PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Montería, Junio 2021

Señor (a)
JORGE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **2188758**
Coordinador Academico
Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Junio del año 2021

Referencia: No CO1.PCCNTR. **2188758** del año 2021

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ , identificado con la cédula de ciudadanía No. 30.685.200 de Cerete , en mi calidad de Contratista del SENA, de Centro Agropecuario y de Biotecnologia el Porvenir , 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: El valor total del presente contrato es máximo de TREINTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS MCTE. ($31.350.000,00), el SENA pagará al CONTRATISTA de la siguiente manera: a) un primer pago por valor de DOS MILLONES TRESCIENTOS DIEZ MIL PESOS MCTE ($2.310.000). b) nueve (9) pagos iguales por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS MCTE ($3.300.000) cada uno. c) un último pago por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA MIL PESOS MCTE ($2.640.000). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorro No. 09100056639 de BANCOLOMBIA, cuyo titular es el Contratista

Plazo: Será hasta el 24 de Noviembre de 2021.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL DE INSTRUCTORES PARA IMPARTIR FORMACION INTEGRAL PRESENCIAL EN EL PROGRAMA OFERTA REGULAR DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DEBIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR DE CORDOBA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
1	Impartir formación profesional integral en los programas titulados y complementarios de aprendices en .el área asignada dentro del programa oferta regular, 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.	Se realizo de forma no presencial (Virtual) las actividades de enseñanza – aprendizaje de la formación técnica en : **Agroindustria alimentaria.** **Codigo de ficha:** 2183381 **Lugar:** Planeta Rica – Cordoba **Ambiente de aprendizaje:** Mediante herramientas TIC. **Dìas:** Lunes. **Competencia:** Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente **Resultado de Aprendizaje**: Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos cr **Corte y venta de carne.** **Codigo de ficha:** 2203561 **Lugar:** Cienega de oro – Cordoba **Ambiente de aprendizaje:** Mediante herramientas TIC. **Dìas:** Martes. **Competencia:** Cortar carnes según solicitud del cliente.. **Resultado de Aprendizaje**: Verificar si las porciones y/o filetes obtenidos técnicamente corresponden en calidad Se realizo de forma presencial las actividades de enseñanza – aprendizaje de la formación técnica en	Pantallazos de correos electrónicos, pantallazos de asignacion de actividades a traves de grupos de whatsapp. Disponible en Drive: https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing

		Procesamiento de lácteos. **Código de ficha**: 2203070. **Lugar:** Monteria- Córdoba. **Ambiente de aprendizaje:** Mediante herramientas TIC. **Dìas:** Jueves. **Competencia:** Producir derivados lácteos fermentados según procedimiento establecido y legislación vigente **Resultado de Aprendizaje**: Desarrollar proceso de inoculación y fermentación de leche según procedimiento operativo. Implementar formulaciones lácteas innovadoras de acuerdo con parámetros técnicos y requisitos **Corte y venta de carne.** **Ficha:** 2203557 **Lugar:**Monteria- Córdoba. **Ambiente de aprendizaje.** Mediante herramientas TIC **Dìas:** Viernes. **Competencia:** Asistir la exhibición y venta de alimientos de acuerdo con politicas de la empresa. **Resultado de Aprendizaje**: Reportar novedades y no conformidades de los productos, empaques, etiquetas, publicidad Atender al cliente suministrando información sobre las características, usos y conservación	
2	Ejecutar Ia formación profesional integral pare el desarrollo de los programas en todo el departamento de Córdoba.	Durante la contingencia se realizo acompañamiento a la formación, mediante grupos de whatsapp, llamadas telefónicas a los aprendices reacionados en las siguientes fichas: Agroindustria Alimentaria Ficha:2183381.	Pantallazo de Whatsapp. https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing

		Corte y venta de carne: 2203561 Durante la contingencia se realizo acompañamiento a la formación, mediante grupos de whatsapp, llamadas telefónicas y de manera presencial a los aprendices reacionados en las siguientes fichas: Procesamiento de lácteos 2203070 Corte y venta de carne 2203557	
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato	No se ejecuto la obligación porque no tengo rol para establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus.	No aplica porque no tengo rol para establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus.
4	Asociar aprendices en el aplicativo Sofía Plus dentro de los términos estipulados.	No se ejecuto la obligación porque todos los programas de formación tienen sus aprendices asociados a la ruta de aprendizaje.	No aplica porque todos los programas de formación tienen sus aprendices asociados a la ruta de aprendizaje.
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se socializo la guía de aprendizaje del resultado Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos criticos de la competencia Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente en el programa de formación 2183381 Agroindustria Alimentaria Se socializo las actividades de la guía de aprendizaje del resultado Verificar si las porciones y/o filetes obtenidos técnicamente corresponden en calidad de la competencia Cortar carne	Seguimiento de actividades a aprendices, mediante el grupo de whatsaap (Pantallazo). Disponible en: https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing

		según solicitud del cliente del programa de formación 2203561 Tecnico Corte y venta de carne. se socializo las actividades de Se socalizo las actividades de la guía de aprendizaje de la competencia Producir derivados lácteos fermentados según procedimiento establecido y legislación vigente del programa de formación 2203070 Tecnico Procesamiento de lácteos. Se socializo las actividades de la guía de aprendizaje del resultado Atender al cliente suministrando información sobre las características, usos y conservación de la competencia Asistir la exhibición y venta de alimientos de acuerdo con politicas de la empresa del programa de formación 2203557 Tecnico Corte y venta de carne	
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación.	Se desarrollo todas las gestiones Y se elaboro guías de aprendizaje del programa de formación.	Carpeta Formacion profesional Integral que contiene los elementos de desarrollo curricular del programa (plan de trabajo concertado con los aprendices, guías de aprendizaje) https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing
7	Apoyar la gestión del programa de formación pare el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro y el supervisor del contrato.	Se apoyo en la divulgación de oferta académica y/o consecución de aprendices teniendo en cuenta los lineamientos establecidos por el centro.	Apoyo en la divulgación de oferta académica y/o consecución de aprendices.

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.	Se mantuvo las estrategias pedagógicas en el proceso de aprendizaje de cada aprendiz para evitar tener deserción en los programas de formación.	Reflexiones y videos a taves de grupos de comunicación (Whatsapp). https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing
9	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total por programa de formación.	Se asistio puntualmente a las formaciones virtuales en los días establecidos con los aprendices. Se realizo actividades lúdicas y/o de reflexión durante la formación de los aprendices de los programas de formación siguientes fichas: Agroindustria Alimentaria Ficha:2183381. Corte y venta de carne: 2203561 Procesamiento de lácteos 2203070 Corte y venta de carne 2203557	Reflexiones y videos. Mediante grupos de comunicación (Whatsapp, Meets). https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing
10	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje, aplicando los respectivos planes de mejoramiento en los casos que se requiera conforme a los lineamientos institucionales.	Se realizo seguimiento de cada aprendiz mediante orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje de los programas Agroindustria Alimentaria Ficha:2183381. Corte y venta de carne: 2203561 Procesamiento de lácteos 2203070 Corte y venta de carne 2203557	Pantallazos de whatsaap,correo compartido en el Portafolio de evidencias de Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing

11	Gestionar y propiciar recursos en las comunidades objeto de la formación.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual debido a las medidas de bioseguridad establecidas a raíz del covid -1 9	No aplica debido a las medidas de bioseguridad establecidas a raíz del covid -19
12	El instructor contratista se obliga durante el periodo del contrato al proceso de certificación de competencias normas de competencias quo aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante, pare certificar Habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma inglés. Y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO" y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.	Se certifico en las siguientes competencias Certificacion en la norma 290801023 “Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente” 240201056 Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos Orientar formación a distancia de acuerdo con código nscl: 240201057 Certificacion en el curso Desarrollo de habilidades para el desempeño como instructor sena	Certificado de la norma “Orientar formacion presencial de acuerdo con procedimientos tecnicos y normativa”, “Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente”, “Orientar formación a distancia” en la carpeta de Drive. https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing
13	Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa.	Se desarrollo la formación según programación académica del mes de Junio en los programas técnicos: Agroindustria Alimentaria Ficha:2183381. Corte y venta de carne: 2203561 Procesamiento de lácteos 2203070 Corte y venta de carne 2203557	Reporte de tiempo mes de Junio generado en sofiaplus. https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing

14	Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo.	Se entrego el informe mensual de ejecución contractual del mes de Junio. Se cargan las evidencias en el portafolio del instructor en Drive.	Pantallazo del carge de evidencias en el Drive. https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing
15	Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación.	Se realizo guias de aprendizaje en el programa de formación Agroindustria Alimentaria Ficha:2183381. Corte y venta de carne: 2203561 Procesamiento de lácteos 2203070 Corte y venta de carne 2203557	Cargada al Portafolio de evidencias compartido en Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing
16	Gestionar y propiciar ambientes y recursos en las comunidades objeto de la formación.	No se ejecuto la obligacion debido a las medidas de bioseguirdad establecidas a raíz del covid -1 9.	No aplica debido a las medidas de bioseguirdad establecidas a raíz del covid -1 9.
17	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se atendio oportunamente los requerimientos que hizo el supervisor del contrato: Asistir presencialmente a sede de vitrina para atender los programas de formación 2203070 Tecnico en procesamiento de lácteos 2203557 Tecnico Corte y venta de carne	Informe de ejecución contractual.
18	Prestar con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad, y diligencia estos servicios.	Se presto con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad, y diligencia estos servicios.	Evidencias soportadas en el informe mensual de ejecución.
19	Sentar las evaluaciones y dar a conocer los resultados de las mismas, de coda competencia dentro de los términos establecidos.	Se registró en sofiaplus la emisión de juicios evaluativos del programa de formación 2183381 Agroindustria Alimentaria en el resultado de aprendizaje Implementar	Reporte de juicios evaluativos descargados de Sofia plus

		acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción 2203561 Corte y venta de carne en el resultado de aprendizaje Verificar si las porciones y/o filetes obtenidos técnicamente corresponden en calidad 2203070 Procesamiento de lácteos en el resultado de aprendizaje Desarrollar proceso de inoculación y fermentación de leche según procedimiento operativo. 2203557 Corte y venta de carne en Monteria en el resultado de aprendizaje Reportar novedades y no conformidades de los productos, empaques, etiquetas, publicidad	
20	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices.	Se registró en el drive las evidencias del portafolio del instructor.	Pantallazo del portafolio del instructor en Drive. https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing
21	Atender según los requerimientos de la Subdirección de centro actividades de apoyo a la supervisión de contratos según las competencias que su formación académica le permitan desarrollar.	Durante el mes no se ejecutó la obligación contractual debido a que no han requerido por parte de la subdirección apoyo para supervisión de contratos.	No aplica debido a que no han requerido por parte de la subdirección apoyo para supervisión de contratos
22	Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centroa de formación, debe presentar	Se apoyo como líder de Proyecto priorizado del centro agropecuario y de biotecnología el porvenir de Realizando encuesta y diagnostico a los productores	Evidencia cargada a la carpeta del portafolio de Evidencias de Google Drive https://drive.google.com/drive/folders/13wiXCHJex_7LryflR4z3FkMbINXJiDSt?usp=sharing

	documentos señalados en la circular 3-2017-000208.	de la asociacion Activa G-10, en el proyecto de investigacion aplicada Evaluacion de los procesos de cosecha y beneficio de cacao (Theobroma cacao) y su efecto en la calidad de la almendra de las asociaciones del municipio de Tierralta Córdoba “ Fortalecimiento de competencias asociadas a la caracterización nutricional de materias primas y alimentos para consumo humano y animal en El Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir"	
23	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los Lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de contra y el supervisor del contrato específicamente ejecutando mensualmente seguimientos y posterior evaluación en el aplicativo Sofía plus, y evidenciado en el reporte de actividades. de cuatro (4) aprendices que se encuentren en la etapa práctica en los niveles de formación titulados.	Se apoyo en la divulgación de oferta académica y/o consecución de aprendices.	Apoyo en la divulgación de oferta académica y/o consecución de aprendices. Pantallazos en Facebook y whatsapp.

24	Aplicar los procedimientos correspondientes al instructor para formalizar la deserción de los aprendices que abandonan el proceso formativo de acuerdo con lo establecido en el reglamento del aprendiz SENA vigente.	No se ejecuto la obligacion debido a las medidas de bioseguirdad establecidas a raíz del covid -1 9.	No aplica debido a las medidas de bioseguirdad establecidas a raíz del covid -1 9.

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.	0256	MONTERIA - TIERRALTA - MONTERIA	19/05/21	26/05/21
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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No 20524927 de la planilla por Asopagos correspondientes al mes de Mayo del año 2021 . (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (86) folios

Cordialmente,

Firma
YANITH EDELMA SANTAMARIA
Contratista
CC. 30.685200

Recibí a satisfacción:

Firma
JORGE HERNANDEZ GUERRA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. **2188758**
Coordinador Academico

Anexo Obligación contractual 2. Se desarrolló acompañamiento a la formación técnico Corte y venta de carne 2203561 08 de Junio de 2021

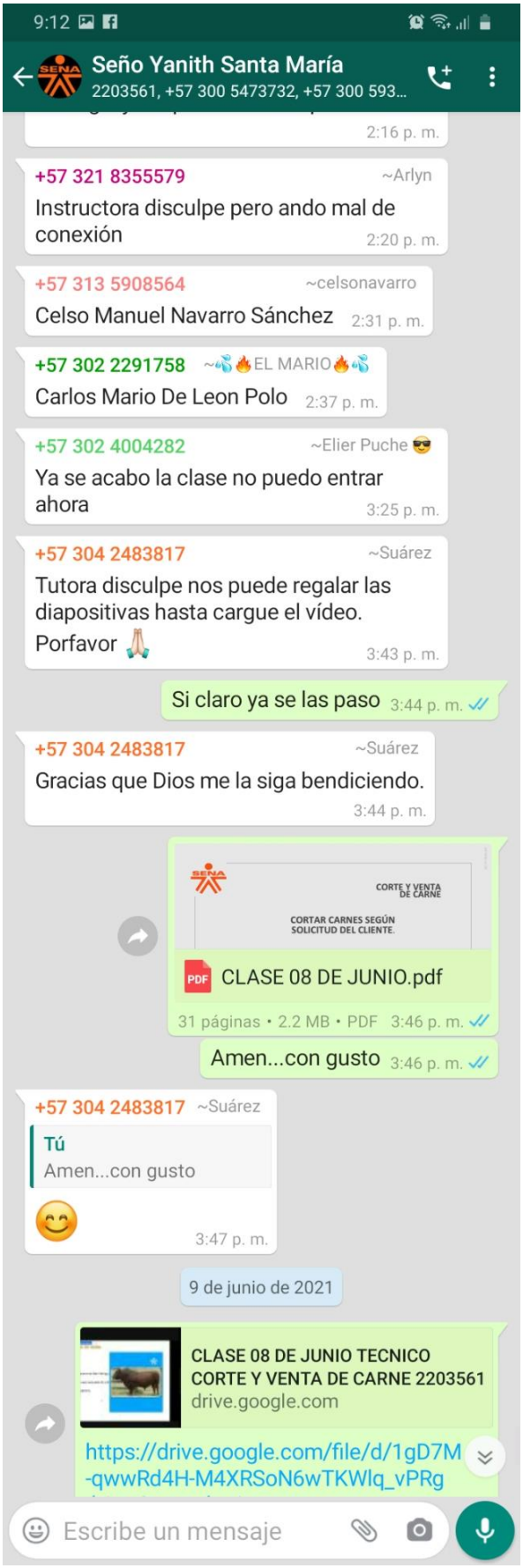
TECNICO CORTE Y VENTA DE CARNE

2203561

CIENEGA DE ORO

08 DE JUNIO 2021


9:12
Seño Yanith Santa María
2203561, +57 300 5473732, +57 300 593...
+57 300 8343059 salió del grupo
8 de junio de 2021
Buenos días mis queridos aprendices...Dios les bendiga! Quien salió del grupo¿?
9:44 a. m.
Para informarles que hoy si tendremos clase a las 2 p.m....los espero!
9:44 a. m.
+57 304 2483817 ~Suárez
Ok perfecto estamos al pendiente.
10:29 a. m.
Que pase un excelente resto de mañana
10:29 a. m.
10:57 a. m.
+57 313 5908564 ~celsonavarro
Buenos días cómo le va . qué dios la bendiga por siempre. Seño hoy no puedo salir de la vereda me excusa si no puedo conectarme. Gracias.
11:10 a. m.
Buenas muchachos...vamos a iniciar la clase...levante su mano ...coloque sus nombres completos para tomar lista
1:58 p. m.
+57 321 8355579 ~Arlyn
Arlyn Martinez Esquivia
1:59 p. m.
+57 300 6678426 ~Isa Y Sara Mis Princesas
Hola seño como estas
Yeimi Mestra Cogollo, presente
1:59 p. m.
+57 310 4018727 ~SANDRA. MERCADO
Buenas tardes tutora..
Sandra Patricia mercado montiel presente
1:59 p. m.
+57 313 7982676 ~Leidys
Leidys Johana Ruiz Rivero
Buenas tardes
2:00 p. m.
Escribe un mensaje
9:12
Seño Yanith Santa María
2203561, +57 300 5473732, +57 300 593...
+57 322 6793021 ~Neider
Buenas tardes
Neider silgado diaz presente
2:01 p. m.
+57 300 8237703 ~KAMI_ARTE CAMIL...
camilo andres ubarne peralta presente
2:01 p. m.
+57 304 3992858 ~Cesar De León
Buenas tardes mi nombre es Cesar Esteban De León polo
2:01 p. m.
Estare atento a la clase por aka porque no tengo internet
2:01 p. m.
+57 313 4713686 ~Rosalba
Buenas tardes instructora mi nombre es Rosalba María Padilla Donado
2:03 p. m.
+57 310 7388143 ~Liney Guerra
Buenas tardes seño
2:05 p. m.
Liney Guerra santamaria
2:05 p. m.
+57 302 4004282 ~Elier Puche
Buena tardes .Elier Puche Arroyo presente
2:05 p. m.
+57 304 2483817 ~Suárez
Buenas tardes tutora, Leonel Jesús Suárez Ramos presente
2:05 p. m.
+57 300 5473732 ~ØSNÄDĒR
Hola seño osnaider Manuel Ortiz precente
2:07 p. m.
+57 300 5939216 ~Mi Amor Lindo
Buenas tardes
Ismar urango
2:08 p. m.
https://meet.google.com/xpc-qpsa-fec
2:11 p. m.
+57 311 3641238 ~Te Amo Hijo
Buenas tarde tutora que Dios Me la bendiga yuris padilla blanco presente
2:16 p. m.
+57 321 8355579 ~Arlyn
Instructora disculpe pero ando mal de
Escribe un mensaje


9:12
Seño Yanith Santa María
2203561, +57 300 5473732, +57 300 593...
2:16 p. m.
+57 321 8355579 ~Arlyn
Instructora disculpe pero ando mal de conexión
2:20 p. m.
+57 313 5908564 ~celsonavarro
Celso Manuel Navarro Sánchez 2:31 p. m.
+57 302 2291758 ~🔥EL MARIO🔥
Carlos Mario De Leon Polo 2:37 p. m.
+57 302 4004282 ~Elier Puche 😎
Ya se acabo la clase no puedo entrar ahora
3:25 p. m.
+57 304 2483817 ~Suárez
Tutora disculpe nos puede regalar las diapositivas hasta cargue el vídeo.
Porfavor 🙏
3:43 p. m.
Si claro ya se las paso 3:44 p. m.
+57 304 2483817 ~Suárez
Gracias que Dios me la siga bendiciendo.
3:44 p. m.
CORTE Y VENTA DE CARNE
CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
CLASE 08 DE JUNIO.pdf
31 páginas • 2.2 MB • PDF 3:46 p. m.
Amen...con gusto 3:46 p. m.
+57 304 2483817 ~Suárez
Tú
Amen...con gusto
3:47 p. m.
9 de junio de 2021
CLASE 08 DE JUNIO TECNICO CORTE Y VENTA DE CARNE 2203561
drive.google.com
https://drive.google.com/file/d/1gD7M-qwwRd4H-M4XRSoN6wTKWlq_vPRg
Escribe un mensaje

Se desarrolló acompañamiento presencial al programa de formación Tecnico procesamiento de lácteos 2203070 01 Y 10 de Junio de 2021

TECNICO PROCESAMIENTO DE LACTEOS

2203070

MONTERIA

01 DE JUNIO 2021

REGISTRO ASISTENCIA APRENDICES
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN CON RETORNO A LA PRESENCIALIDAD

Día: 01 Mes: Junio Año: 2021 | Jornada: Madrugada: | Mañana: X | Tarde: | Noche:

Código Ficha: 2203070 Nombre Instructor: Kenith Santacruz

No.	Nombres y Apellidos	Tipo Documento C.C.	Tipo Documento T.I.	No. Documento	Teléfono Contacto	Correo electrónico
1	Liris Tatiana Cantero	CC		1003188536	3044032143	Cantero liris166@gmail.com
2	Lilia Isabel Mercado Pacheco	CC		1003540557	3017391439	Lilia19Mercado Pacheco@gmail.com
3	Jorge Luis Salgado Morelo	C.C		1003791635	3205293486	Salgo95@hotmail.com
4	Juan Carlos Sánchez Toloza	T.I		1043588941	3113733007	SanchezToloza48@.com
5	Mario Alonso Vargas	CC		1063136278	3226782451	Vargas mas1@gmail.com
6	Andres Felipe Vitola	CC		1005125575	3108026670	Andresvitola20@gmail.com
7	Edwin Antonio Hoyos Rivero	CC		1003349302	3005166681	chaperrivero@gmail.com
8	Dany Luz Padilla Arrieta	TI		1069843048	3122635028	danyPadilla522@gmail.com
9	Luis Francisco Mulo A	CC		88168293	3228561449	fmallo29@gmail.com
10	Nieris ortiz Alvarez.	CC		1003401220	3222050892	Nierisortiz@gmail.com.
11	Maria José Valdiglesias Mora	CC		1047568355	[illegible]	[illegible]
12	Karolais Pedroza Contreras	CC		1006745505	3113651892	karolaispedroza17@gmail.com
13	Kelly Julieth Arroyo Blanquicet	CC		1233944767	3136045624	Kelly Arroyo Blanquicet@gmail.com
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Firma del Instructor









TECNICO PROCESAMIENTO DE LACTEOS

2203070

MONTERIA

10 DE JUNIO 2021

REGISTRO ASISTENCIA APRENDICES
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN CON RETORNO A LA PRESENCIALIDAD

Día: 10 Mes: Junio Año: 2021 | Jornada: Madrugada: | Mañana: X | Tarde: | Noche:

Código Ficha: 2203070 Nombre Instructor: Yanith Santamaria

No.	Nombres y Apellidos	Tipo Documento C.C.	Tipo Documento T.I.	No. Documento	Teléfono Contacto	Correo electrónico
1	Valentina tarras	X		1064986278	3145536965	valentina.VTP17@gmail.com
2	Kathy Yulieth Arroyo Blanquicett	X		1233944767	3136045624	arroyoblanquicettyulieth6@gmail.com
3	Cristiana Cantero	X		1003188536	3044032743	Canterolizi166@gmail.com
4	Andres Gomez Coronado	X		1067856869852	3023673270	andres72015@gmail.com
5	Maria José Velasquez Marci	X		1193459702	3017563353	Mariajosemarci@gmail.com
6	Karolais Pedroza Contreras	X		1006745550	3113651392	Karolispedroza17@gmail.com
7	Leivys Martinez Ibarra	X		1007434796	3227738385	leivysmartinezibarra@gmail.com
8	Scarlec Benitez Luna	X		1000460757	3008195838	Scarlecbenitez@gmail.com
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Firma del Instructor







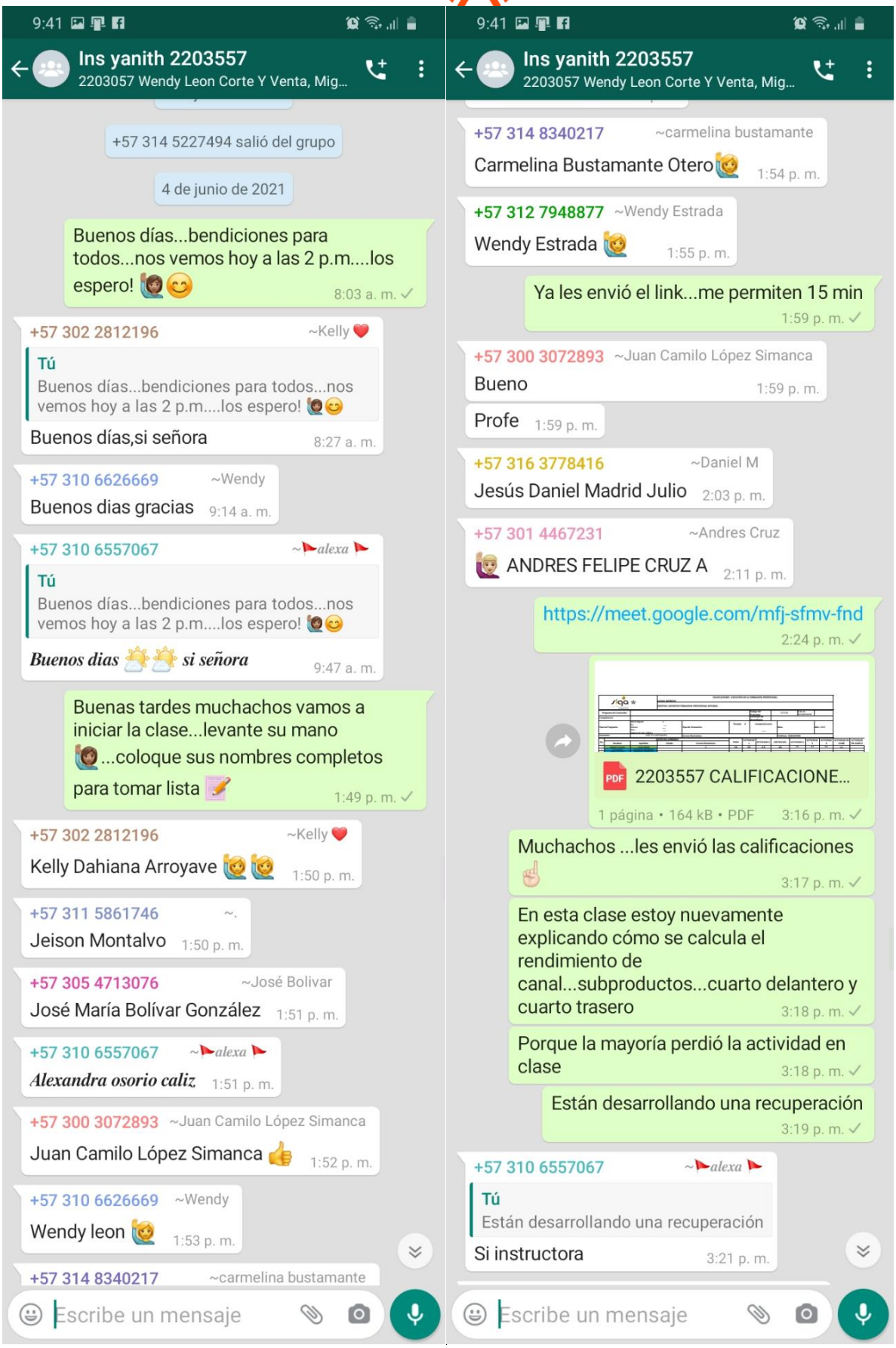
Se desarrolló acompañamiento al programa de formación Tecnico Corte y venta de carne 04 de Junio y 11 de Junio de 2021 de manera presencial

TECNICO CORTE Y VENTA DE CARNE

2203557

MONTERIA

04 DE JUNIO 2021


9:41
Ins yanith 2203557
2203057 Wendy Leon Corte Y Venta, Mig...
+57 314 5227494 salió del grupo
4 de junio de 2021
Buenos días...bendiciones para todos...nos vemos hoy a las 2 p.m....los espero! 8:03 a. m.
+57 302 2812196 ~Kelly
Tú
Buenos días...bendiciones para todos...nos vemos hoy a las 2 p.m....los espero!
Buenos días,si señora 8:27 a. m.
+57 310 6626669 ~Wendy
Buenos dias gracias 9:14 a. m.
+57 310 6557067 ~alexa
Tú
Buenos días...bendiciones para todos...nos vemos hoy a las 2 p.m....los espero!
Buenos dias si señora 9:47 a. m.
Buenas tardes muchachos vamos a iniciar la clase...levante su mano ...coloque sus nombres completos para tomar lista 1:49 p. m.
+57 302 2812196 ~Kelly
Kelly Dahiana Arroyave 1:50 p. m.
+57 311 5861746 ~.
Jeison Montalvo 1:50 p. m.
+57 305 4713076 ~José Bolivar
José María Bolívar González 1:51 p. m.
+57 310 6557067 ~alexa
Alexandra osorio caliz 1:51 p. m.
+57 300 3072893 ~Juan Camilo López Simanca
Juan Camilo López Simanca 1:52 p. m.
+57 310 6626669 ~Wendy
Wendy leon 1:53 p. m.
+57 314 8340217 ~carmelina bustamante
Escribe un mensaje
9:41
Ins yanith 2203557
2203057 Wendy Leon Corte Y Venta, Mig...
+57 314 8340217 ~carmelina bustamante
Carmelina Bustamante Otero 1:54 p. m.
+57 312 7948877 ~Wendy Estrada
Wendy Estrada 1:55 p. m.
Ya les envió el link...me permiten 15 min 1:59 p. m.
+57 300 3072893 ~Juan Camilo López Simanca
Bueno 1:59 p. m.
Profe 1:59 p. m.
+57 316 3778416 ~Daniel M
Jesús Daniel Madrid Julio 2:03 p. m.
+57 301 4467231 ~Andres Cruz
ANDRES FELIPE CRUZ A 2:11 p. m.
https://meet.google.com/mfj-sfmv-fnd 2:24 p. m.
PDF 2203557 CALIFICACIONE...
1 página • 164 kB • PDF 3:16 p. m.
Muchachos ...les envió las calificaciones 3:17 p. m.
En esta clase estoy nuevamente explicando cómo se calcula el rendimiento de canal...subproductos...cuarto delantero y cuarto trasero 3:18 p. m.
Porque la mayoría perdió la actividad en clase 3:18 p. m.
Están desarrollando una recuperación 3:19 p. m.
+57 310 6557067 ~alexa
Tú
Están desarrollando una recuperación
Si instructora 3:21 p. m.
Escribe un mensaje

9:41

Ins yanith 2203557
2203057 Wendy Leon Corte Y Venta, Mig...

+57 316 3778416 ~Daniel M
profe me podria explicar como se hace lo del rendimineto de la canal 3:24 p. m.

no me sirve el micrifono 3:25 p. m.

siiii 3:26 p. m.

sii 3:26 p. m.

si señora 3:28 p. m.

profe el valor del cuarto trasero se saca de la misma forma que el delantero 3:33 p. m.

me refiero a la formula 3:34 p. m.

si es la misma formula 3:34 p. m.

gracias 3:34 p. m.

profe como saco el rendimiento de la canal si solo tengo el valor del cuarto delantero? 3:39 p. m.

ya lo hice pero me da 71,8848 3:41 p. m.

el rndominto de canla la que tine 149,76 3:42 p. m.

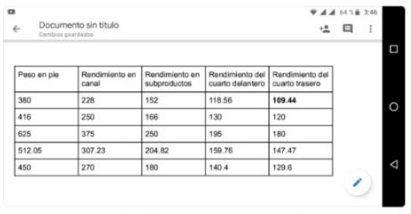
ok 3:43 p. m.

no me da 3:44 p. m.

me da 83,0752 3:44 p. m.

profe no se me 3:46 p. m.

+57 305 4713076 ~José Bolivar


Documento sin título

Peso en pie	Rendimiento en canal	Rendimiento en subproductos	Rendimiento del cuarto delantero	Rendimiento del cuarto trasero
380	228	152	118.56	109.44
416	250	166	130	120
625	375	250	195	180
512.05	307.23	204.82	159.76	147.47
450	270	180	140.4	129.6

Seño eso fue lo que entendí 3:48 p. m.

Al final que entregue los demás les doy la calificación 3:50 p. m. ✓

+57 316 3778416 ~Daniel M
yo ya estoy casi para terminar 3:59 p. m.

solo me falta la 4 que no le entiendo 3:59 p. m.

ya ya entendi 4:02 p. m.

Escribe un mensaje

9:42

Ins yanith 2203557
2203057 Wendy Leon Corte Y Venta, Mig...

Ok 4:02 p. m. ✓

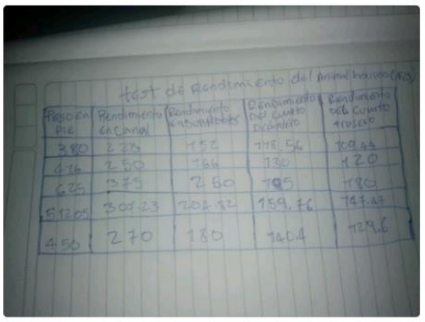
+57 312 7948877 ~Wendy Estrada

Test de rendimiento del animal bovino (kg)

Peso en pie	Rendimiento en canal	Rendimiento en subproductos	Rendimiento del cuatro delantero	Rendimiento del cuarto trasero
380	228	152	118.56	109.44
416	250	166	130	120
625	375	250	195	180
512.05	307.23	204.82	159.76	147.47
450	270	180	140.4	129.6

Wendy Estrada 4:09 p. m.

+57 300 3072893 ~Juan Camilo López S...

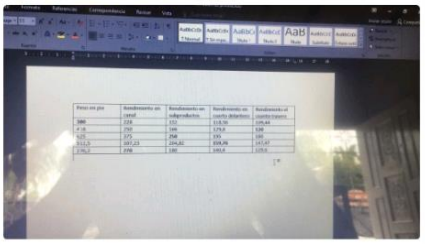


Juan Camilo López Simanca 4:11 p. m.

+57 316 3778416 ~Daniel M
yo lo estoy pasando al computador ya lo mando 4:12 p. m.

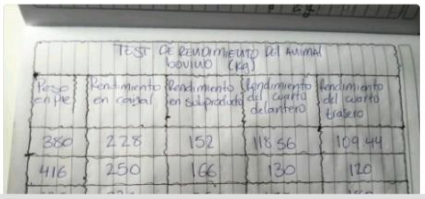
Ok 4:13 p. m. ✓

+57 316 3778416 ~Daniel M

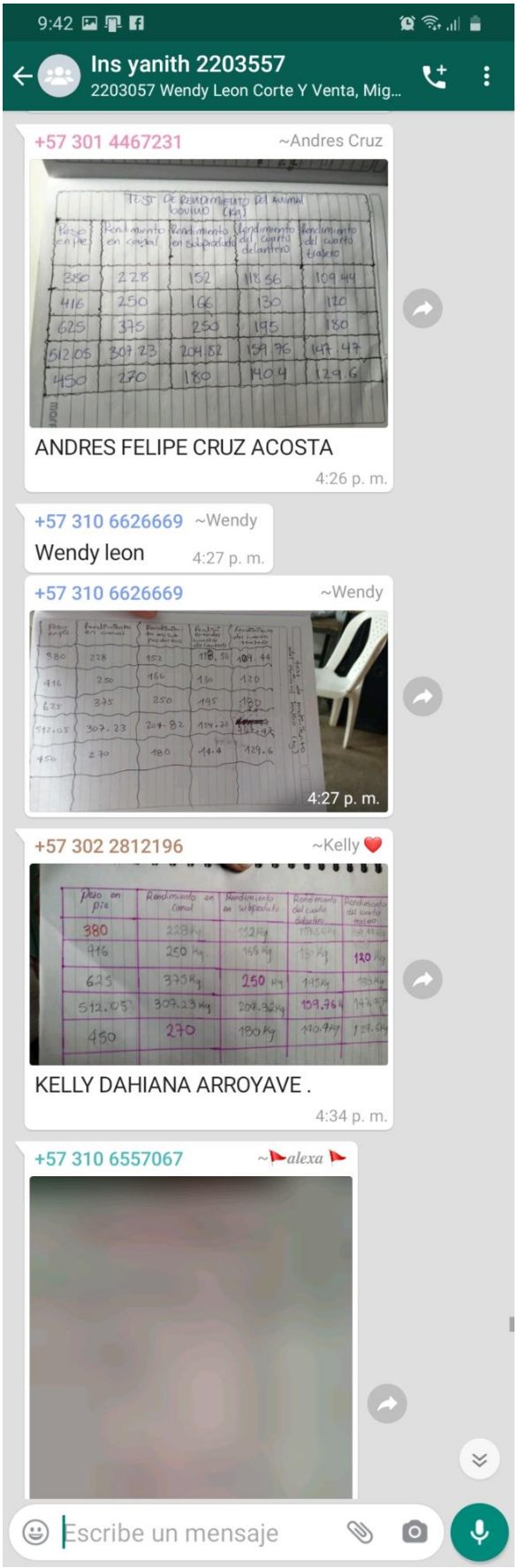


Jesús Daniel Madrid Julio 4:13 p. m.

+57 301 4467231 ~Andres Cruz



Escribe un mensaje

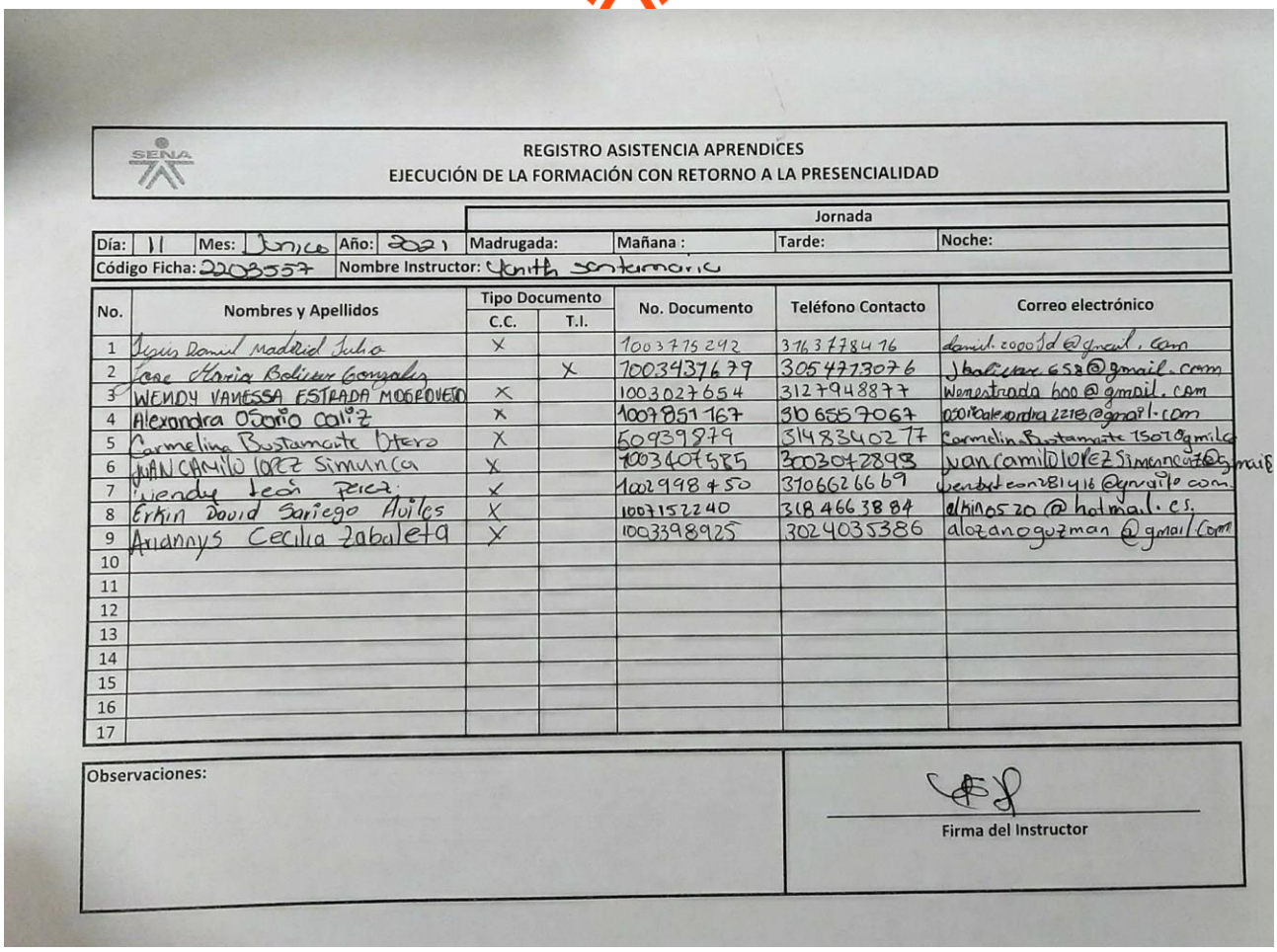

9:42
Ins yanith 2203557
2203057 Wendy Leon Corte Y Venta, Mig...
+57 301 4467231
~Andres Cruz
ANDRES FELIPE CRUZ ACOSTA
4:26 p. m.
+57 310 6626669
~Wendy
Wendy leon
4:27 p. m.
+57 310 6626669
~Wendy
4:27 p. m.
+57 302 2812196
~Kelly
KELLY DAHIANA ARROYAVE .
4:34 p. m.
+57 310 6557067
~alexa
Escribe un mensaje

TECNICO CORTE Y VENTA DE CARNE

2203557

MONTERIA

11 DE JUNIO 2021



REGISTRO ASISTENCIA APRENDICES
EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN CON RETORNO A LA PRESENCIALIDAD

Día: 11	Mes: Junio	Año: 2021	Jornada: Madrugada:	Mañana:	Tarde:	Noche:

Código Ficha: 2203557 Nombre Instructor: Yenith Santamaria

No.	Nombres y Apellidos	Tipo Documento C.C.	Tipo Documento T.I.	No. Documento	Teléfono Contacto	Correo electrónico
1	Yeyis Daniel Madrid Julio	X		1003715292	3163778476	daniel.2000jd@gmail.com
2	Jose Maria Bolivar Gonzalez		X	1003437679	3054773076	Jbolivar658@gmail.com
3	WENDY VANESSA ESTRADA MOSQUERA	X		1003027654	3127948877	Wenestrada600@gmail.com
4	Alexandra Ojeda Caliz	X		1007851767	3106557067	ooalexandra2218@gmail.com
5	Carmelina Bustamante Otero	X		50939879	3148340277	Carmelina.Bustamante1502@gmail.com
6	JUAN CAMILO LOPEZ Simunca	X		1003407585	3003042893	juancamilolopezsimanca@gmail.com
7	Wendy Leon Ruiz	X		1002998450	3106626669	wendyleon28146@gmail.com
8	Erkin David Sariego Aviles	X		1007152240	3184663884	alkinos20@hotmail.es
9	Ariannys Cecilia Zabaleta	X		1003398925	3024035386	alozanoguzman@gmail.com
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Firma del Instructor





PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- Código del Programa de Formación: 936161
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): REALIZAR DIAGNOSTICO DE LAS CONDICIONES DE CALIDAD E HIGIENE DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES DEL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): PLANEACION. EJECUCIÓN Y EVALUACION
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada). REALIZAR EL DIAGNOSTICO DE LOS PUNTOS CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCION EN LAS EMPRESAS SELECCIONADAS. DILIGENCIAR REGISTROS DE MONITOREO Y NOVEDADES DE PRODUCCION Y PRODUCTOS TERMINADOS. PROPONER ACCIONES DE MEJORA DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE LAS EMPRESAS AGROINDUSTRIALES SELECCIONADAS. REALIZAR SEGUIMIENTO Y MONITOREO DE LOS PROCESOS Y PRODUCTOS DE LA EMPRESA SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE
- Competencia: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA
- MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA
- IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS
- DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

- Duración de la Guía: 140 horas.

2. PRESENTACIÓN

El Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Determinación de Puntos Críticos) es importante porque asigna prioridades y controla los peligros potenciales más significativos en la producción de alimentos, como contaminantes químicos, físicos y microbiológicos. La industria puede garantizar a los consumidores que sus productos son tan seguros e inocuos como lo permite la Ciencia y la Tecnología.

El técnico en agroindustria alimentaria no es ajeno a esa tarea, por tal motivo es importante que en el desarrollo de esta competencia, se realice el control de los procesos identificando los lugares donde puede ocurrir peligros durante la elaboración de los alimentos con el fin de establecer las medidas estrictas para reducir los peligros de transmisión de patógenos por los alimentos fortaleciendo la protección de la Salud Publica.

Animo en esta travesía!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Lectura de Reflexión Inicial:

El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP, tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los peligros y establecer sistemas de control que se centran en la prevención en lugar de basarse principalmente en el ensayo del producto final. Todo Sistema HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño del equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico.

El Sistema HACCP puede aplicarse a lo largo del programa de formación, desde el productor primario hasta el consumidor final. Además de mejorar la inocuidad de los alimentos, la aplicación del Sistema HACCP puede ofrecer otras ventajas significativas, facilitar asimismo la inspección por parte de las autoridades de reglamentación, y promover el comercio internacional al aumentar la confianza en la inocuidad de los alimentos.

Los principios del Sistema HACCP establecen los fundamentos de los requisitos para la aplicación del Sistema de HACCP, mientras que las directrices ofrecen orientaciones generales para la aplicación práctica.

De acuerdo a la **lectura de Reflexión** inicial participa en el foro Temático dispuesto en la plataforma Territorium , Describa con sus palabras a que hace referencia un sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP).?

Observe el siguiente video e identifique los 7 principios HACCP

https://www.youtube.com/watch?v=2XYmKLSqXgY

3.2.Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

3.2.1 Taller Manual de buenas practicas de manufactura. Leer la Resolucion 2674 de 2013 capítulo V, Artículo 26, página 24 y responda las siguientes preguntas:

A) ¿Defina con sus propias palabras que es un Plan de Saneamiento?

B) Establezca los objetivos y el alcance de un plan de saneamiento.

C) Elaborar un mapa conceptual en donde se diga cuáles son los programas que debe tener el plan de saneamiento y explicar cada uno de ellos.

D) Lea de la resolución 2674/2013 el capítulo V Artículos 21 y 22 (páginas 22 y 23); elabore un ensayo de máximo media página en donde trate el tema de aseguramiento y control de la calidad e inocuidad.

3.2.2 Crucigrama Teniendo en cuenta los conceptos impartidos por el instructor elaborar el crucigrama enviado a la plataforma

https://es.educaplay.com/recursos-educativos/8392588-plan_de_saneamiento.html

La evidencia debe reposar en la plataforma Territorium en el espacio destinado para tal fin.

3.2.3 EXPOSICIÓN. En grupos de máximo 5 aprendices prepare y presente una exposición de la temática asignada por el instructor, según el cronograma. El documento elaborado como ayuda audiovisual debe ser compartido en el grupo de comunicación flexible (Grupo de Whatsaap) y en la plataforma Territorium en el espacio destinado.

Grupo 1. DIFERENCIAS ENTRE MANUAL DE BPM Y PLAN HACCP.

Grupo 2. FLUJOGRAMAS DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN: CONCEPTOS, DEFINICIÓN, CARACTERÍSTICAS, CLASES, SIMBOLOGÍA, ELABORACIÓN.

Grupo 3. NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO 22000: CARACTERÍSTICAS DE LA ALTA DIRECCIÓN, DE LA GESTIÓN DE LOS RECURSOS, DE LA PLANEACIÓN Y OBTENCIÓN DE PRODUCTOS INOCUOS, VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y MEJORA DEL SISTEMA DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Grupo 4. REGISTROS Y FORMATOS: CONCEPTOS, TIPOS, DILIGENCIAMIENTO, NORMATIVIDAD

3.2.4 CUADRO COMPARATIVO. Elabore un cuadro comparativo, en donde explique las principales diferencias entre la resolución 2674/2013 Capítulo V, Articulo 21 y 22, Decreto 60 de 2002 y la NTC-ISO 22000. Para ello debe consultar material confiable en internet, se recomienda el uso del sistema de Bibliotecas SENA

Resolución 2674/2013	Decreto 60 de 2002	NTC-ISO 22000

3.2.5 Taller Manual HACCP Responda las preguntas del taller entregado por el instructor siguiento las indicaciones . Para ello debe consultar material confiable en internet, se recomienda el uso del sistema de Bibliotecas SENA al cual puede acceder mediante el siguiente link

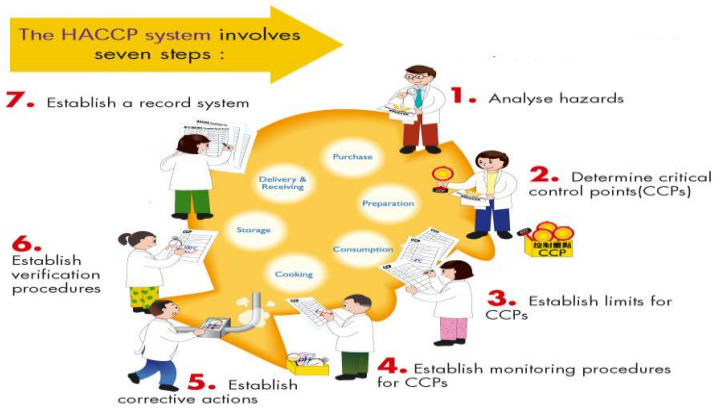
La evidencia debe subirse a la plataforma Territorium en el espacio correspondiente segun el cronograma.

3.2.6. ESTUDIO DE CASO

El sr Eduardo Pinto quiere invertir en la fabricación de una planta procesadora de alimentos para esto requiere una asesoría por parte de los Tecnicos de Agroindustria Alimentaria, y asi poder elegir el mejor producto para su inversion

En grupos de máximo 7 apredices deben elaborar una maqueta con material reciclable que permita visualizar el flujograma de proceso con equipos y áreas del producto a elaborar.

1. Consulte los 7 principios del sistema de aseguramiento de calidad en la bibliografía y cibergrafia suministrada en esta guía para desarrollar las siguiente actividad



2. Elija un producto, elabore un diagrama de flujo del proceso indique y describa donde aplica los principios del HACCP
3. Conforme un equipo HACCP determine quién será el director del proyecto quien designara responsabilidades de línea de producción o producto.
4. Elabore una propuesta de plan HACCP para de producción y comercialización del alimento seleccionado. Con los siguientes formatos y realice pruebas de puesta en marcha del plan elaborado

Formato de:

- Ficha técnica del producto
- Diagrama de flujo de producto
- Análisis de peligros
- Limites críticos decontrol
- Control de puntos críticos
- Acciones correctivas
- Registros
- Verificación

a. Grupo 1 Productos cárnicos

b. Grupo 2 Productos lácteos

c. Grupo 3 Productos Fruver

Duración: 110 horas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1 Elabore los formatos descritos en la actividad 2 y diligéncielos

4.2 Participar de manera individual en la prueba de conocimientos “Decreto60 de 2002” ubicada en la plataforma Territurum, el tiempo estimado para el desarrollo de la actividad es 48 horas.

Duración: 56 horas

Ambientes requeridos: Ambiente virtual: ambiente con acceso a internet banda ancha. con camaras y microfonos. Google meets, Microsoft teams, zoom, whatsapp, facebook, Classroom.
Ambiente virtual o salón dotado con computadores y acceso a internet., ambientes plurivalentes, almacenes de cadena, tiendas de barrio, mercados locales que permitan el uso de herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc.

MaterialesDevolutivos: Computador, Televisor y/o Video Beam, celulares, tablets, Tablero, Mobiliario.

Consumibles: Resma de Papel, Cartulinas, Fomy, tijeras, Colores, lapiceros, Marcadores

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Cuestionario	Identifica, conoce y contextualiza cada uno de los conceptos para garantizar la inocuidad del alimento, y la	**Técnica de evaluación:** Cuestionario **Instrumento de evaluación:**

Evidencias de Desempeño: Estudio de caso **Evidencias de Producto:** **Mapa conceptual, cuadro comparativo, crucigrama**	dotación de seguridad industrial según normas de salud y seguridad industrial vigente. Verifica las condiciones de infraestructura y distribución de los equipos, en las áreas de una planta procesadora de alimentos teniendo en cuenta la normatividad vigente. Construye un Plan HACCP para una proceso de alimentos, teniendo en cuenta los parámetros exigidos por la norma vigente y diseña un protocolo de verificación e inspección de BPM para el proceso seleccionado.	Cuestionario **Técnica de evaluación:** Observación y análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo **Técnica de evaluación:** Valoración de productos **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con su uso previsto.

CADENA ALIMENTARIA: secuencia de las etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde su producción primaria hasta consumo.

PELIGRO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: condición o agente biológico, químico o físico en los alimentos, con el potencial de causar efectos adversos para la salud.

POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: intenciones y dirección generales de una organización relacionadas con la Inocuidad de los alimentos, según lo expresado formalmente por la alta dirección.

PRODUCTO FINAL: producto que no se someterá a ningún proceso ni transformación adicional por parte de la organización.

DIAGRAMA DE FLUJO: presentación esquemática y sistemática de la secuencia de etapas y las interacciones entre estas.

MEDIDA DE CONTROL: <Inocuidad de los alimentos> acción o actividad que se puede usar para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la Inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

PROGRAMA PRERREQUISITO (PPR) <Inocuidad de los alimentos> condiciones y actividades básicas que son necesarias para mantener un ambiente higiénico a través de la cadena alimentaria adecuadas para la producción, manipulación y suministro de productos finales inocuos y alimentos inocuos para el consumo humano.

PROGRAMA PRERREQUISITO OPERACIONAL (PPR OPERACIONAL): identificado por el análisis de peligros como esencial para controlar la probabilidad de introducir peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos y/o la contaminación o proliferación de peligros relacionados con la Inocuidad de los alimentos en el (los) producto(s) o en el ambiente de producción.

PUNTO DE CONTROL CRÍTICO (PCC) <Inocuidad de los alimentos> pasó en el cual se puede aplicar un control, y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la Inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable.

LIMITE CRÍTICO: criterio que separa la aceptabilidad de la inaceptabilidad.

MONITOREO: conducción de una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si las medidas de control están operando según lo previsto.

CORRECCIÓN: acción para eliminar una no conformidad detectada.

ACCIÓN CORRECTIVA: acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.

VALIDACIÓN: <Inocuidad de los alimentos> obtención de evidencia que las medidas de control gestionadas por el plan APPCC y por los programas prerrequisito operacionales son capaces de ser eficaces.

VERIFICACIÓN: confirmación, mediante el suministro de evidencia objetiva, de que se han cumplido los requisitos especificados.

ACTUALIZACIÓN: actividad inmediata y/ o planificada para asegurar la aplicación de la información más reciente.

PRODUCCIÓN PRIMARIA: las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, el ordeño, la pesca.

.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

http://www.slideshare.net/javiercontreras02/presentacion-cuadros-sinopticos

http://galeon.com/alimentosefren/mapaconcept.pdf

http://comohacerunensayobien.com/

http://cuadrocomparativo.org/cuadros-comparativos-como-hacerlos-informacion-y-ejemplos/

https://es.slideshare.net/Leenelda/tcnicas-para-realizar-un-resumen

https://documentos.mideplan.go.cr/alfresco/d/d/workspace/SpacesStore/6a88ebe4-da9f-4b6a-b366-425dd6371a97/guia-elaboracion-diagramas-flujo-2009.pdf paginas 7-16

Norma Técnica Colombiana ISO 22000

http://fskntraining.org/sites/default/files/spanish/FSKN_09_Control-of-Food-Hazards-General-and-Specific-Traducción.pdf

https://dieteticaieselgetares.files.wordpress.com/2013/10/uso-arbol-decisiones.pdf

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YANITH SANTAMARIA**	**INSTRUCTORA**	**CABP**	**FEBRERO 2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: CORTE Y VENTA DE CARNE
- Código del Programa de Formación: 635170
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE TRAZABILIDAD, BPM Y TÉCNICAS DE CORTES DE CARNES GARANTIZANDO PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): PLANEACION, EJECUCIÓN Y EVALUACION
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada). REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA OBTENCION DE CORTES MAYORISTAS
- Y MINORISTAS APLICANDO BPM.
  OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNES APLICANDO TÉCNICAS ESPECIALIZADAS, PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD E HIGIENE LEGALES VIGENTES.
  ALMACENAR, EMPACAR Y EXHIBIR LOS PRODUCTOS OBTENIDOS APLICANDO PROCESOS DE TRAZABILIDAD Y APLICACIÓN DE BPM.
- Competencia: 290801003- CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- VERIFICAR SI LAS PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS TÉCNICAMENTE CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FICHA TÉCNICA DE LA EMPRESA, ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

En el comercio de carnes, los tipos de cortes tienen gran importancia, lo que significa que la perfección que se tenga al fragmentar un animal puede ser la clave para la venta de las piezas y para la fijación misma del precio.
Si un corte o porcionado de carne no luce bien frente al comprador que busca una parte específica –especialmente frente a aquellos que conocen del tema- el establecimiento se arriesga a que el producto simplemente se quede en el mostrador de la carnicería.
El Operario en técnico y corte de carne tiene la capacidad de realizar los diferentes porcionados y/o fileteado de carne de animal de abasto usando las buenas practicas de manufactura, garantizando el cumplimiento de los estándar establecidos por la empresa y la satisfacción del cliente, cumpliendo la normatividad vigente en la trazabilidad del producto .

Animo en esta travesía!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión y de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

1. A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo del tema, le sugerimos resolver los siguientes interrogantes:
   - ¿Cuáles considera que son los parámetros más importantes de higiene al momento de porcionar y/o filetear carne de animales de abasto ?
   - ¿Cuáles son los factores que afectan la calidad de la carne?
   - Mencione 3 razas y sus caracteristicas
   - ¿Qué cortes o porcionado conoce usted en la carne de animales de abasto publico

2. Estudio de caso

Usted se encuentra realizando la práctica de su proceso de formación y por el excelente rendimiento académico, su instructor ha decidido recomendarlo a uno de los almacenes de cadena más grande del país, donde cuentan con una gran sección de venta de carne al por mayor, para que aquí desarrolle su práctica, con la posibilidad de que sea contratado como empleado de planta.
Si quiere lograr este nombramiento debe superar la evaluación que el jefe de la sección le hará, identificando de esta manera su grado de conocimiento sobre los siguientes cortes de bovino, porcino y aves , para ello siga el proceso y responda las preguntas que se le solicitan.

El jefe de la sección le muestra diferentes cortes en exhibición y le pregunta sus nombres a continuación coloque su respectivo nombre en la columna B:

Columna A	**Columna B**
	
	

POSTAS DE CARNES: CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (TERNEZA, JUGOSIDAD, COLOR, OLOR SABOR), DENOMINACIÓN, USOS GASTRONÓMICOS, UBICACIÓN ANATÓMICA, CONFORMACIÓN MUSCULAR.

1. Estrategia didáctica activa: Cuestionario

Al recibir los conceptos impartidos responder el cuestionario del link enviado por el instructor

2. Estrategia didáctica activa: En sus grupos de trabajo

Folleto gastronomico de animales de abasto (Bovino, porcino, aves de corral)

A lo largo de últimos años el consumo de carne de res ha venido creciendo, gracias a diferentes razones entre las cuales podemos encontrar su composición La carne contiene vitaminas y minerales de vital importancia para el crecimiento y el desarrollo, así como para el correcto funcionamiento del organismo, especialmente las vitaminas B, sobre todo la B12, y minerales como el zinc, el yodo, el selenio y el fósforo, preparaciones y usos en la gama de la gastronomía existe diversas recetas para disfrutar de una porción de carne, es por ello que usted debe diseñar un folleto usando los diferentes cortes entregados por el instructor en sus fichas técnicas de diversas preparaciones gastronómicas, el folleto debe contener

1. Elegir 3 cortes del animal de abasto (Bovino, porcino, aves de corral)
2. Preparaciones y usos de cada corte
3. Ilustraciones
4. Emplee su creatividad La evidencia debe reposar en la plataforma Territorium en el espacio destinado para tal fin.

La evidencia debe subirse a la plataforma Territorium en el espacio correspondiente segun el cronograma.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1 Realizar el cuestionarios evaluativos en la platafroma Territorium.

La evidencia se debe subir a la plataforma Territorium en el espacio destinado para ello.

Duración: 30 horas

Ambientes requeridos: Ambiente virtual: ambiente con acceso a internet banda ancha. con camaras y microfonos. Google meets, Microsoft teams, zoom, whatsapp, facebook, Classroom.
Ambiente virtual o salón dotado con computadores y acceso a internet., ambientes plurivalentes, almacenes de cadena, tiendas de barrio, mercados locales que permitan el uso de herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc.

MaterialesDevolutivos: Computador, Televisor y/o Video Beam, celulares, tablets, Tablero, Mobiliario.

Consumibles: Resma de Papel, Cartulinas, Fomy, tijeras, Colores, lapiceros, Marcadores

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Cuestionario **Evidencias de Desempeño:** Estudio de caso **Evidencias de Producto:** Mapa conceptual, crucigrama**,**	Alista la sierra sin fin según corte, procedimiento establecido, condiciones de higiénicas y de seguridad. Selecciona la materia prima cárnica a cortar con sierra por especie y región anatómica según ficha técnica, orden de producción o solicitud del cliente. Opera sierra sin fin para corte de carnes de animales de abasto publico acatando las normas de seguridad industrial y salud ocupacional. Empaca, liquida y etiquetalos cortes obtenidos según criterios de calidad de la compañía y ficha técnica. Dispone los cortes obtenidos según requerimientos de operación del establecimiento. reportar las novedades surgidas en el proceso de corte con sierra según protocolos establecidos	**Técnica de evaluación:** Cuestionario **Instrumento de evaluación:** Cuestionario **Técnica de evaluación:** Observación y análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo **Técnica de evaluación:** Valoración de productos **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía neces aria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

ANIMALES DE ABASTO: se entiende por animales de abasto los bovinos, equinos, ovinos, porcinos, caprinos, aves de corral, conejos, animales de caza y pesca y otras especies que se utilizan para el consumo humano y que el Ministerio de Salud declare aptas para el mismo.

BENEFICIO DE ANIMALES: conjunto de actividades que comprenden el sacrificio y faenado de animales para consumo humano.

CANAL: el cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

CARNE: es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

ENVASE: Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

FECHA DE DURACION MINIMA: "Consumir preferentemente antes de", es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.

FECHA DE ENVASADO: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

FECHA DE FABRICACION: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

FECHA LIMITE DE UTILIZACION: "Fecha de vencimiento" - "Fecha límite de consumo recomendada" - "Fecha de caducidad", es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

INGREDIENTE: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

PESO ESCURRIDO: Cantidad de producto sólido una vez se ha retirado el líquido de cobertura.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

ROTULO O ETIQUETA: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Producción cárnica, manipulación de alimentos y herramientas básicas para el desposte

Manual Del curso de Higiene y Manipulación de alimentos. Dotatech.

Resoluciòn 2674 de 2013

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YANITH SANTAMARIA FLOREZ**	**INSTRUCTORA**	**CABP**	**FEBRERO DE 2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PROCESAMIENTO DE LACTEOS
- Código del Programa de Formación: 936181
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada): APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA ELABORACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE EN EL DEPARTAMENTO DE CORDOBA
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): EJECUCIÓN
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada). ALISTAR Y TRANSFORMAR MATERIAS PRIMAS PARA OBTENER LECHES HIGIENIZADAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE CALIDAD
- Competencia: PROCESAR LECHES HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y
- LEGISLACIÓN VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

- INSPECCIONAR LECHE ACORDE CON POLÍTICAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PROCEDIMIENTO Y NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.
- EJECUTAR PLAN DE ALISTAMIENTO DE ESPACIO, EQUIPO, MATERIA PRIMA E INSUMOS SEGÚN PLAN, PROCEDIMIENTO Y FICHA TÉCNICA
- REALIZAR TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN RELACIÓN COSTO BENEFICIO INTEGRADO Y TECNOLOGÍA DISPONIBLE EN PLANTA.
- MANEJAR INVENTARIOS EN LA PRODUCCIÓN Y PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO OPERATIVO
- DILIGENCIAR REGISTROS DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE LOS PROCESOS, SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
- REALIZAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LECHES HIGIENIZADAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS DE CALIDAD

- Duración de la Guía: 80 horas.

2. PRESENTACIÓN

El programa de procesamiento de lácteos se diseñó para ofrecer al sector productivo pecuario y agroindustrial, la oportunidad de incorporar personal con altas calidades laborales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en asistir, inspeccionar y procesar derivados lácteos con la aplicación de buenas prácticas de manufactura, seguridad industrial y medio ambiente. El aprendiz del Sena que aplica a esta especialidad desarrolla habilidades psicomotrices que le permiten un alto perfil de competencia para desempeñar funciones pertinentes en el contexto de procesamiento de lácteos, dando respuesta integralmente a la dinámica del sector, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias, cambios tecnológicos, necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país. El SENA es la única institución educativa que ofrece el programa con todos los elementos de formación profesional, sociales, tecnológicos y culturales, metodologías de aprendizaje innovadoras, acceso a tecnologías de última generación, estructurado sobre

métodos más que contenidos, lo que potencia la formación de ciudadanos librepensadores, con capacidad crítica, solidaria y emprendedora.

Animo en esta travesía!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Lectura de Reflexión Inicial:

Según Piqueras Martinho, M. (2016). La higiene de los alimentos es una disciplina de naturaleza eminentemente preventiva. Para que los alimentos puedan desempeñar su papel de nutrientes y contribuir a mantener el estado nutricional de los individuos, deben ser consumidos en óptimas condiciones. Todo ello nos indica la necesidad de una prevención eficaz durante la vida útil de los distintos alimentos, desde el momento de su producción o elaboración hasta el de su consumo final, sin olvidar ninguna de las etapas intermedias, transporte, almacenamiento y preparación para el consumo.

Varios sectores de la población como la Administración Pública, Sanidad, Agricultura, Industria, Comercio y consumidores deben intervenir para asegurar que se cumplan las medidas de higiene y calidad a lo largo de la cadena alimentaria. Evitar la contaminación de los alimentos es responsabilidad de quienes los producen, procesan, distribuyen y venden. El consumidor debe saber elegir y reconocer la calidad de los alimentos, además de saber conservarlos y manipularlos adecuadamente para evitar contaminaciones y pérdidas de calidad."

De acuerdo a la **lectura de Reflexión** inicial participa en el foro Temático dispuesto en la plataforma Territorium , contesta los siguientes interrogantes:

1. Por que la higiene de los procesos influye directamente en la vida útil de la leche?
2. Como los consumidores pueden elegir y reconocer la calidad de la leche que van a consumir?
3. Que métodos de conservación pueden utilizarse para prolongar la vida útil de la leche?
4. Como podrían los consumidores conservar la vida útil de la leche en casa?

3.2.Actividad de Contextualización e Identificación de Conocimientos necesarios para el Aprendizaje

3.2.1 Ensayo . Análisis Del Sector Lechero En Colombia

Realice un ensayo donde explique cómo se encuentra el sector lechero en Colombia y si estamos preparados para ser competitivos en un mundo globalizado. El ensayo debe subirse como evidencia en la Plataforma Territorium.

3.2.2 Mentefacto. Elaborar un cuadro mentefacto de las composición y características de la leche

La evidencia debe reposar en la plataforma Territorium en el espacio destinado para tal fin.

3.2.3 Informe escrito en grupos de trabajo max 5 aprendices realizar informe en Word basado en el contenido de la NTC 399 (Productos lácteos. Leche cruda). Para esta actividad usted deberá responder los siguientes interrogantes:

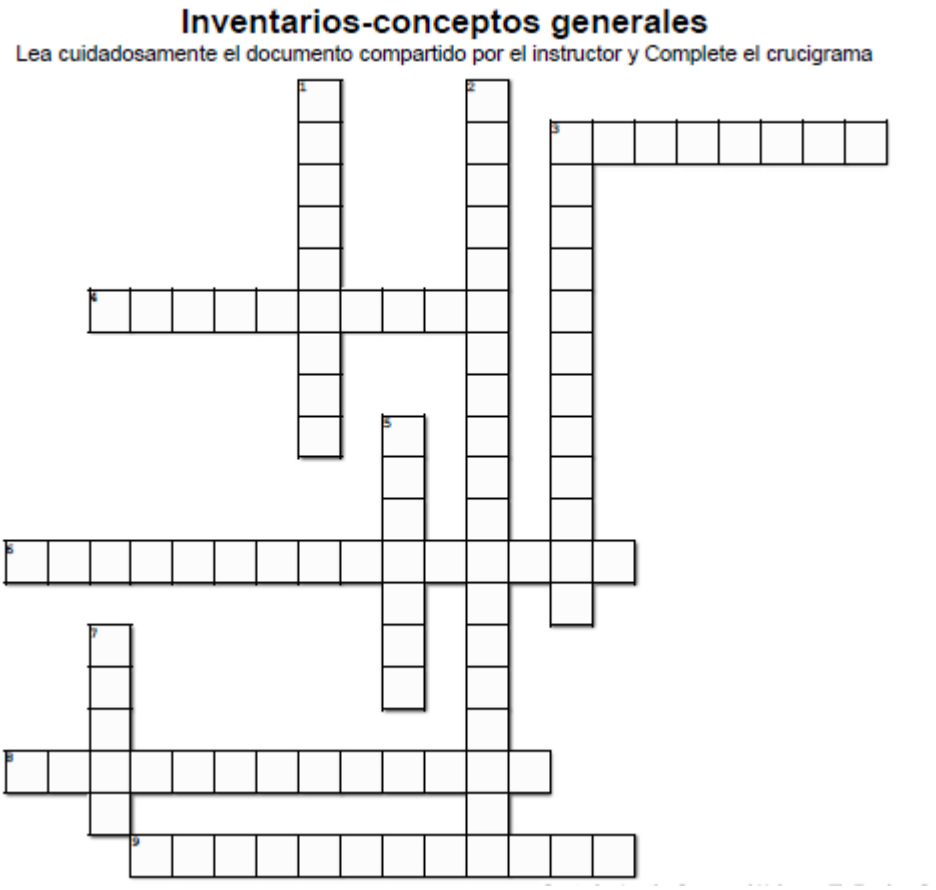
- De acuerdo al cuadro de requisitos generales ¿qué parámetros mínimos debe cumplir la leche cruda?
- Explique el objetivo de cada uno de los ensayos que se deben realizar a la leche cruda.
- Indique el procedimiento a seguir para la realización de cada una de las pruebas de plataforma.

3.2.3.1 Foro tematico: Inspección de la leche (Trabajo individual)

- ¿Cuál cree usted que es la prueba más importante a la hora de realizar la inspección a la leche cruda?
- ¿Cuál es el objetivo de la NTC 399?

La evidencia debe reposar en la plataforma Territorium en el espacio destinado para tal fin.

3.2.4 CRUCIGRAMA.Realiza la lectura del documento suministrado por el instructor “Inventarios-Concepto” y resuelva el crucigrama teniendo en cuenta las claves asignadas. Una vez resuelto el crucigrama suba su evidencia en el espacio correspondiente en la plataforma Territorium.



Horizontal

3. Documento que se puede diligenciar de forma manual o a través de Software para el control de inventario
4. Conjunto de mercancías o artículos que tiene la empresa para comerciar
6. Estado financiero principal que refleja la situación financiera y patrimonial de la empresa a una fecha
8. Es el conjunto de acciones y estrategias que desarrollan las empresas para poner en marcha la venta de un producto
9. Personal calificado para efectuar el inventario

Vertical

1. Tipo de inventario que incluye inventario de ciclo
2. Se conoce como estado de pérdidas y excedentes
3. Tipo de inventario que incluye inventario perpetuo
5. Tipo de inventario que incluye inventario final e inicial
7. Tipo de inventario que incluye: Inventario de productos terminados, de materia prima

3.2.5 Cuadro comparativo de metodos de manejo de inventario PEPS (Primeros en entrar , primeros en salir) y UEPS (Últimos en entrar, primeros en salir). Elaborar un cuadro comparativo con las definiciones, características, ventajas y desventajas de los métodos PEPS y UEPS. Para ello debe consultar material confiable en internet, se recomienda el uso del sistema de Bibliotecas SENA al cual puede acceder mediante el siguiente link

https://sena-primo.hosted.exlibrisgroup.com/primo-explore/search?vid=SENA&lang=es_ES&fromRedirectFilter=true

La evidencia debe subirse a la plataforma Territorium en el espacio correspondiente segun el cronograma.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

4.1 Estudio de un caso: en grupos de trabajo max 5 aprendices. La planta de producción Lácteos San Andrés recibe diariamente 12.000 litros de leche fresca proveniente de varias fincas de los alrededores de la zona. La leche llega a la planta en cantinas y de proveedores que entregan la leche producida en el hato sin hacer compra a otros comercializadores de leche llamados intermediarios. Lácteos San Andrés centra su producción en la elaboración de queso campesino, queso doble crema, yogurt y arequipe y cuenta con un mercado regional posicionado; pero, con proyecciones de extenderse a los departamentos vecinos. La planta ha implementado protocolos para el control de calidad de la leche cruda que ingresa por cuanto es consciente de que la calidad del producto final depende en gran parte de la calidad higiénica y composicional de la leche. Dentro de los análisis fisicoquímicos que se le practican a la leche fresca en plataforma se tienen: prueba del alcohol, densidad, acidez y pH. Además, quincenalmente se montan pruebas para la detección de algunos adulterantes como harinas, cloruros, peróxido de hidrógeno y suero de leche líquido. Dentro de los análisis que determinan la calidad higiénica de la leche están TRAM (tiempo de reducción de azul de metileno) y recuento de células somáticas. En ese sentido, a los proveedores se les asigna una bonificación en dinero que se encuentra incluida en el pago quincenal de leche entregada en planta, establecida de acuerdo a unos estándares de calidad que comprometen los valores en sólidos totales de la leche y el recuento de células somáticas que para este caso, se tiene que recuentos considerados en la planta como adecuados corresponden a 450.000 unidades por ml. Sucede que una de las rutas que provienen directamente del hato, presenta recuento de células somáticas mayores a los normales y los valores de pH están por encima de lo normal (valor normal para una leche fresca: 6.6). Según lo anterior, el propietario de la finca, al ver disminuido los ingresos por cuanto no bonifica por calidad higiénica solicita el apoyo técnico para la identificación del problema y la solución respectiva. Así también la

leche que antes se destinaba a la producción de yogurt por su excelente calidad higiénica se ha destinado como alternativa temporal a la producción de queso doble crema.

En la siguiente tabla se observan los valores promedios de los análisis practicados a la leche del proveedor que presenta problemas:

Indicador Valor en leche fresca

pH: 6.9

Acidez: 0.14 - 0.16% ácido láctico

Densidad: 1.029 - 1.032 g/cc

Grasa: 3.8 -4.1%

Proteína bruta: 3.3 - 3.5%

Lactosa: 4.6 - 4.8%

TRAM: 3horas

Conteo de células somáticas: 750.000 unidades por ml

Para solucionar el problema que se ha presentado solicitan la asesoría técnica, en la cual usted debe de responder en un informe escrito los siguientes interrogantes y ayudar a solucionar el estudio de caso:

-¿Cuál es la situación problema?

-¿Qué información se tiene sobre el caso que sea relevante para su posterior análisis?

-¿Cuáles son las causas por las que se puede presentar un recuento alto de células somáticas y pH por encima de 6.6?

-¿Cómo afecta la calidad de la materia prima en la elaboración de productos lácteos?

-¿Qué indican parámetros como acidez, pH, %MG (materia grasa), %ST (sólidos totales) de la materia prima y cuál es su efecto en los productos terminados?

- ¿La presencia de uno u otro adulterante de los analizados en la leche que ingresa a la planta que efectos tendría en la materia prima y en la elaboración de derivados lácteos?

-¿Los análisis para adulterantes son los adecuados? Podrían establecerse análisis para otro tipo de adulterantes en la leche? ¿Cuáles podrían ser?

4.2 Realizar el cuestionarios evaluativos en la platafroma Territorium

Duración: 30 horas

Ambientes requeridos: Ambiente virtual: ambiente con acceso a internet banda ancha. con cámaras y microfonos. Google meets, Microsoft teams, zoom, whatsapp, facebook, Classroom.

Ambiente virtual o salón dotado con computadores y acceso a internet., ambientes plurivalentes, almacenes de cadena, tiendas de barrio, mercados locales que permitan el uso de herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc.

MaterialesDevolutivos: Computador, Televisor y/o Video Beam, celulares, tablets, Tablero, Mobiliario.

Consumibles: Resma de Papel, Cartulinas, Fomy, tijeras, Colores, lapiceros, Marcadores

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Informe **Evidencias de Desempeño:** Estudio de caso **Evidencias de Producto:** **Ensayo, Mentefacto, cuadro comparativo, crucigrama**	ELABORA CRONOGRAMA DE TRABAJO SEGÚN EL PLAN OPERATIVO MANEJA INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y POLÍTICAS DE CALIDAD DISPONE LOS PRODUCTOS Y ÁREAS PARA EFECTUAR EL INVENTARIO SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ELABORA EL INVENTARIO DE NECESIDADES CON BASE EN EL PROMEDIO HISTÓRICO Y LA PROGRAMACIÓN. INSPECCIONA LAS CONDICIONES DEL TRANSPORTE DE LECHE, INSUMOS Y EMPAQUES SEGÚN NORMAS DE CALIDAD Y LEGISLACIÓN VIGENTE. RECIBE PEDIDOS DE LECHE, INSUMOS Y EMPAQUES SEGÚN CRONOGRAMA INGRESA LECHE, INSUMOS Y EMPAQUES PREVIA APROBACIÓN DE CALIDAD. PRESENTA MUESTRAS DE LECHE, INSUMOS Y EMPAQUES SEGÚN PROCEDIMIENTO Y MANUAL DE CALIDAD INSPECCIONA FÍSICAMENTE LECHE, INSUMOS Y EMPAQUES ACORDE CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO. APLICA LAS NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LEGISLACIÓN SANITARIA PARA ALIMENTOS VIGENTE. ALISTA EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO ALMACENA LECHE, INSUMOS Y EMPAQUES SEGÚN DESTINO Y MAPA DE DISTRIBUCIÓN. EJECUTA LA TERMIZACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO. ENVASA LECHE SEGÚN REQUERIMIENTO DEL CLIENTE Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO DILIGENCIA FORMATOS PARA REGISTROS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PARÁMETROS Y LINEAMIENTOS OPERATIVOS	**Técnica de evaluación:** Cuestionario **Instrumento de evaluación:** Cuestionario **Técnica de evaluación:** Observación y análisis de las evidencias **Instrumento de evaluación:** Lista de Chequeo **Técnica de evaluación:** Valoración de productos **Instrumento de evaluación:** Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía neces aria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de “especia”. No incluye cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

ALIMENTO ENVASADO: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

Leche: Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior

Hato: Sitio destinado principalmente a la explotación y ordeño de animales destinados a la producción lechera.

Cámara frigorífica: Entiéndase por cámara frigorífica el área destinada para el almacenamiento de leche higienizada envasada cuando esta lo requiera, a temperatura de 4°C +/- 2°C.

Lactosa: azúcar de 12 átomos de carbono específica de la leche; disacárido compuesto de glucosa y galactosa. Por término medio, la leche de la vaca contiene un 5 por ciento de lactosa (se registra una ligera variación en el contenido de lactosa entre las vacas o las razas). Se transforma en ácido láctico en la leche agria y se utiliza en la producción de varios quesos y de suero de mantequilla

Leche fermentada :producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche (...) por medio de la acción de microorganismos adecuados y teniendo como resultado la reducción del pH con o sin coagulación (precipitación isoeléctrica). (Codex Alimentarius)

ENVASE: Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

FECHA DE DURACION MINIMA: “Consumir preferentemente antes de”, es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.

FECHA DE ENVASADO: La fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.

FECHA DE FABRICACION: La fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

FECHA LIMITE DE UTILIZACION: “Fecha de vencimiento” - “Fecha límite de consumo recomendada” - “Fecha de caducidad”, es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

INGREDIENTE: Sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

LOTE: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

PESO ESCURRIDO: Cantidad de producto sólido una vez se ha retirado el líquido de cobertura.

MATERIA PRIMA: Sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

ROTULADO O ETIQUETADO: Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

ROTULO O ETIQUETA: Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Decreto 616 del 2006

NTC para productos lácteos

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ**	**INSTRUCTORA**	**CABP**	**FEBRERO DE 2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:TN CORTE Y VENTA DE CARNES
- Código del Programa de Formación: 635170
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada):
- Implementación de procesos de trazabilidad, BPM y técnicas de cortes de carnes garantizando productos de alta calidad e inocuidad..
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada): Ejecucion.
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada): Comercializar los productos obtenidos de acuerdo a normas de higiene e inocuidad.
- Competencia: Asistir la exhibición y venta de alimentos de acuerdo con políticas de la empresa.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  1. Montar exhibiciones de carnes en posta, porcionadas y/o fileteadas de diversas especies conforme a implantación, tipo de exhibición y mix de productos garantizando condiciones de inocuidad, teniendo en cuenta que la información publicitaría y la teatralización sea veraz, pertinente y ocasional
  2. Verificar que las carnes en posta, porcionadas y/o fileteadas de diversas especies se encuentran ubicadas y etiquetadas según implantación garantizando las condiciones de inocuidad.
  3. Registrar las variables que mantienen las condiciones de inocuidad y calidad en el empaque, el producto y en los exhibidoresde carnes en posta, porcionadas y/o fileteadas de diversas especies en los formatos establecidos por empresa.
  4. Entregar el producto al cliente debidamente pesado, empacado y etiquetado de acuerdo con la solicitud, políticas de la empresa y normas de manipulación y conservación.
  5.Reportar novedades y no conformidades de los productos, empaques, etiquetas, publicidad,promociones de la exhibición según estándares de calidad y manual de procedimientos de la empresa.
  6. Atender reclamaciones de los clientes sobre las características del producto, usos, calidad, marca, garantía y precio según manual de procedimientos de la empresa.
  7. Atender al cliente suministrando información sobre las características, usos y conservación de las carnes exhibidas según solicitud, protocolos establecidos y políticas
  8. Cerrar la venta de las carnes, de acuerdo a solicitud del cliente y protocolos de servicio

- Duración de la Guía: 180 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Amigo(a) Aprendiz:

La presente Guía de Aprendizaje tiene como finalidad, orientar su proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación (E-A-E) que le permita obtener los conocimientos necesarios sobre La exhibición de productos alimenticios, entendiendo esta como un conjunto de técnicas que permiten mostrar las propiedades y características de los alimentos. Se pretende que usted, desarrolle autónomamente los aspectos necesarios para que logre los resultados de aprendizaje propuestos en el proyecto de formación al cual se circunscribe esta guía de aprendizaje. Lo invitamos de manera colaborativa a realizar las actividades que a continuación se le proponen y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar sus avances.

¡Ánimo en esta travesía… por el Aprendizaje.



3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

Actividad de reflexión

Foro : Estudio de caso

Un cliente se queja en la sección de carnes de un almacén de cadena argumentando lo siguiente :

Sres Almacen mis carnes

Cordial Saludo,

El pasado 20 de Enero de 2021 compre unos cortes de carne, los almacene bajo refrigeración, cuando los prepare note que presentaban un mal olor y sabor

Les pido que porfavor atiendan mi solicitud y aclaren esta situación

El Jefe solicita a usted como Tecnico en Corte y Venta de carne que responda a esta solicitud

1. ¿De qué manera y con que información usted argumentaría que este producto estaba conforme?
2. Cual es la importancia de obtener carnes de buena calidad y composición quimica

3.1 Actividad de aprendizaje °N1: Identificar los Componentes de la carne

Usted con un grupo de amigos han decidido conocer el restaurante de moda llamado "Lo mejor de la carne", este sitio es muy lujoso y tiene una característica muy novedosa que les ha llamado mucho la atención; y es que el cliente puede escoger el tipo de carne, el corte que prefiera y su manera de preparación, adicionalmente por inauguración, el restaurante le da la posibilidad de no pagar la cuenta de lo que consuma si le demuestra que conoce lo suficiente de carnes, por lo anterior su grupo de amigos y usted han decidido probar y así verificar que tanto han aprendido en este programa de formación.

Para iniciar con esta actividad es muy importante tener claro los conceptos sobre las generalidades de la carne. Para comprobar esto, debe contestar una serie de preguntas de selección múltiple con única respuesta que su instructor le entregara.

- Envíe al instructor un archivo Word, PDF o el de su preferencia con el desarrollo de la evidencia a través de la plataforma territorium, en la opción Actividad 2_componentes de la carne". _ver evidencia_ adjuntar_responder.

  - Ambiente Requerido:

  Aula convencional: con computadores, video bean y acceso a internet-ambiente virtual con herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc. con mavegador, google meet, microsoft teams, zoom, whatsapp, classroom.

- Materiales: Lapiz, lapicero papel, borrador, sacapuntas, marcadores,colores, material de apoyo: resumen componentes de la carne.

3.2 Actividad de aprendizaje °N2: Reconocer las partes de la canal animal.

La canal es el cuerpo del animal sacrificado, desangrado, desollado, eviscerado, sin cabeza ni extremidades. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado.

La canal es variable y su calidad depende fundamentalmente de sus proporciones relativas en términos de hueso, músculo y grasa. (Máximo de carne, mínimo de hueso y óptimo de grasa).

A continuacion en la grafica suminastrado por el instructor colocar los nombres de las diferentes destazaduras según el animal que corresponda y defina

a. Canal
b. Destazaduras
c. Retazaduras
d. Cuarto de Canal

Representado mediante un dibujo los cortes pertenecientes a la canal de res, cerdo y pollo mas utilizados comúnmente en el mercado Colombiano, colocar sus nombres

Envíe al instructor un archivo Word, PDF o el de su preferencia con el desarrollo de la evidencia a través de la plataforma territorium, en la opción Actividad 2_Reconocer las partes de la canal animal_ver evidencia_ adjuntar_responder.

•Ambiente Requerido:
Aula convencional: con computadores, video bean y acceso a internet-ambiente virtual con herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc. con mavegador, google meet, microsoft teams, zoom, whatsapp, classroom.
•Materiales: Lapiz, lapicero papel, borrador, sacapuntas, marcadores,colores, material de apoyo: resumen sacrificio y beneficio de ganado bovino y porcino, resumen sacrificio y faenado de aves.

3.3 Actividad de aprendizaje N3 CONCEPTOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE

En sus grupos de trabajo consultar los siguientes temas y desarrollar unas diapositivas para explicarlas en clase
Grupo 1 Normatividad de la industria Carnica
Grupo 2 Normatividad seguridad alimentaria
Grupo 3 Instrumentos de medición y equipos en la industria cárnica (Res, cerdo y aves)
Grupo 4 Unidades de conversión de peso y temperatura (escalas de temperatura

Envíe al instructor un archivo POWER POINT con el desarrollo de la evidencia a través de la plataforma territorium, en la opción Actividad 3_Conceptos normatividad vigente_ver evidencia_ adjuntar_responder.

•Ambiente Requerido:
Aula convencional: con computadores, video bean y acceso a internet-ambiente virtual con herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc. con mavegador, google meet, microsoft teams, zoom, whatsapp, classroom.
•Materiales: Lapiz, lapicero papel, borrador, sacapuntas, marcadores,colores, material de apoyo: resumen sacrificio y beneficio de ganado bovino y porcino, resumen sacrificio y faenado de aves.

3.4 Actividad de aprendizaje °N4: Características sensoriales de la carne.

En esta evidencia usted va a asesorar a la señora Inés Garzón propietaria de un restaurante, acerca de dónde comprar carne fresca y que sus derivados sean de buena calidad con el fin de mejorar los productos de dicho restaurante.

Para realizar la asesoría lo que debe hacer es:

1. Obtenga en una tienda de cadena una porción de carne empacada al vacío o en atmósfera modificada.

2. En otro sitio, puede ser en una carnicería de su localidad, adquiera la misma pieza de carne pero recién cortada, es decir sin madurar.

3. Compre la última muestra de carne en otra tienda de cadena, en la sección de carnes frescas y coloque las tres muestras a asar al carbón.

Recuerde guardar las medidas de bioseguridad establecidas para la contingencia del COVID-19 y respetar el pico y cedula y toque de queda de su ciudad. Con este fin , el instructor le dará el tiempo suficiente para que usted logre adquirir los productos.

4. Complete la siguiente tabla donde identifique las diferencias de las tres muestras en cuanto a textura, jugosidad, olor, sabor y masticabilidad.

Propiedades	Muestra 1	Muestra 2	Muestra 3
Textura			
Jugosidad			
Olor			
Sabor			
Masticabilidad			

5. Por medio de un informe determine lo siguiente:

- ¿Qué aspecto tienen las tres muestras?

 ¿Cuál de las propiedades mencionadas en la tabla anterior se perdieron y cuál de las tres muestras es más fácil de masticar?

 ¿Cuál de las tres muestras conserva más las propiedades organolépticas y a qué se debe que las otras no conserven esas propiedades?

 Incluya la tabla del punto 4 en este informe.

- Envíe al instructor un archivo Word, PDF o el de su preferencia con el desarrollo de la evidencia a través de la plataforma territorium, en la opción: Actividad 3_características sensoriales_ver enidencia_adjuntar_entregar.

  - Ambiente Requerido:

  Aula convencional: con computadores, video bean y acceso a internet-ambiente virtual con herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc. con mavegador, google meet, microsoft teams, zoom, whatsapp, classroom, taller de cárnicos o cocina.

  - Materiales: Lapiz, lapicero papel, borrador, sacapuntas, marcadores,colores,
    Gorros, guantes y tapabocas desechables, asador eléctrico (o plancha sobre estufa), cuchillo, sal, pimienta,aceite vegetal, tenedor metálico, formatos, carne refrigerada de distinta procedencia, material de apoyo: resumen características sensoriales de la carne.

3.5 Actividad de aprendizaje °N 4: Describir las técnicas Conservación de la carne.

Forme grupos de 4 integrantes, lea detenidamente el documento suministrado por el instructor. A partir del documento exponga y socialice el tema teniendo en cuenta los conceptos,tipos, características o propiedades según el caso, de los siguientes temas:
- Guupo 1: Conservación por frio
-Gurupo 2: Conservación por calor
- Grupo 3 : Uso de sustancias químicas
- Grupo 4 : Conseracion por tecnologías de envasado
- Grupo 5: Otros métodos (ahumado, secado)

- Envíe al instructor un archivo Powerpoint o el de su preferencia con el desarrollo de la evidencia a través de la plataforma territorium, en la opción: Actividad 4_Tecnicas de conservacion _ver enidencia_adjuntar_entregar.

  - Ambiente Requerido:

  Aula convencional: con computadores, video bean y acceso a internet-ambiente virtual con herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc. con mavegador, google meet, microsoft teams, zoom, whatsapp, classroom.

- Materiales: Lapiz, lapicero papel, borrador, sacapuntas, marcadores,colores, material de apoyo: resumen técnicas de conservación de la carne.

3.6 Actividad de aprendizaje °N6: Explicar los requisitos técnicos para Etiquetado y rotulado de alimentos.

Lea detenidamente el documento suministrado por el instructor. Explique gráficamente la información que debe contener la etiqueta de un alimento y responda las siguientes preguntas:

1.Porque es importante el marcado de la fecha de duración mínima y vencimiento del producto? y como ayuda esta información a la rotación y conservación de los productos durante el almacenamiento?

2. Consigue 2 etiquetas de productos cárnicos que estén a su alcance, llena el siguiente cuadro con la información de la etiqueta, marca con una X en C (cumple) o en NC (no cumple) de acuerdo a la lectura de la resolución 5109 de 2005.

Requisito exigido resolución 5109 de 2005	**Nombre y marca del producto 1:**		**Nombre y marca del producto 2:**	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple

- Envíe al instructor un archivo Word, PDF o el de su preferencia con el desarrollo de la evidencia a través de la plataforma territorium, en la opción: Actividad 6_etiquetado y rotulado_ver enidencia_adjuntar_entregar.

  - Ambiente Requerido:

  Aula convencional: con computadores, video bean y acceso a internet-ambiente virtual con herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc. con mavegador, google meet, microsoft teams, zoom, whatsapp, classroom.

  - Materiales: Etiqueta de 2 productos cárnicos, Lapiz, lapicero papel, borrador, sacapuntas, marcadores,colores,

  material de apoyo: Resolución 5109 de 2005.

Recuerde guardar las medidas de bioseguridad establecidas para la contingencia del COVID-19 y respetar el pico y cedula y toque de queda de su ciudad. Con este fin , el instructor le dará el tiempo suficiente para que usted logre adquirir los productos.

3.7 Actividad de aprendizaje N7 Crucigrama

Teniendo en cuenta los conceptos impartidos por el instructor elabore el crucigrama

Envíe al instructor un archivo foto del panatallazo del crucigrama resuelto con el desarrollo de la evidencia a través de la plataforma territorium, en la opción: Actividad 7_crucigrama_ver enidencia_adjuntar_entregar.

3.8 Actividad de aprendizaje °N8: Elaborar Ficha Técnica del producto

Lea detenidamente el documento suministrado por el instructor. Seleccione un producto utilizado en la actividad °N5 y elabore su ficha técnica teniendo encuenta el formato estructurado y compartido por el instructor.

- Envíe al instructor un archivo Word, PDF o el de su preferencia con el desarrollo de la evidencia a través de la plataforma territorium, en la opción: Actividad 8_ficha técnica del producto_ver enidencia_adjuntar_entregar.

  - Ambiente Requerido:

  Aula convencional: con computadores, video bean y acceso a internet-ambiente virtual con herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc. con mavegador, google meet, microsoft teams, zoom, whatsapp, classroom.

  - Materiales: Etiqueta de 1 productos cárnicos, Lapiz, lapicero papel, borrador, sacapuntas, marcadores,colores, material de apoyo : formato ejemplar ficha técnica.

3.9 Actividad de aprendizaje °N 9: Interpretar el concepto de Rotación de existencias en exhibicion. Leer y analizar el documento guía suministrado por el instructor. Elaborar un mapa conceptual a partir de la lectura, que contenga la definición de rotación de existencias de productos y la descripción de las técnicas de rotación de productos alimenticios según su naturaleza; socializar en el foro temático dispuesto para este fin las conclusiones y comentarios por parte de los grupos de trabajo dando respuesta a la pregunta: Por que es importante la rotación adecuada de las carnes durante su almacenamiento, distribución y venta?.

- Envíe al instructor un archivo Word, PDF o el de su preferencia con el desarrollo de la evidencia a través de la plataforma territorium, en la opción: Actividad 9_rotacion de existencias en exhibicion_ver enidencia_adjuntar_entregar.

- Ambiente Requerido:

  Aula convencional: con computadores, video bean y acceso a internet-ambiente virtual con herramientas tecnologicas como celulalres , tablets, camaras etc. con mavegador, google meet, microsoft teams, zoom, whatsapp, classroom.

- Materiales: Lapiz, lapicero papel, borrador, sacapuntas, marcadores,colores, material de apoyo : resumen rotación de existencias de productos.

3.10 Actividad de aprendizaje °N 10: Montar exhibiciones de carnes en posta, porcionadas y/o fileteadas de res, cerdo y pollo.



A partir de los productos cortes de carne de diferente especie, seleccionados en la actividad realizar la exhibición de estos, según la programación indicada por el instructor, teniendo encuenta las buenas practicas de manufactura. Durante el evento ferial asesore al cliente deacuerdo alos conocimientos desarrollados en esta guía, respecto a las características del producto, beneficios, funcionalidad, precios y forma de conservación.

Elabore previamente a la exhibición de productos un buzon de quejas reclamos y sugerencias e invite a los asistentes a dejar en este cualquier inquietud adicional a las resueltas por uEsted.

Elabore un informe con los resultados obtenidos y las recomendaciones pertinentes al evento apoyado en fotografías tomadas durante la actividad y a la información obtenida con atraves del buzon de sugerencias. El informe debe contener: Portada, desarrollo y conclusión.

- Ambiente Requerido: Sala de exhibicion y venta.

- Materiales:

congeladores, portatil, videobeam, vitrinas, exhibidores, empacadora al vacio, pendones, volantes de publicidad, muestras de productos, empaques y bandejas en icopor, gorros, guantes y tapabocas desechables, lapiz, lapiceros, papel, marcador, cartulina, papel bond, formatos, servilletas , papel aliminio, papel film.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : PRUEBA DE CONOCIMIENTO Y DESARROLLO DE LA GUIA DE APRENDIZAJE , HACIENDO USO DE LAS TIC **Evidencias de Desempeño:** REALIZA LA EXCIBICION Y VENTA DE LOS PRODUCTOS MANTENIENDO LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO SEGUN LOS REQUISITOS TECNICOS **Evidencias de Producto:**	COLOCA LOS PRODUCTOS EN EXHIBICIÓN CONFORME A LA IMPLANTACIÓN Y EL MIX DE PRODUCTOS CON LOS PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DEEXHIBICIÓN HACIENDO USO EFICIENTE Y RESPONSABLE DE LOS RECURSOS -ORGANIZA LA EXHIBICIÓN DE CARNES SEGÚN OCASIÓN, POLÍTICAS DE VENTA DE LA EMPRESA Y ESTATUTO DEL CONSUMIDOR. -SELECCIONA LOS PRODUCTOS CÁRNICOS A EXHIBIR SEGÚN MIX DE PRODUCTOS POLÍTICAS DE	INSTRUMENTO: HERRAMIENTA VIRTUAL PADLED TECNICA: OBSERVACIÓN INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

INFORME DE FERIA DE EXHIBICION Y VENTA DE LOS PRODUCTOS. BUZON DE QUEJAS RECLAMOS Y SUGERENCIAS FICHAS TÉCNICAS DE CORTES DE CARNE	VENTA Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS. CONTROLA LAS VARIABLES QUE MANTIENEN LAS CONDICIONES DE INOCUIDAD Y CALIDAD EN LAS EXHIBICIONES DE CARNES EN POSTA, PORCIONADAS Y/O FILETEADAS DE DIVERSAS ESPECIES CONFORME A POLÍTICAS DE LA COMPAÑÍA-VERIFICA LAS CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO DE EQUIPO DE EXHIBICIÓN Y VENTA. BRINDA INFORMACIÓN Y ASESORÍA SOBRE ATRIBUTOS Y BENEFICIOS DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS EXHIBIDOS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE, VALORES AGREGADOS Y NATURALEZA SEGÚN EL ESTATUTO DEL CONSUMIDOR EN FORMA HONESTA Y CON RESPONSABILIDAD SOCIAL. -ATIENDE AL CLIENTE OFERTANDO LO SOLICITADO O LAS DIVERSAS ALTERNATIVAS DENTRO DEL MIX DE PRODUCTOS EXHIBIDOS DE ACUERDO EXPECTATIVAS Y NECESIDADES DEL CONSUMIDOR. -ENTREGA EL PRODUCTO AL CLIENTE DEBIDAMENTE PESADO, EMPACADO Y ETIQUETADO SEGÚN SOLICITUD	TECNICA: VALORACIÓN DEL PRODUCTO INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO TECNICA: VALORACIÓN DEL PRODUCTO INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

	-DILIGENCIA LOS FORMATOS PARA EL CONTROL DE VARIABLES DE EXHIBICIÓN Y PRODUCTOS SEGÚN POLÍTICAS DE LA EMPRESA Y MANUALES DE PROCEDIMIENTOS. -DISPONE LAS CARNES NO CONFORMES EXHIBIDAS SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD E INOCUIDAD Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA -ELABORA PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS EN FORMA OPORTUNA PARA EL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE LA EXHIBICIÓN SEGÚN: ROTACIÓN, OCASIÓN, MARKETING Y POLÍTICAS DE VENTA DELA EMPRESA	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Beneficio de animales: Conjunto de actividades que comprenden el sacrificio y faenado de animales para consumo humano.

Canal: El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

Carne: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

Carne fresca: La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

-Resolución 5109 de 2005, Ministerio de la Protección Social de Colombia 2005.

- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO. (2007). Establecimiento: diseño, instalaciones y equipos. *Manual Buenas prácticas para la industria de la carne*. Roma, Italia: FAO.

-Onega, M. (2003). *Evaluación de la calidad fresca: Aplicación de técnicas analíticas, instrumentales y sensoriales*. Madrid, España: Universidad Complutense de Madrid.

-Restrepo, D., Arango, C., Amézquita, A., Restrepo, R. (2001). *Industria de la carne*. Medellín, Colombia: Universidad Nacional de Colombia.

-Promoción de ventas-Por Marketing Publishing,editorial ediciones díaz de santos, fecha 1994-01-01

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	MONICA LUZ VALLEJO MIRANDA	INSTRUCTOR	CABP	21-01-2021
	YANITH SANTAMARIA	INSTRUCTOR	CABP	19-02-2021

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

Con Cedula de Ciudadania No. 30685200

Cursó y aprobó la acción de Formación

DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA

con una duración de 96 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Montería. a los ocho (8) días del mes de septiembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector
CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR
REGIONAL CÓRDOBA

69033657 - 08/09/2020
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9115002151776CC30685200C.

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

CARMEN CECILIA PEREZ VARGAS

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 50929155

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. - NIVEL INTERMEDIO

Código: 290801023 - Versión: 2

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los veinticuatro (24) días del mes de Agosto de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por



787921 - 24/08/2020
No Y FECHA REGISTRO

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Subdirector CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA - EL PORVENIR
REGIONAL CÓRDOBA

Vigencia:
hasta el 24 de Agosto de 2023

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 911500290801023CC50929155C.

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 30685200

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL AVANZADO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MONTERÍA. A los uno (1) días del mes de Septiembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

794919 - 01/09/2020
No Y FECHA REGISTRO

Vigencia:
hasta el 1 de Septiembre de 2023

AURA JOSEFINA MIRANDA MENDOZA
SUBDIRECTORA CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CÓRDOBA
REGIONAL CÓRDOBA

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9523002402010 56CC30685200C.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

FECHA INICIAL: 01/06/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMIENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ATENDER AL CLIENTE SUMINISTRANDO INFORMACIÓN SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS, USOS Y CONSERVACIÓN DE LAS CARNES EXHIBIDAS SEGÚN SOLICITUD, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y POLÍTICAS DE VENTA.

REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES DE LOS PRODUCTOS, EMPAQUES, ETIQUETAS, PUBLICIDAD, PROMOCIONES DE LA EXHIBICIÓN SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR SI LAS PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS TÉCNICAMENTE CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FICHA TÉCNICA DE LA EMPRESA, ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CON SIERRA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PRONÓSTICOS Y COSTOS.
• 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:	RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2183381 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• 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 :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2203557 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMIENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA EMPRESA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ATENDER AL CLIENTE SUMINISTRANDO INFORMACIÓN SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS, USOS Y CONSERVACIÓN DE LAS CARNES EXHIBIDAS SEGÚN SOLICITUD, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS Y POLÍTICAS DE VENTA.

REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES DE LOS PRODUCTOS, EMPAQUES, ETIQUETAS, PUBLICIDAD, PROMOCIONES DE LA EXHIBICIÓN SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR SI LAS PORCIONES Y/O FILETES OBTENIDOS TÉCNICAMENTE CORRESPONDEN EN CALIDAD Y CANTIDAD A LA FICHA TÉCNICA DE LA EMPRESA, ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVIDAD VIGENTE Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CON SIERRA SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO.

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PLANIFICAR PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PRONÓSTICOS Y COSTOS.

• 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:	RECIBIR CANALES Y/O DESTAZADURAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2203070 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LECHES HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESARROLLAR PROCESO DE INOCULACIÓN Y FERMENTACIÓN DE LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO OPERATIVO.

IMPLEMENTAR FORMULACIONES LÁCTEAS INNOVADORAS DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y REQUISITOS DE

• 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 :	32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	112,00

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: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL

Encuesta y diagnostico a los productores de la asociación Activa G-10, en el proyecto de investigación aplicada Evaluación de los procesos de cosecha y beneficio de cacao (Theobroma cacao) y su efecto en la calidad de la almendra de las asociaciones del municipio de Tierralta Córdoba













No: **0256**

ORDEN DE VIAJE CONTRATISTA

(FORMATO ACTUALIZADO SEPTIEMBRE 29 DE 2020)

Atentamente solicito el tramite presupuestal y pago del anticipo para el desplazamiento del contratista:

Nombre YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ **c.c No.** 30.685.200 **de** CERETE

Contrato No. CO1.PCCNTR. 2188758 **de** 2021

Valor Honorarios mensual $ 3.294.152,00 **Valor 100%** $ 3.294.152,00 2

Régimen del IVA: SIMPLIFICADO

Salida estimada 19 y 26 **Llegada estimada** 19 Y 26 **dias** 0,5

Destino ciudad TIERRALTA (19 Y 26) (0,5 VIATICOS DIARIOS) C

Manutencion Diaria 180.438

Pasaje Aereo **Pasaje Terrestre** X **Ruta** MONTERIA - TIERRALTA - MONTERIA (19 Y 26) ©

OBJETIVOS:

Realizar encuesta y diagnóstico a los Productores de la Asociacion Activa G-10, en el Proyecto de Investigacion Aplicada. Evaluación de los procesos de cosecha y beneficios de cacao (Theobroma cacao) y su efecto en la calidad de la almendra. Municipio de Tierralta en el Departamento de Cordoba.

Gastos de manutención	180.438
Gtos transporte por comision	156.000
Otros gastos	
Valor neto a reconocer	336.438

REGISTRO PRESUPUESTAL No: 77221

FECHA: 14-5-2021 FIRMA: Diana Chavez

SON: TRESCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y OCHO PESOS MCTE

CUENTA No. 9100056639 TIPO AHORRO BANCO BANCOLOMBIA

AUTORIZO PARA QUE DEL SALDO DEL CONTRATO SE DESCUENTE EL VALOR RECONOCIDO SI EN CINCO DIAS NO LO HE LEGALIZADO O EFECTUADO EL REINTEGRO.

RECIBI DE CONFORME - COMISIONADO:

C.C. 30.685.200 de CERETE

No. CDP 4321 **de** 26 de Marzo 2021

Observaciones

SEGÚN RESOLUCIÓNES Nos. 092 DE 2015 y 2384 DE 2017 - CIRCULAR 01-3-2020-000173 DE 23/09/2020

JORGE ENRIQUE HERNANDEZ GUERRA
Coordinador Académico

JOSE NICOLAS BARRIOS SIERRA
Firma Solicitante - Ordenador del Gasto

LEGALIZACION ORDEN DE VIAJE CONTRATISTA

	Valores a legalizar	SALDO
Gastos de manutención		
Gtos transporte por comision		
Otros gastos		
Valor neto a legalizar	-	-

SALDO A FAVOR

VALOR A REINTEGRAR

EL SOLICITANTE CERTIFICA QUE EL COMISIONADO AUTORIZADO EN ESTA COMISION U ORDEN DE SERVICIOS CUMPLIO A SATISFACCION CON LOS OBJETIVOS PREVISTOS.

Solicitante - Ordenador del Gasto

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA Montería, 28 de Mayo 2021

PRESENTADO A: Jorge Enrique Hernández Guerra

ORDEN DE VIAJE No: 256	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	19 y 26	**19 y 26**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Córdoba, Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir	**Tierralta**

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO: Realizar encuesta y diagnostico a los productores de la asociación Activa G-10, en el proyecto de investigación aplicada Evaluación de los procesos de cosecha y beneficio de cacao (Theobroma cacao) y su efecto en la calidad de la almendra

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

1. Desplazamiento ida y regreso Montería/Tierralta/Vereda Nuevo Tai/Montería: Ejecución de encuesta para caracterizar las finca (La mina de oro)
2. Desplazamiento ida y regreso Montería/Tierralta/Las Balsas/Montería: Ejecución de encuesta para caracterizar las finca (La chofa)

RESULTADOS:

1. Encuesta y diagnostico a los productores finca (La mina de oro), Vereda Nuevo Tai - Tierralta
2. Encuesta y diagnostico a los productores finca (La chofa), Vereda Las Balsas - Tierralta

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. Encuesta y reporte fotográfico a los productores finca (La mina de oro), Vereda Nuevo Tai – Tierralta
2. Encuesta y reporte fotográfico a los productores finca (La chofa), Vereda Las Balsas - Tierralta

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
1.		

CONCLUSIÓNES:

DATOS DEL CONTRATISTA

NOMBRE Y APELLIDO	**FIRMA**
YANITH EDELMA SANTAMARIA FLÓREZ	

VISTO BUENO SUPERVISOR

CARGO DEL SUPERVISOR	**NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR**	**FIRMA**
COORDINADOR ACADEMICO	**JORGE HERNANDEZ**	

Mayo.

PROYECTO: Evaluación de los procesos de cosecha y beneficio de cacao (*Theobroma cacao*) y su efecto sobre la calidad de la almendra en la asociación de cooperativas y organizaciones de Tierralta y valencia - activa g 10 del departamento de córdoba	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Entrevista semiestructurada aplicada a los cacaocultores de la asociación de cooperativas y organizaciones de Tierralta y valencia - activa g 10 del departamento de córdoba

1. DATOS PERSONALES

1.1. Nombres: Isreel Arturo Orange Bobadilla

1.2. Edad (Años): 58 **1.3. Escolaridad:** Tecnico Agricola.

1.4. Nombre de la finca: La choza

1.5. Vereda: Las Palmas **1.6. Municipio:** Tierralta.

1.7. Altura (m.s.n.m.): Latitud 813551 Longitud -76.04406 Altitud 52

2. CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO

2.1. No. Hectáreas: 2. **2.2. %Híbridos/%clones:** 20/80

2.2. Edad Híbridos/Clones: 14 años

Clones: CCN-51 ICS95 ICC91 TDH565 IMC67.

3. MANEJO AGRONÓMICO

3.1. Fertilización: ___ ***Frecuencia:** Anual ****Tipo** Mezcla Nitrogeno, Potasio **Abono:** Organico 3 veces al año. Mayo - Julio y septiembre.

3.2. Poda: Anual ***Frecuencia:** 15-Abril - 01 Mayo.

3.3. Riego: X ***Método:** Aspersor **** Frecuencia:** Semanal

4. MANEJO DE COSECHA

4.1 Método índice de madurez: Color. Amarillo.

4.2 Herramienta de cosecha:
Tijera. Bugy, Balde

4.3 Herramienta de apertura mazorca:
Machete.

4.4 Herramienta de desgrane:
Manual.

4.5 Recipiente de almacenamiento grano en baba:
Bugy. x 40 kg.

4.6 ¿Separa mazorcas sanas de las no sanas?
Si realizo.

4.7 ¿Separa los granos sanos de los no sanos?
Si se realizo

- **¿Qué hace con los granos no sanos (seca,fermenta y seca, lo deja en el campo)?**
Se separa su proceso.

4.8 Frecuencia de recolección:

Época de alta cosecha: Apartir del Mes de octubre hasta Marzo

Época de baja cosecha: Abril - Junio

4.9 Época de mayor cosecha:
Noviembre

4.10 ¿Almacena las mazorcas después de cosecharlas?
Cuando es epoca de cosecha la almacena 2 dias

4.11 ¿Usa el mucílago del grano en baba?
No se utiliza.

4.12 Uso cacota:
No se utiliza, sub se aprovecha como abono

4.13 Variedades que le generan mayor rendimiento:
CCN - 51
CCH - 565
IMC - 67

5. FERMENTACIÓN

5.1 ¿Fermenta alguna variedad de cacao de manera independiente?
NO

5.2 Tipo de fermentador
Cajon de Madera

5.3 Tiempo de fermentación (días):
6 dias

5.4 Método de volteo:
Los 2 primeros dias se dejan tapados y el tercer dia se inicia el volteo (3 veces al dia)

5.5 Herramienta de volteo:
Pala de Madera

5.6 Uso de lixiviados:

5.7 Rendimiento: masa , carga, arrobas, baldes de grano de cacao húmedo y seco:
300 Kilos X Cajon. - 90 Kilos seco.

5.8 Capacidad máxima del fermentador:
300 Kilos x Cupon en total 900 Kilos son 3 cupones.

5.9 Método para determinar el final de la fermentación:
Al Quinto dia se realiza prueba de corte se toman 10 granos y se observa si 7 estan fermentados, demuestra el 70% fermentado y se le da un dia mas para que llegue al 100%.

5.10 Clasificación del grano después de la fermentación:

5.11 Tipo de madera:
Teca Roble.

5.12 Método de limpieza:
Al inicio de Cosecha se limpia con agua y botes

5.13 Cubierta del fermentador:
Hojas de platano.

5.14 Condiciones de aislamiento del fermentador (techo, paredes, piso):
Fermentador en Madera.

5.15 Dimensiones del fermentador:

6. Secado

6.1 Método de secado:
Se realiza en Secadores tipo cuba Elba con una Capacidad de 120 Kilos

6.2 Velocidad del secado:
Depende de la capa colocada de almendra que contengan en la cuba Elba

6.3 Frecuencia de volteo:
Se realiza remoción periodicamente 4 a 5 veces al dia para que la almendra no se pegue.

6.4 Herramienta de volteo:
Rastrillo de Madera.

6.5 Tiempo de secado:
4 dias a 5 dias.

6.6 Tipo de secado:
Expuestos al sol

6.7 Tipo de secador:
Secador tipo cuba Elba

6.8 Material de la superficie donde seca el grano:
Madera

6.9 Método para determinar el final del secado:
Prueba de corte a las 4 p.m con el grano del grano se determina si esta seco.

6.10 Limpieza del grano seco (zaranda, manual):
Algunas veces se zarandea.

6.11 Tratamiento después del secado (moho, agua, lixiviados, aceite, melaza):

7. Almacenamiento

7.1 Almacenamiento de cacao:
Sacos x 50 Kilos

7.2 Tiempo: 15 días **Espacio:**

Estibas: Arrume a tablas de madera.

7.3 Material del saco:
Saco de Nylon totalmente limpio

7.4 Transporte comercialización (bus, camioneta, camión):
Nota - Camioneta.

x Leaf Vago B.









SENA SENNOVA
Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación

PROYECTO: Evaluación de los procesos de cosecha y beneficio de cacao (*Theobroma cacao*) y su efecto sobre la calidad de la almendra en la asociación de cooperativas y organizaciones de Tierralta y valencia - activa g 10 del departamento de córdoba	**INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN**

Entrevista semiestructurada aplicada a los cacaocultores de la asociación de cooperativas y organizaciones de Tierralta y valencia - activa g 10 del departamento de córdoba

1. DATOS PERSONALES

1.1. Nombres: Adriano Luis Hernandez Alcala

1.2. Edad (Años): 24 **1.3. Escolaridad:** 9 grado.

1.4. Nombre de la finca: Las Minas de Oro

1.5. Vereda: Nuevo Roi **1.6. Municipio:** Tierralta

1.7. Altura (m.s.n.m.): altud 907467 long. del -76.13434 Altitud 52.

2. CARACTERÍSTICAS DEL CULTIVO

2.1. No. Hectáreas: 1 **2.2. %Híbridos/%clones:** 30/70 (IMC-67).

2.2. Edad Híbridos/Clones: 9 años

Clones: CCN-51 IMC-67

3. MANEJO AGRONÓMICO

3.1. Fertilización: ____ ***Frecuencia:** Anual ****Tipo Abono:** Solo usa (cada y/2 bs 20 días Micro a los 20 días potasio.

3.2. Poda: Anual ***Frecuencia:** Abril –

3.3. Riego: X ***Método:** Aspersor ** **Frecuencia:** Semanal.

3.4. Sombrío:

Árboles de sombra dentro del cultivo de cacao:
Aguacate, Guama, Mango.

4. MANEJO DE COSECHA

4.1 Método índice de madurez: por el color de la cascara

4.2 Herramienta de cosecha:
Tijera, Acco y Machete.

4.3 Herramienta de apertura mazorca:
Machete.

4.4 Herramienta de desgrane:
Manual.

4.5 Recipiente de almacenamiento grano en baba:
Balde plastico x 20 Litros.

4.6 ¿Separa mazorcas sanas de las no sanas?
Si Separan las Mazorcas

4.7 ¿Separa los granos sanos de los no sanos?
Si separa

* **¿Qué hace con los granos no sanos (seca,fermenta y seca, lo deja en el campo)?**
Se secan aparten.

4.8 Frecuencia de recolección:

Época de alta cosecha: Noviembre - Diciembre. (100-120 Kg / Quincenal).

Época de baja cosecha: Abril - Junio (30 Kg) / Quincenal

4.9 Época de mayor cosecha:
Noviembre.

4.10 ¿Almacena las mazorcas después de cosecharlas?
No cosecha para cobano

4.11 ¿Usa el mucilago del grano en baba?
No se utiliza

4.12 Uso cacota:

4.13 Variedades que le generan mayor rendimiento:
CCN-51

5. FERMENTACIÓN

5.1 ¿Fermenta alguna variedad de cacao de manera independiente?
Todo se fermenta por igual.

5.2 Tipo de fermentador
Cajon de Madera.

5.3 Tiempo de fermentación (días):
3 dias de fermentacion

5.4 Método de volteo:
Se realiza 2 veces al dia. (Mañana - tarde).

5.5 Herramienta de volteo:
Palote de Madera

5.6 Uso de lixiviados:

5.7 Rendimiento: masa , carga, arrobas, baldes de grano de cacao húmedo y seco:
4 baldes X 20 libras

5.8 Capacidad máxima del fermentador:
300 Kilos X Cajon.

5.9 Método para determinar el final de la fermentación:
Prueba de Corte para determinar el porcentaje de fermentacion

5.10 Clasificación del grano después de la fermentación:

5.11 Tipo de madera:
Roble.

5.12 Método de limpieza:
No recibo limpieza.

5.13 Cubierta del fermentador:
Madera

5.14 Condiciones de aislamiento del fermentador (techo, paredes, piso):
Madera.

5.15 Dimensiones del fermentador:
80cm Alto x 70cm Ancho x 2m Largo.

6. Secado

6.1 Método de secado:
Casa. Elba

6.2 Velocidad del secado:
Depende de la exposicion al sol y la capa de cacao

6.3 Frecuencia de volteo:
la almendra se remueve 2 veces al dia cuando esta expuesto al sol.

6.4 Herramienta de volteo:
Rastrillo de madera.

6.5 Tiempo de secado:
3 dias a 5 dias.

6.6 Tipo de secado:
Expuesto al sol

6.7 Tipo de secador:
Casa tipo elba.

6.8 Material de la superficie donde seca el grano:
Madera.

6.9 Método para determinar el final del secado:
Se determina al momento de quebar el grano.

6.10 Limpieza del grano seco (zaranda, manual):
Manual.

6.11 Tratamiento después del secado (moho, agua, lixiviados, aceite, melaza):
NO.

7. Almacenamiento

7.1 Almacenamiento de cacao:
Bitos x 100 Kilos ($300 x Kg/Quintal) $7500

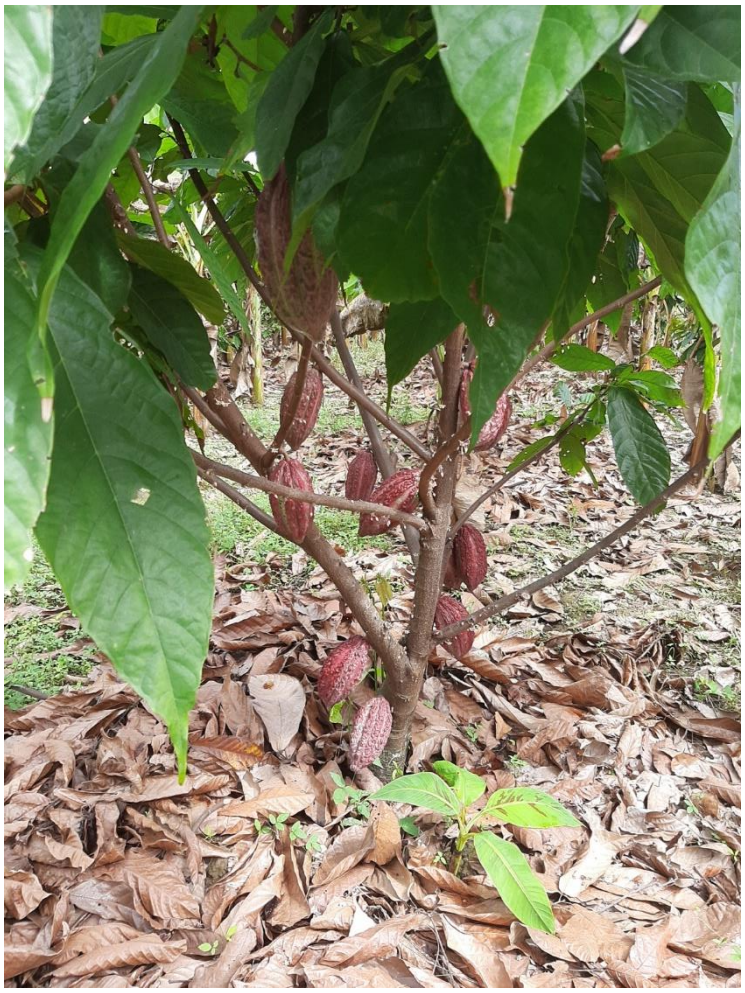
7.2 Tiempo: 15 días. **Espacio:**

Estibas: No cuentan con estibas

7.3 Material del saco:
Nylon.

7.4 Transporte comercialización (bus, camioneta, camión):
Moto.

Adriana Hernandez









SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 37246

ORIGEN:	DESTINO:
Montería	Tierralta

TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.
$ 18000	14	05	21	7:00 PM	

NOMBRE: Yonith Santamaría — PUESTO No.

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 37255

ORIGEN:	DESTINO:
TIERRALTA	MONTERIA

TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.
$ 18000	19	05	21	3:00 PM	

NOMBRE: Yonith Santamaría — PUESTO No.

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA

Scanned by TapScanner

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No. 37248

ORIGEN:	DESTINO:
Montería	Tierralta

TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.
$ 18000	26	05	21	7:00	

NOMBRE: Yonith Santamaría — PUESTO No.

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA LA FECHA, RUTA Y HORAS INDICADAS

SOTRACOR S.A.
NIT. 891.000.093-8

TIQUETE No.

ORIGEN:	DESTINO:
TIERRALTA	MONTERIA

TARIFA	DIA	MES	AÑO	HORA	BUS No.
$ 18000	26	05	21	4:00pm	

NOMBRE: Yonith Santamaría — PUESTO No.

ESTE TIQUETE ES VÁLIDO ÚNICAMENTE PARA

Scanned by TapScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
COMPROBANTE DE LEGALIZACION DE GASTOS TRANSPORTE INFORMAL
EN DESPLAZAMIENTO COMISION DE CONTRATISTAS

Codigo Regional :	
Codigo Centro:	
Fecha de elaboración:	**1/2/2018**
ID Proceso:	

CIUDAD / MUNICIPIO - FECHA: TIERRALTA
NOMBRE DEL CONTRATISTA: YANITH SANTAMARIA
No. DOCUMENTO IDENTIDAD: 30685200

En desarrollo de la comisión No. **256** durante los dias **19 Y 26** del mes de MAYO de **2021** se informa que en los tramos detallados a continuación, fue necesario utilizar transporte informal sin generación de documento soporte de pago por parte del prestador del servicio:

FECHA	TRAYECTO GENERADOR DEL PAGO	MEDIO DE TRANSPORTE	VALOR PAGADO
19 DE MAYO 2021	TIERRALTA/VEREDA NUEVO TAI/TIERRALTA	MOTO	47000
26 DE MAYO 2021	TIERRALTA/LAS BALSAS/TIERRALTA	MOTO	37000
	RAZON POR LA CUAL, SE AUTORIZA EL GASTO INCURRIDO CUYO VALOR PAGADO EQUIVALE A:		**$ 84000**

Para efectos legales el CONTRATISTA certifica bajo la gravedad del juramento, que las actividades objeto del desplazamiento se cumplieron a cabalidad y el valor cobrado corresponde al valor efectivamente pagado al prestador del servicio de transporte informal.

Este formato aplica unicamente para justificar gastos de transporte en aquellos sitios donde no se cuenta con transporte formal.

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el comisionado y el Supervisor de Contrato, se autoriza el presente gasto

COMISIONADO CONTRATISTA	SUPERVISOR DE CONTRATO	ORDENADOR DEL GASTO
Nombre completo: YANITH EDELMA SANTAMARIA FLOREZ	**Nombre completo:** JORGE HERNANDEZ	**Nombre completo:** JOSE NICOLAS BARRIOS
Firma:	**Cargo:** COORDINADOR ACADEMICO	**Cargo:** SUBDIRECTOR
	Firma:	**Firma:**

GRF-F-076 V.01