta comunal	24	X	
Proyectos de investigacion aplicada			a																	
Proyectos de investigacion aplicada			a																	
Proyectos de investigacion aplicada			a																	
Capacitación			a																	
Permiso			a																	
Permiso			a																	
Permiso sindical			a																	
Permiso sindical			a																	
Diseño			a																	
Diseño			a																	
			a																	

Firma Instructor

Firma Coordinadora Académica

Gestión Académica de Centros

Fecha de Recibido

Procesado

Fecha de Registro

Scanned with CamScanner