PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, Octubre 31 de 2020.

Señor (a)
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No.CO1.PCCNTR.1639829
Coordinador Académico
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de Octubre del año 2020.

Referencia: No CO1.PCCNTR.1639829 del año 2020.

Nubia Esperanza Gómez Delgado, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60.33.640 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas desde el 01 hasta 31 de octubre.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de VEINTIUN MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL CIENTO SESENTA PESOS M/CTE. ($21.983.160) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA MIL DOSCIENTOS PESOS M/CTE.($3.790.200) MES, incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2020.

OBJETO:
"Prestar servicios personales de carácter temporal, por periodos fijos de 160 horas mes directas de formación o proporcional a las horas ejecutadas como instructor de formación profesional integral y/o formación complementaria, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del coordinador académico, en el Área de Panadería y Manipulación de Alimentos en el área de influencia del CAFEC. ",

CLÁUSULAS

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Atender la formación de aprendices en el Área Higiene y Manipulación de Alimentos en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Considerando la acción de contingencia **Covid-19.** Se ha realizado la formación usando Tecnologías de la Información y la Comunicación **(TIC)** se desarrolló el programa de formación Higiene y manipulación de alimentos con código 961515 versión 2 con la competencia Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente 290801023 junto a sus resultados de aprendizaje correspondientes al programa de formación. El programa de formación Higiene y Manipulación de Alimentos se desarrolla en 48 horas y se ejecutó en las fichas: 2211903 Higiene y manipulación de alimentos Fresh cheese. 2211907 Sabanalarga 2216959 HYMA Yopal 2216971 HYMA Yopal	Plataforma Whatsapp: Ficha 2211903 https://chat.whatsapp.com/E3ltcldDyBgKvQ3NBdFpWa Ficha 2211907 https://chat.whatsapp.com/EFi7PzTx7QA5x59OD1bR5R Ficha 2216959 https://chat.whatsapp.com/Dfz0Lm0P4oBLKE2R6GjRej Ficha 2216971 https://chat.whatsapp.com/ETW3QvVTjLY4qBIXjCCAFE
2	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Se generó Ruta de Aprendizaje a las fichas programadas por coordinación académica a saber: 2211903 Higiene y manipulación de alimentos Fresh cheese. 2211907 Sabanalarga 2216959 HYMA Yopal	Plataforma Sena Sofía Plus.

		2216971 HYMA Yopal	
3	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Se asociaron los aprendices de las fichas: 2211903 Higiene y manipulación de alimentos Fresh cheese. 2211907 Sabanalarga 2216959 HYMA Yopal 2216971 HYMA Yopal	Plataforma Sena Sofía Plus.
4	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Desarrollo de actividades de guía de aprendizaje a través de talleres prácticos y situacionales.	Plataforma Whatsapp: Ficha 2211903 https://chat.whatsapp.com/E3ltcldDyBgKvQ3NBdFpWa Ficha 2211907 https://chat.whatsapp.com/EFi7PzTx7QA5x59OD1bR5R Ficha 2216959 https://chat.whatsapp.com/Dfz0Lm0P4oBLKE2R6GjRej Ficha 2216971 https://chat.whatsapp.com/ETW3QvVTjLY4qBIXjCCAFE
5	Cumplir con los productos Asociados al proyecto en actividades de formador del programa Higiene y manipulación de alimentos	Se realizó la socialización de la guía de aprendizaje de la competencia a desarrollar Manipular alimentos de acuerdo a la normativa vigente. 2211903 Higiene y manipulación de alimentos Fresh cheese. 2211907 Sabanalarga 2216959 HYMA Yopal 2216971 HYMA Yopal	Portafolio del instructor. Guía de aprendizaje
6	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	Se utilizó el formato actualizado para la elaboración de la guía de aprendizaje, que se encuentran en la página COMPROMISO.	Portafolio del instructor Guía de aprendizaje
7	Apoyar la gestión del programa Higiene y Manipulación de	Se hace la mejor gestión posible del programa y su posicionamiento.	Plataforma Whatsapp: Ficha 2211903

	Alimentos para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.		https://chat.whatsapp.com/E3ltcldDyBgKvQ3NBdFpWa Ficha 2211907 https://chat.whatsapp.com/EFi7PzTx7QA5x59OD1bR5R Ficha 2216959 https://chat.whatsapp.com/Dfz0Lm0P4oBLKE2R6GjRej Ficha 2216971 https://chat.whatsapp.com/ETW3QvVTjLY4qBIXjCCAFE
8	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Impartir formación en el programa Higiene y Manipulación de Alimentos, cumpliendo con la solicitud las empresas del sector y la planeación de coordinación académica.	Reporte de horas del instructor Sofía Plus.
9	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se programó un encuentro vía plataforma meet convocada por la señora directora de Johana Medina, para socializar avances en la sub sede Paz de Ariporo y dar algunos lineamientos sobre proceso de selección de instructores para la vigencia 2021, se programó reunión para el día 21 de octubre de 2020 en el horario 2:30pm a 5:00pm.	Link de la reunión: https://teams.microsoft.com/l/meetup-join/19%3ameeting_MDBiNzAwYmQtZGY4OC00ZDRhLWIyOGEtZjgzMjdlNzQ1YTFl%40thread.v2/0?context=%7b%22Tid%22%3a%22cbc2c381-2f2e-4d93-91d1-506c9316ace7%22%2c%22Oid%22%3a%222ef8e9ca-1ea3-489b-be29-98a42e1b5aa2%22%2c%22IsBroadcastMeeting%22%3atrue%7d.
10	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptado por el Sena para ejecutar el programa Higiene y Manipulación de Alimentos con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Uso de los procedimientos y formatos establecidos por el Sena que se encuentran en la página compromisos.	Portafolio del instructor. Guía de aprendizaje.
11	Participar y asistir a sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de	No se programaron sesiones en el mes de octubre.	No se ejecuto

	desarrollo curricular del área fortalecimiento en el programa Higiene y Manipulación de Alimentos y Procesos básicos de panadería		
12	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Revisar periódicamente la página compromiso y atender los correos que se envían por parte del Sena.	No se recibió información por correos por parte de coordinación
13	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Grupos de WhatsApp y correo electrónico.	Plataforma Whatsapp: Ficha 2211903 https://chat.whatsapp.com/E3ltcldDyBgKvQ3NBdFpWa Ficha 2211907 https://chat.whatsapp.com/EFi7PzTx7QA5x59OD1bR5R Ficha 2216959 https://chat.whatsapp.com/Dfz0Lm0P4oBLKE2R6GjRej Ficha 2216971 https://chat.whatsapp.com/ETW3QvVTjLY4qBIXjCCAFE
14	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Atención personalizada y grupal de aprendices asociados a las fichas a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Plataforma Whatsapp: Ficha 2211903 https://chat.whatsapp.com/E3ltcldDyBgKvQ3NBdFpWa Ficha 2211907 https://chat.whatsapp.com/EFi7PzTx7QA5x59OD1bR5R Ficha 2216959 https://chat.whatsapp.com/Dfz0Lm0P4oBLKE2R6GjRej Ficha 2216971 https://chat.whatsapp.com/ETW3QvVTjLY4qBIXjCCAFE
15	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	Atención personalizada y grupal de aprendices asociados a las fichas a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas, a través de plataforma Whatsaap dada la contingencia de cuidado en casa por pandemia Covic-19	Plataforma Whatsapp: Ficha 2211903 https://chat.whatsapp.com/E3ltcldDyBgKvQ3NBdFpWa Ficha 2211907 https://chat.whatsapp.com/EFi7PzTx7QA5x59OD1bR5R Ficha 2216959 https://chat.whatsapp.com/Dfz0Lm0P4oBLKE2R6GjRej Ficha 2216971

			https://chat.whatsapp.com/ETW3QvVTjLY4qBIXjCCAFE
16	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Plataforma Meet, grupos de WhatsApp y correo electrónico.	Plataforma Whatsapp: Ficha 2211903 https://chat.whatsapp.com/E3ltcldDyBgKvQ3NBdFpWa Ficha 2211907 https://chat.whatsapp.com/EFi7PzTx7QA5x59OD1bR5R Ficha 2216959 https://chat.whatsapp.com/Dfz0Lm0P4oBLKE2R6GjRej Ficha 2216971 https://chat.whatsapp.com/ETW3QvVTjLY4qBIXjCCAFE
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos	Realizaron estudios de caso y actividades prácticas para aplicación del conocimiento.	Portafolio del instructor
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Grupos de WhatsApp y correo electrónico.	Plataforma Whatsapp: Ficha 2211903 https://chat.whatsapp.com/E3ltcldDyBgKvQ3NBdFpWa Ficha 2211907 https://chat.whatsapp.com/EFi7PzTx7QA5x59OD1bR5R Ficha 2216959 https://chat.whatsapp.com/Dfz0Lm0P4oBLKE2R6GjRej Ficha 2216971 https://chat.whatsapp.com/ETW3QvVTjLY4qBIXjCCAFE
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Atención a requerimientos y sugerencias por parte del supervisor del contrato en razón a búsqueda de estrategias colaborativas con los aprendices y Elaboración de informe mensual de ejecución	Informe mensual de Gestión contractual y financiera:

20	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el Área de Panadería y Manipulación de Alimentos	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
21	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del Área Panadería y Manipulación de Alimentos	No se desarrollaron actividades.	No se desarrollaron actividades.
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	Uso de material bibliográfico virtual de la entidad SENA.	Consulta en internet.
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	No se realizó este mes	No aplica
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	No se realizó este mes	No aplica
25	El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" y aportar el respectivo certificado	En el año 2018 recibí la capacitación y certificación en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" Planeo continuar la formación en el idioma	Certificado de la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo" disponible en certificados SENA En certificados SENA está disponible el certificado de inglés.

	aprobado, al informe de ejecución contractual, en el caso que no cuenten con dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2	inglés, por ahora tengo el certificado de Principiante	
26	Programar actividades de enseñanza — Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Se aplicó las actividades de la guía de aprendizaje, y se usaron evidencias de conocimiento, producto para evaluar los procesos de formación.	Portafolio del instructor.
27	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.	Se creó ruta de aprendizaje, asocio aprendices a cada ficha, posteriormente se evaluara las fichas en la plataforma Sofía plus las 2211903 Higiene y manipulación de alimentos Fresh cheese. 2211907 Sabanalarga 2216959 HYMA Yopal 2216971 HYMA Yopal	Plataforma Sofía Plus.
28	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	Esta cláusula no se ejecuta en la formación complementaria Higiene y manipulación de alimentos y	No aplica

		Procesos básicos de panadería.	
29	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	No se realiza etapa lectiva y productiva en las formaciones de Higiene y Manipulación de alimentos, ya que son solo tienen una intensidad de 48 horas.	No aplica
30	Para contratos por periodos fijos, se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral.	En mi reporte actividades mensuales del instructor se evidencia cumplimiento de las horas indicadas en el contrato.	Reporte de actividades mensuales del instructor
31	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área Panadería y Manipulación de alimentos del Centro Agroindustrial y	No se realiza en formación complementaria	No se realiza

	Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional		
32	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Grupos de WhatsApp y correo electrónico.	Plataforma Whatsapp: Ficha 2211903 https://chat.whatsapp.com/E3ltcldDyBgKvQ3NBdFpWa Ficha 2211907 https://chat.whatsapp.com/EFi7PzTx7QA5x59OD1bR5R Ficha 2216959 https://chat.whatsapp.com/Dfz0Lm0P4oBLKE2R6GjRej Ficha 2216971 https://chat.whatsapp.com/ETW3QvVTjLY4qBIXjCCAFE
33	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2020 y en el plan de trabajo del grupo de investigación el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2020.	No se desarrolló ningún proyecto.	No aplica.

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: No. de la planilla **4356676430**, Aportes en línea (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes de Septiembre de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites*")

Cordialmente,

Nubia Esperanza Gómez Delgado
Contratista
C.C. No. 60.332.640 de Cúcuta

Recibí a satisfacción:

EDWIN ALONSO QUINTERO
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.1639829 del año 2020
Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/10/2020 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2216971 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2211903 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2216959 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2211907 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE   CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL   MES: **OCTUBRE**

INSTRUCTOR: NUBIA ESPERANZA GOMEZ DELGADO   C.C. 60332640   TELEFONO: 3107537307

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																															HORAS EJECUTADAS
								J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	
				INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	160
2211903	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Clasificar los alimentos de acuerdo a su funciòn para determinar y aplicar el mejor metodo de conservaciòn previniendo la multipliccion de microorganismos patògenos.	12/10/2020	22/10/2020	L. A S. 06 :00	L. A S. 11:00												5	5	5	5	5	5		5	5	4	4										48
2211907	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Clasificar los alimentos de acuerdo a su funciòn para determinar y aplicar el mejor metodo de conservaciòn previniendo la multipliccion de microorganismos patògenos.	23/10/2020	31/10/2020	L. A S. 06 :00	L. A S. 12:00																							6	6	6		6	6	6	6	6	48
2216959	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Clasificar los alimentos de acuerdo a su funciòn para determinar y aplicar el mejor metodo de conservaciòn previniendo la multipliccion de microorganismos patògenos.	23/10/2020	5/11/2020	L. A S. 13 :00	L. A S. 17:00																							4	4		4	4	4	4	4	4	32
2216971	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Clasificar los alimentos de acuerdo a su funciòn para determinar y aplicar el mejor metodo de conservaciòn previniendo la multipliccion de microorganismos patògenos.	23/10/2020	5/11/2020	L. A S. 18 :00	L. A S. 22:00																							4	4		4	4	4	4	4	4	32
																																							0
																																							0

OBSERVACIONES: Se ejecutan 160 horas correspondientes al mes de Octubre en la orientacion de la formacion Higiene y Manipulacion de alimentos.

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO