PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, septiembre de 2021

Señor
EDWIN PARRA CASTILLO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2761663**
Coordinador Académico
CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
Santa Marta

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

Referencia: No (**CO1.PCCNTR.2761663**) del año 2021.

BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 12548228 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA C.A.A.G, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($11.700.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de Agosto de 2021 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($1.950.000); b) Dos pagos iguales por los meses de Septiembre a Octubre de 2021, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($3.900.000) cada uno; c) Un último pago en el mes de Noviembre de 2021 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($1.950.000).

Plazo: Será hasta el (15) de (Noviembre) de 2021.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor, para impartir formación profesional integral en el marco del programa de Titulada y Complementaria Presencial y/o virtual del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción,	Impartir formación en el programa Titulada. -Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria.	

	se determine por parte del Centro de Formación.	Código de ficha: 2066928. Competencia desarrollada. 290802046. Supervisar proceso de Fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. Resultado de Aprendizaje. Alistar los equipos, material e insumos de acuerdo con los procedimientos establecidos. - Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria. Código de ficha: 2066935. Competencia desarrollada. 290802046. Supervisar proceso de Fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. Resultado de Aprendizaje. Alistar los equipos, material e insumos de acuerdo con los procedimientos establecidos. Código de ficha: 2183679. Competencia desarrollada. 290802046. Supervisar proceso de Fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. Resultado de Aprendizaje. Alistar los equipos, material e insumos de acuerdo con los procedimientos establecidos.	

		-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2143740. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2183282. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente.	

		-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2068722. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2143785. Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para el Análisis Fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el Laboratorio y normatividad vigente. -EDT. 209906. “Aplicación de técnicas fisicoquímicas	

		para el Control de Calidad de Alimentos”	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formacion, planeación pedagógica y los recuros didácticos qe incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	Códigos del proyecto: 1739112-2045018. Guías de aprendizaje.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Técnicas activas.	Prueba diagnostica. Talleres. Estudio de caso y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
6	Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar las inasistencias en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo de inasistencias.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar y crear ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo del aplicativo.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de las competencias correspondiente a las formaciones.	Pantallazo de los juicios evaluativos del aplicativo.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de	Manejo de la plataforma territorium para actividades, anuncios, material de apoyo meet, zoom y otros.	Plataforma territorium, meet y zoom.

	manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.		
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Proyecto Sennova desarrollado en alianza con empresa.	Diversificación de la oferta de valor del mango para la generación de productos nutraceúticos a partir de la pulpa y la cáscara.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporte de los eventos registrados de las competencias y resultados desarrolladas con las formaciones.	Formato de registro de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formación.	Carpeta del portafolio medio magnético.
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su caego o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.

	y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Aplicación de la estrategia Bootcamp con los aprendices.	Formaciones y Lista de asistencia.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Participación activa en la divulgación de las ofertaas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes en físico y medio magnético.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Solicitud de materiales y elementos de formación	Formatos.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Estrategias tecnicopedagogica.	Planta de procesamiento.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Buenos acceso de los ambientes laborales.	Buena iluminación, sillas y mesas ergonómicas y otros.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y	Participar en las reuniones y Registrar las actividades ejecutadas de las formaciones.	Formatos contractual.

	presentar informes mensuales de la ejecución del contrato		
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Competencia laboral orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado.

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9423634454 de la planilla, operador Aportes en línea y periodo Septiembre de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO
Contratista
C.C. No. 12548228

Recibí a satisfacción:

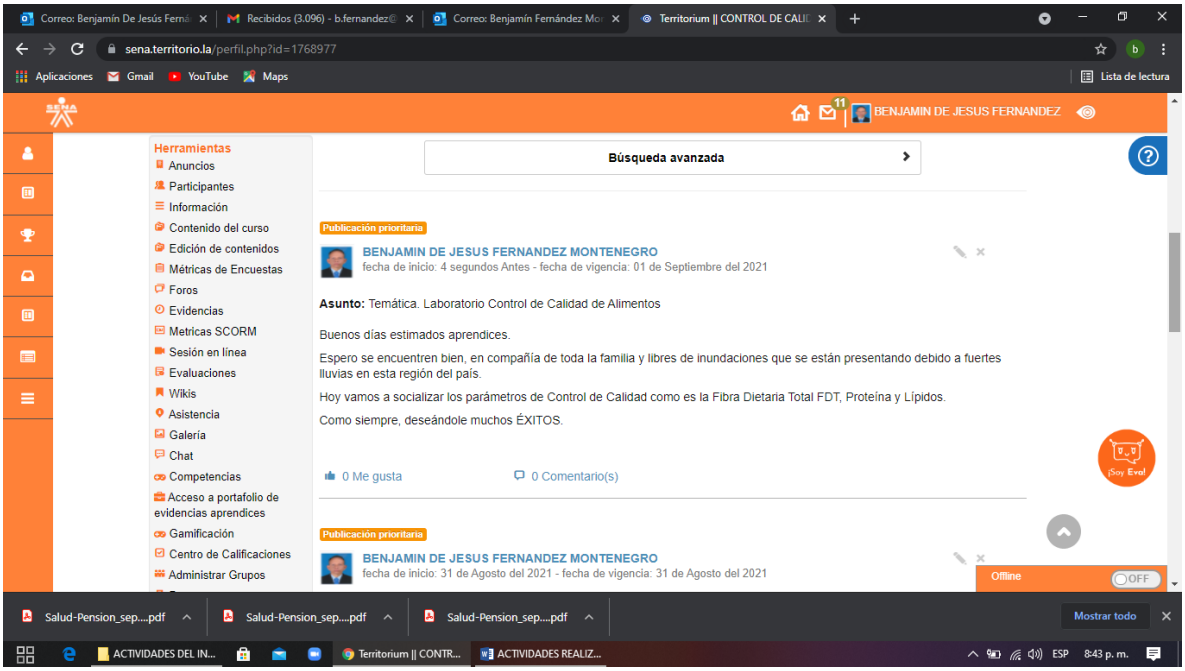
EDWIN PARRA CASTILLO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2761663 de 2021
Coordinador Académico

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 01 DE SEPTIEMBRE – 03 DE SEPTIEMBRE DE 2021

MIÉRCOLES: 01 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA - TARDE

FICHA: 1963362: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

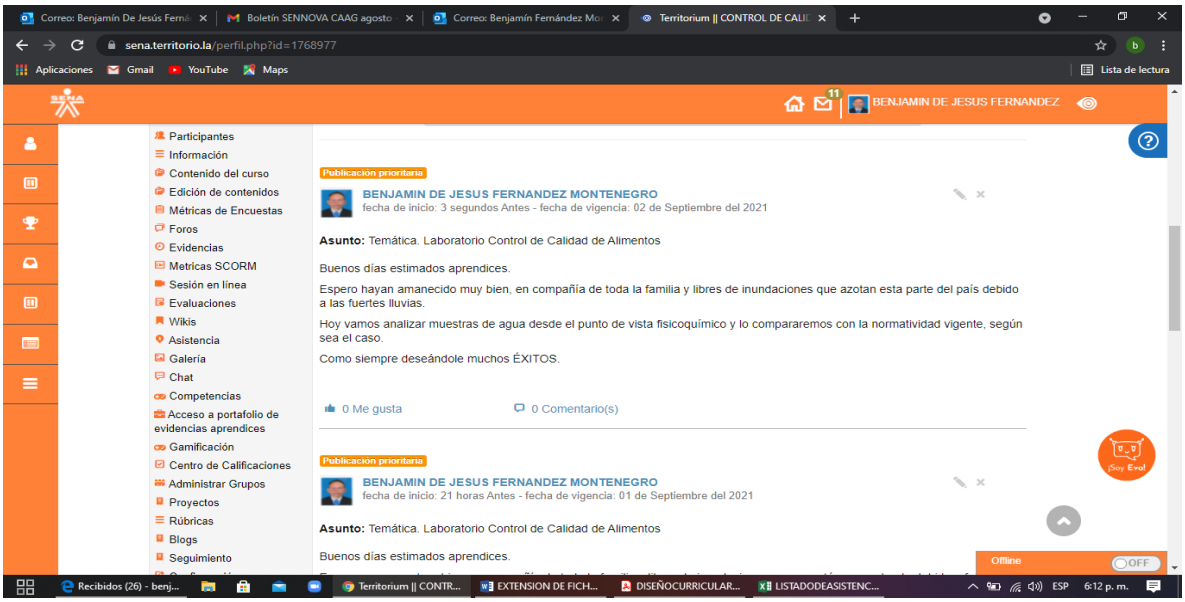


EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ LA FIBRA DIETARIA TOTAL FDT, LAS PROTEÍNAS Y LOS LÍPIDOS. COMO SE DETERMINAN EN EL LABORATORIO. PARA MAÑANA SE TIENE PLANEADO E CONTROL DE CALIDAD A LAS AGUAS DEL CAAG.



JUEVES: 02 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA - TARDE

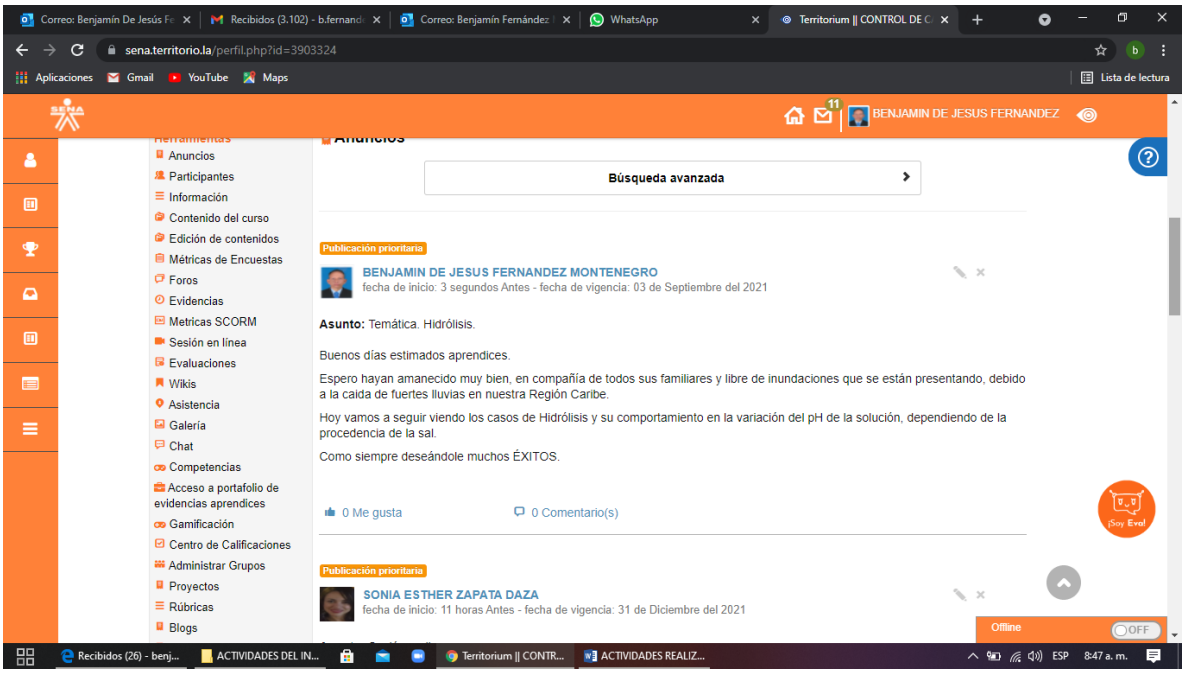
FICHA: 1963362: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ EL CONTROL DE CALIDAD A MUESTRAS DE AGUA: AGUA DESIONIZADA, AGUA DEL GRIFO DEL LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA Y AGUA DE POZO.

VIERNES: 03 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA - TARDE

FICHA: 2143740: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



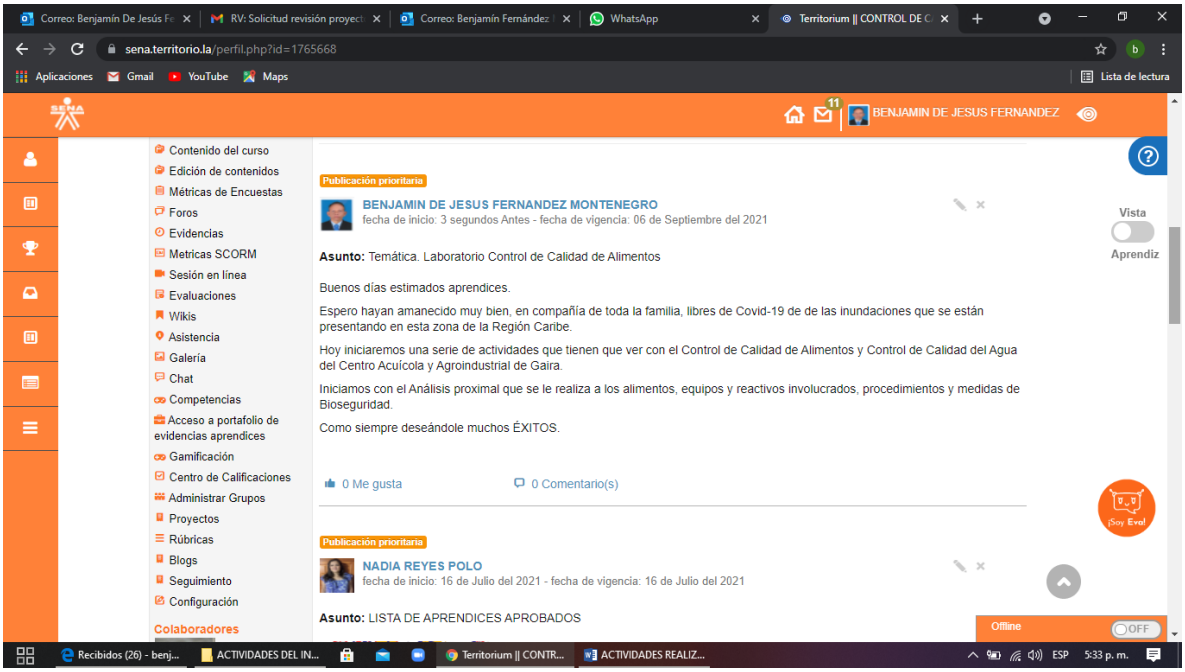
EL INSTRUCTOR INVITÓ A VER LA VIDEOCONFERENCIA DEL VIERNES ANTERIOR, YA QUE NO REALIZARON LA ACTIVIDAD.

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 06 DE SEPTIEMBRE – 10 DE SEPTIEMBRE DE 2021

LUNES: 06 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA - TARDE

FICHA: 2046785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



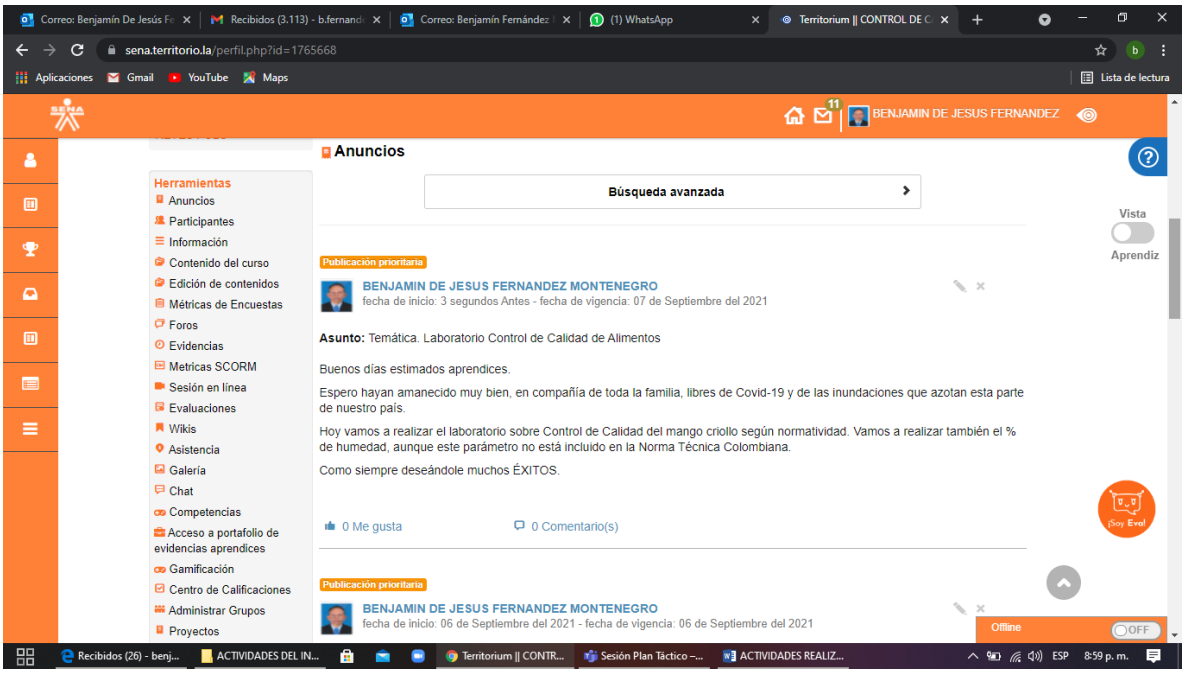




EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ LA PLANEACIÓN DE LA SEMANA INICIANDO CON EL ANÁLISIS PROXIMAL DE LOS ALIMENTOS, EQUIPOS, VIDRIERÍA Y REACTIVOS UTILIZADOS EN LOS DIFERENTES PARÁMETROS DE CONTROL DE CALIDAD DE UN ALIMENTO; CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA DEL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA DESDE EL PUNTO DE VISTA FISICOQUÍMICO.

MARTES: 07 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA - TARDE

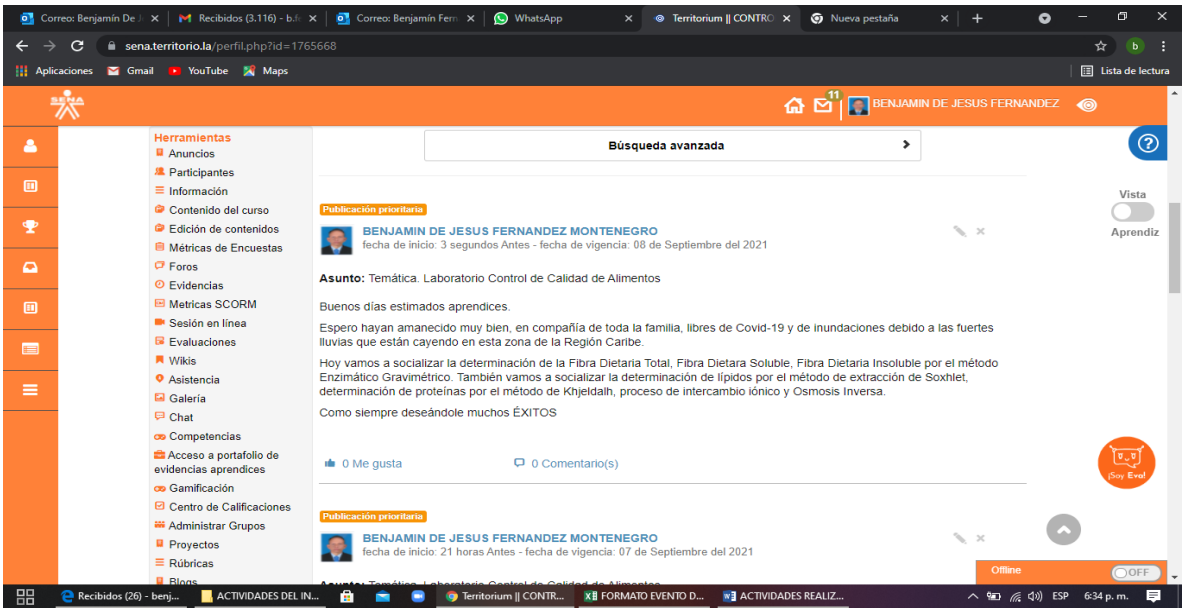
FICHA: 2046785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ EL LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD AL MANGO CRIOLLO SEGÚN NORMA TÉCNICA COLOMBIANA INCLUYENDO EL % DE HUMEDAD, AUNQUE ESTE PARÁMETRO NO LO CONTEMPLA LA NORMATIVIDAD.

MIÉRCOLES 08 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA - TARDE

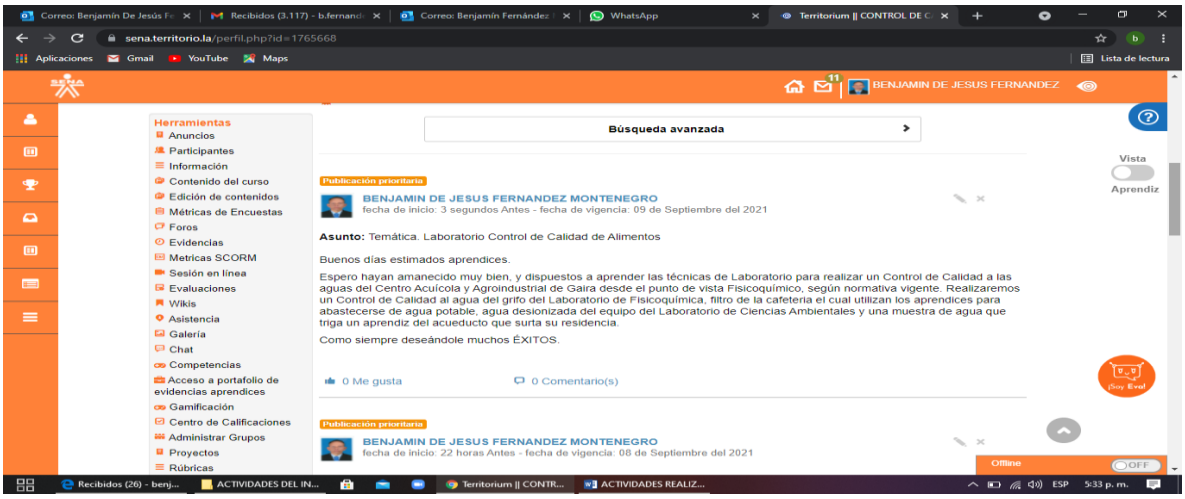
FICHA: 2046785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ LA DETERMINACIÓN DE LA FIBRA DIETARIA TOTAL, FIBRA DIETARA SOLUBLE, FIBRA DIETARIA INSOLUBLE POR EL MÉTODO ENZIMÁTICO GRAVIMÉTRICO. TAMBIÉN SOCIALIZÓ LA DETERMINACIÓN DE LÍPIDOS POR EL MÉTODO DE EXTRACCIÓN DE SOXHLET, DETERMINACIÓN DE PROTEÍNAS POR EL MÉTODO DE KHJELDALH, PROCESO DE INTERCAMBIO IÓNICO Y OSMOSIS INVERSA.

JUEVES 09 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA - TARDE

FICHA: 2046785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



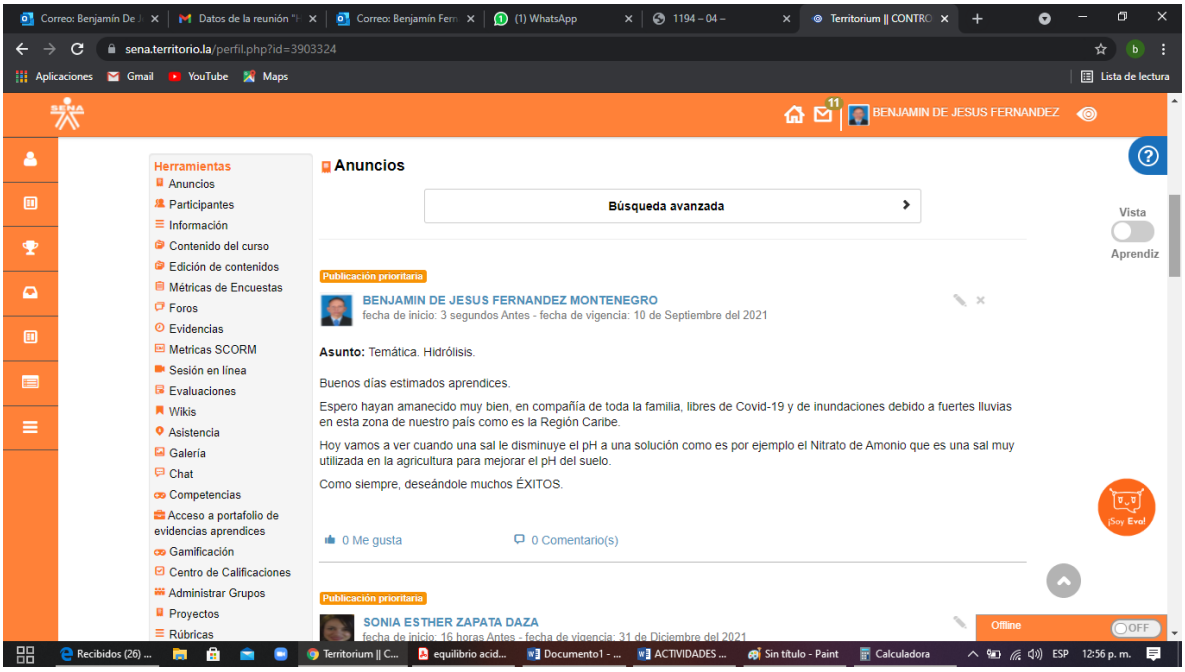
EL INSTRUCTOR Y SUS APRENDICES, REALIZARON CONTROL DE CALIDAD A MUESTRAS DE AGUA DEL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA COMO SON: AGUA DEL GRIFO DEL LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA, FILTRO DE LA CAFETERIA DONDE LOS APRENDICES SE APROVISIONAN DE AGUA, AGUA

DESIONIZADA DEL EQUIPO QUE HACE PARTE DEL LABORATORIO DE CIENCIAS AMBIENTALES, MUESTRA DE AGUA QUE TRAJO UN APRENDIZ DE SU CASA.

SE SACA COMO CONCLUSIÓN QUE LAS AGUAS PARA CONSUMO HUMANO, CUMPLEN CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE. (RESOLUCIÓN 2115 DE 2007). EL EQUIPO DESIONIZADOR DEL LABORATORIO DE CIENCIAS AMBIENTALES ESTÁ TRABAJANDO DE FORMA EXCELENTE YA QUE LA DUREZA TOTAL ARROJÓ UN RESULTADO DE 0mg/L $CaCO_3$.

VIERNES 10 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA - TARDE

FICHA: 2046785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



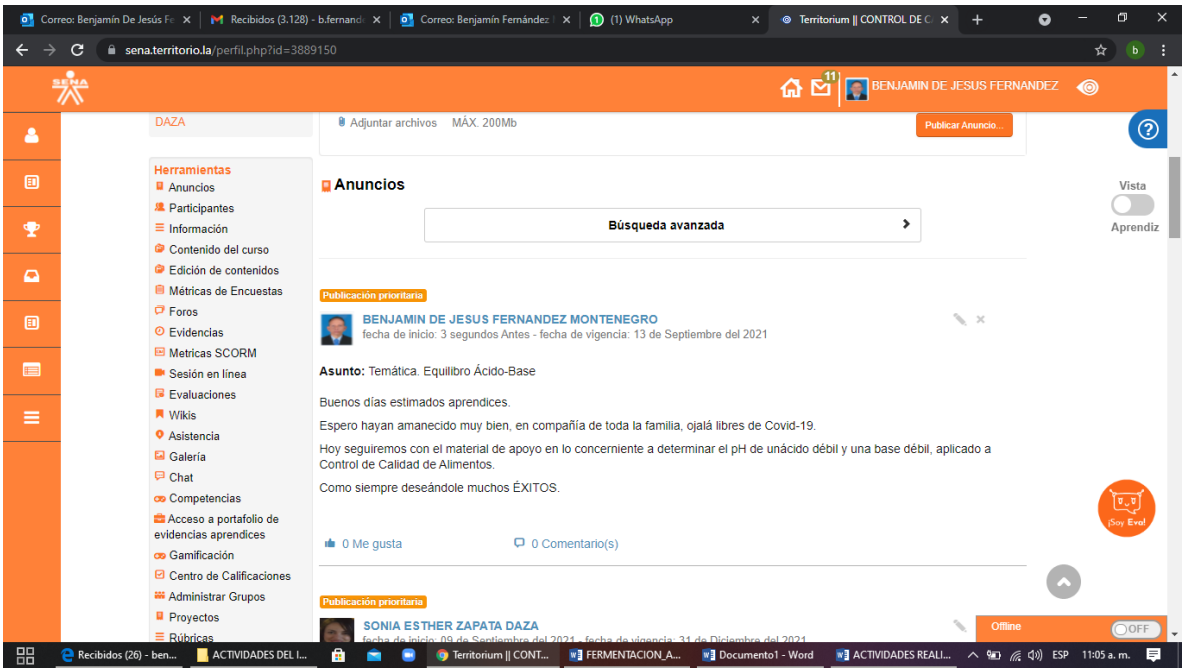
EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ CUANDO UNA SAL DISMINUYE EL PH DE UNA SOLUCIÓN, COMO ES EL CASO DEL NITRATO DE AMONIO EL CUAL ES UNA SAL UTILIZADA EN AGRICULTURA PARA MEJORAR EL PH DEL SUELO. QUEDA PENDIENTE EL ÚLTIMO CASO QUE ES CUANDO LA SAL SU CATIÓN Y ANIÓN PROVIENE DE ÁCIDOS DÉBILES Y BASES DÉBILES.

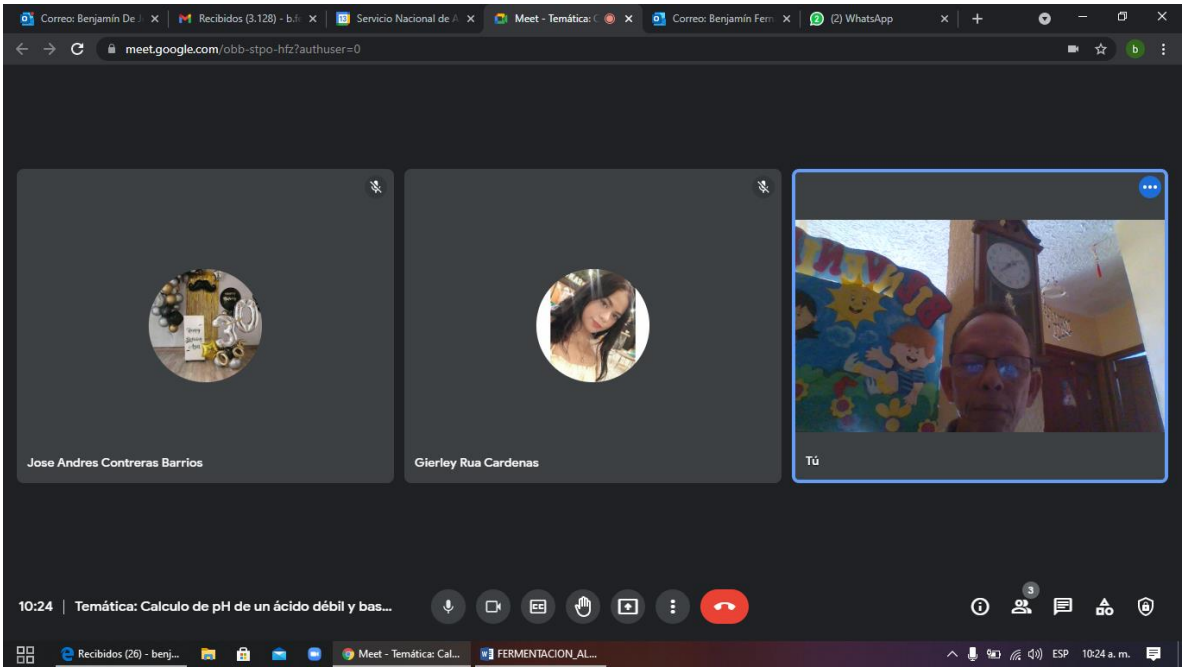
ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 13 DE SEPTIEMBRE – 17 DE SEPTIEMBRE DE 2021

LUNES: 13 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2143785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

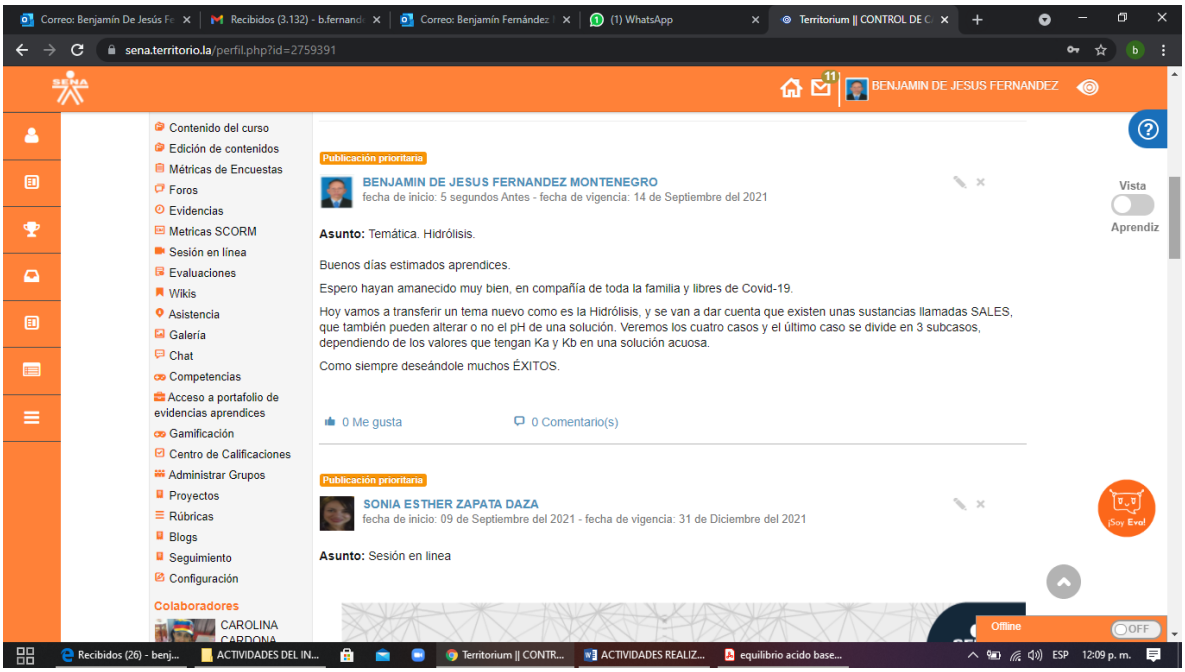




NO HUBO FORMACIÓN DEBIDO A LA INTERRUPCIÓN DEL FLUÍDO ELÉCTRICO EN VARIOS SECTORES DE LA CIUDAD DE SANTA MARTA.

MARTES: 14 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA

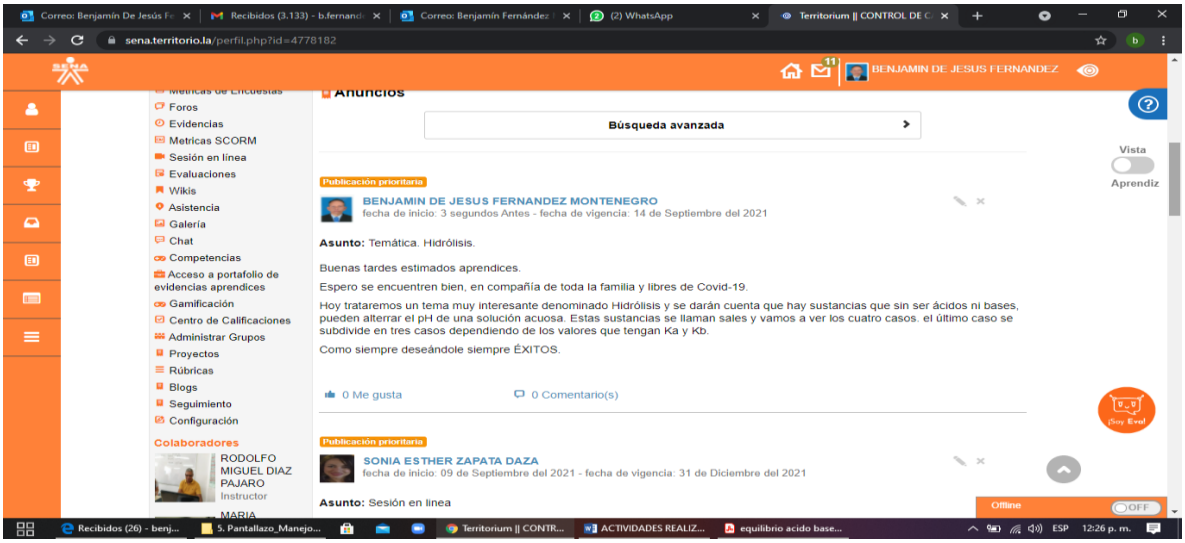
FICHA: 2068722: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ LA TRANSFERENCIA DEL CONCEPTO DE HIDRÓLISIS Y SALES. SE ESTUDIO EL PRIMER CASO EL CUAL LA SAL VIENE DE UN ÁCIDO FUERTE Y UNA BASE FUERTE Y NO ALTERA EL Ph DE LA SOLUCIÓN. LUEGO SE ANALIZÓ EL SEGUNDO CASO COMO FUE CON EL ACETATO DESODIO DE VIENE DE UNA BASE FUERTE Y UN ÁCIDO DÉBIL EL CUAL LAS OLUCIÓN SERÁ BÁSICA. QUEDA PENDIENTE LOS 2 CASOS RESTANTES. SE HIZO UNA ACTIVIDAD DE APLICACIÓN A CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS QUE CONSISTE EN EL CPALCULO DEL PH UNA SOLUCIÓN, CONOCIENDO EL Ka Y LA CONCENTRACIÓN DE LA SAL.

MARTES: 14 DE SEPTIEMBRE DE 2021: TARDE

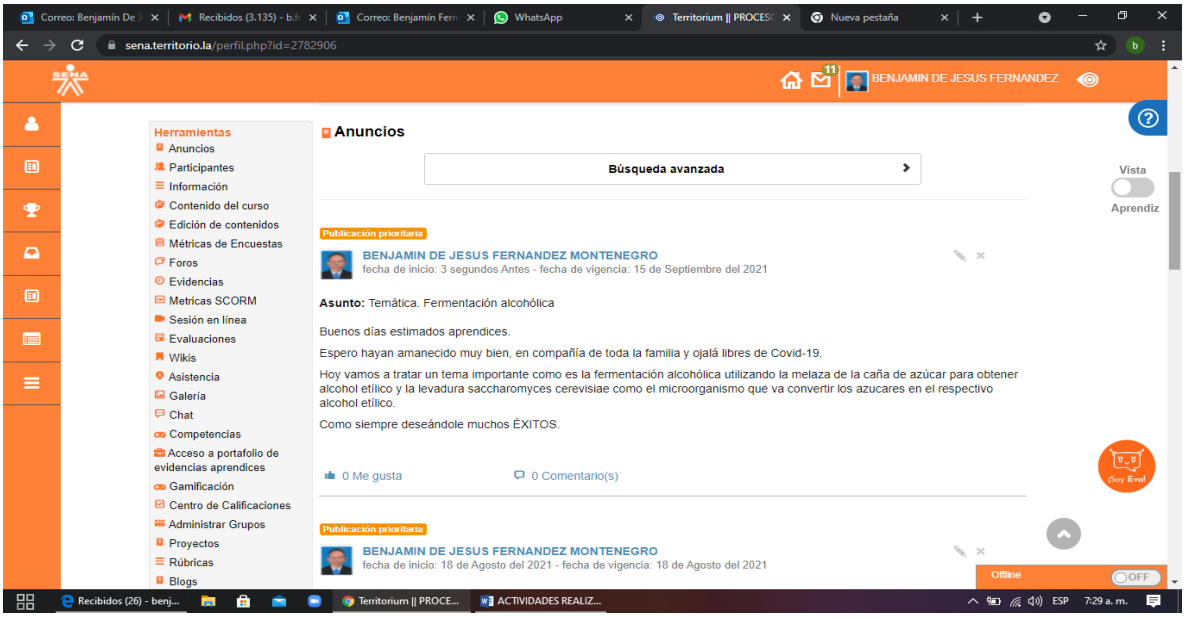
FICHA: 2183282: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ LA TRANSFERENCIA DEL CONCEPTO DE HIDRÓLISIS Y SALES. SE ESTUDIO EL PRIMER CASO EL CUAL LA SAL VIENE DE UN ÁCIDO FUERTE Y UNA BASE FUERTE Y NO ALTERA EL Ph DE LA SOLUCIÓN. LUEGO SE ANALIZÓ EL SEGUNDO CASO COMO FUE CON EL ACETATO DESODIO DE VIENE DE UNA BASE FUERTE Y UN ÁCIDO DÉBIL EL CUAL LAS OLUCIÓN SERÁ BÁSICA. QUEDA PENDIENTE LOS 2 CASOS RESTANTES. SE HIZO UNA ACTIVIDAD DE APLICACIÓN A CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS QUE CONSISTE EN EL CPALCULO DEL PH UNA SOLUCIÓN, CONOCIENDO EL Ka Y LA CONCENTRACIÓN DE LA SAL.

MIÉRCOLES 15 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA

FICHA: 206628: PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ LA DETERMINACIÓN Del PH DE UNA SOLUCIÓN DE ÁCIDO DÉBIL Y DE UNA BASE DÉBIL. SE REALIZÓ UNA ACTIVIDAD QUE ES LA DE DETERMINAR EL PH A UNA SOLUCIÓN DE ÁCIDO DÉBIL Y BASE DÉBIL CONOCIENDO LAS CONCENTRACIONES Y LAS Ka Y Kb. TODO ESTO APLICADO A PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS. ENTRAMOS EN LA PRÓXIMA SESIÓN A HIDRÓLISIS.

MIÉRCOLES 15 DE SEPTIEMBRE DE 2021: TARDE

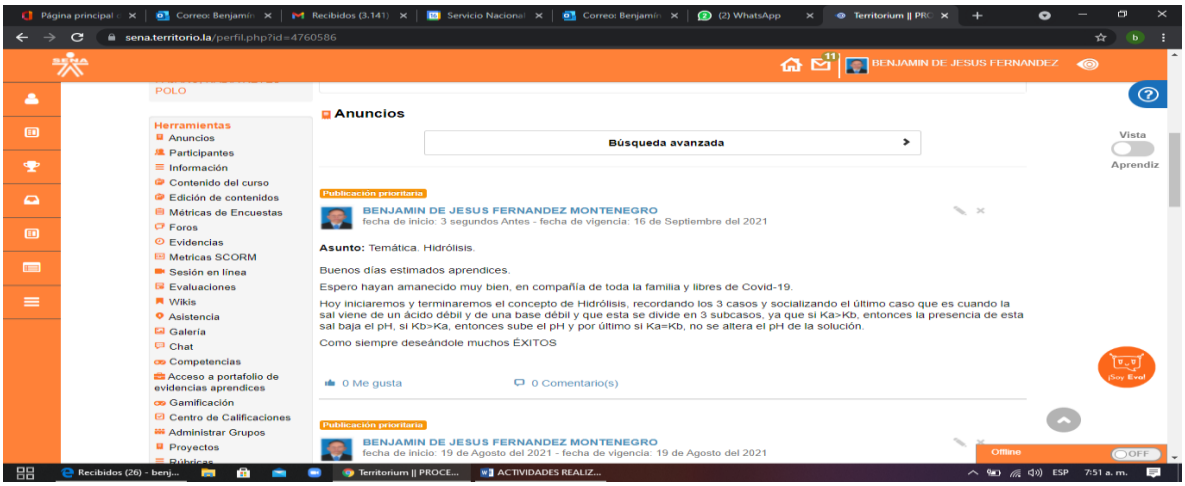
FICHA: 206635: PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.



SE SOCIALIZÓ EL CONCEPTO DE HIDRÓLISIS, EL CONCEPTO DE SAL Y COMO ESTA PUEDE VARIAR EL PH DE UNA SOLUCION. SE ANALIZARON 3 CASOS QUE SON: CUANDO UNA SAL VIENE DE ÁCIDO FUERTE Y BASE FUERTE QUE NO ALTERA EL PH, CUANDO VIENE DE UNA BASE FUERTE Y UN ÁCIDO DÉBIL EL CUAL SUBE EL PH Y EL OTRO CASO CUANDO LA SAL VIENE DE UNA BASE DÉBIL Y ÁCIDO FUERTE, EL CUAL BAJA EL PH DE UNA SOLUCIÓN. QUEDA PENDIENTE EL CASO PARA LA PRÓXIMA SESIÓN CUANDO LA SAL VIENE DE UN ÁCIDO DÉBIL Y BASE DÉBIL.

JUEVES: 16 DE SEPTIEMBRE DE 2021: TARDE

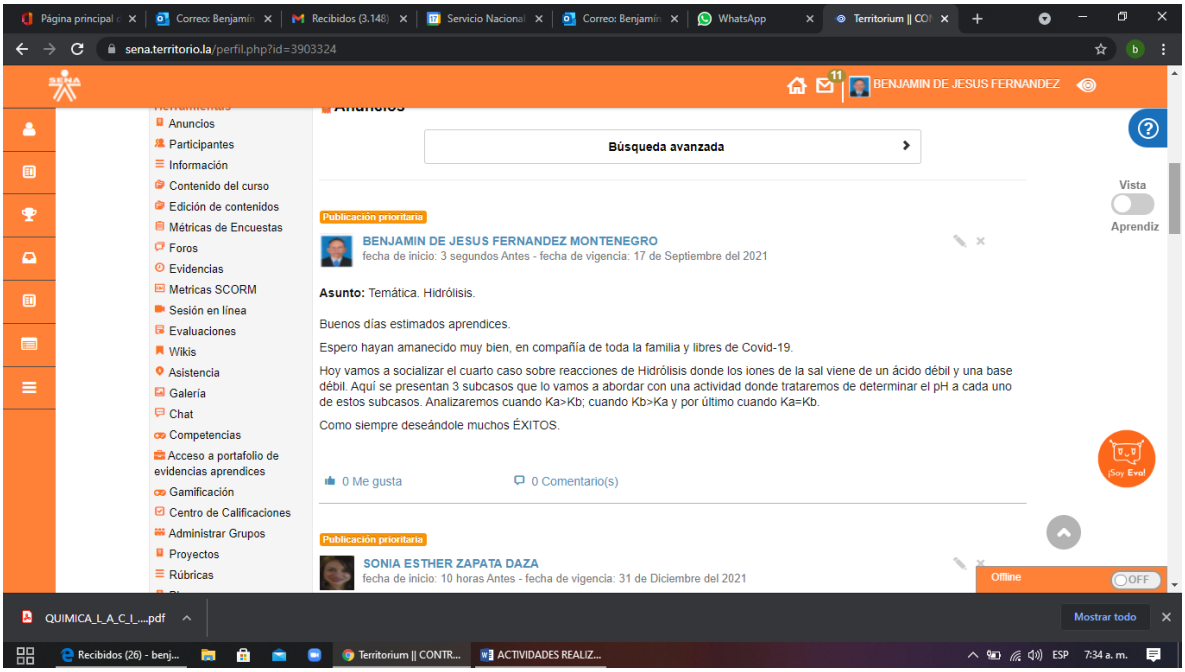
FICHA: 2183679: PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ LA PARTE DE HIDRÓLISIS DONDE LA SAL SUBE EL PH PORQUE UNOS DE LOS IONES DE LA SOLUCIÓN VIENE DE UN ÁCIDO DÉBIL. LUEGO ABORDO EL ÚLTIMO CASO QUE ES CUANDO AMBOS IONES VIENEN DE ÁCIDOS DÉBILES Y BASES DÉBILES. AQUÍ SE PUEDEN PRESENTAR 3 SUBCASOS. CUANDO Ka>Kb, LA SOLUCIÓN TIENE PH ÁCIDO; SI Kb>Ka, LA SOLUCIÓN SERÁ BÁSICA Y SI Ka=Kb, ENTONCES LA SAL NO LE CAMBIA EL PH A LA SOLUCIÓN. ABORDAREMOS EN UNA PRÓXIMA SESIÓN CUANDO Ka=Kb.

VIERNES 17 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA - TARDE

FICHA: 2046785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



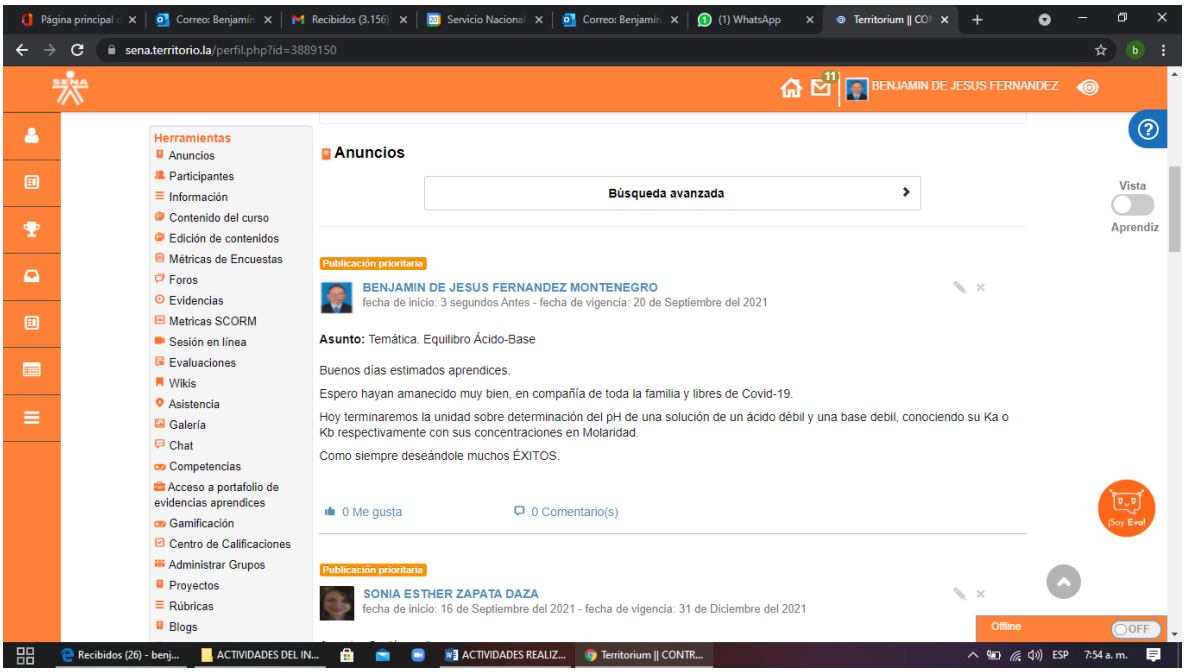
EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ CASO, EL CUAL CONSISTE CUANDO LA SAL PROVIENE DE UN ÁCIDO DÉBIL Y BASE DÉBIL. SE PUDEN DAR 3 SUBCASOS. EL PRIMERO QUE AUMENTE EL PH Y SOLO PASA CUANDO Kb>Ka. EL SEGUNDO SUBCASO CUANDO LA SAL BAJA EL PH, Y ESTO OCURRE CUANDO Ka>Kb Y EL ÚLTIMO CUANDO NO ALTERA EL PH QUE ES CUANDO Ka=Kb. SE ANALIZÓ PRIMERO EL ÚLTIMO SUBCASO. QUEDA PENDIENTE LOS 2 RESTANTES.

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 20 DE SEPTIEMBRE – 24 DE SEPTIEMBRE DE 2021

LUNES: 20 DE SEPTIEMBRE DE 2021: MAÑANA

FICHA: 2143785: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ COMO SE DETERMINA EL PH DE UNA SOLUCIÓN CONFORMADA POR UN ÁCIDO DÉBIL Y UNA CONFORMADA POR UNA BASE DÉBIL.

LUEGO PASO A SOLCIALIZAR EL CONCEPTO DE HIDRÓLISIS Y SALES. SE ANALIZÓ CUANDO LOS IONES DE LA SAL VIENEN DE ÁCIDO FUERTE Y BASE FUERTE EN LA CUAL EL PH NO CAMBIA, LUEGO SE ANALIZÓ EL CASO CUANDO LA SAL; SUS IONES VIENEN DE ÁCIDO FUERTE Y BASE DÉBIL; EN LA CUAL SE DEMOSTRÓ QUE LA SOLUCIÓN DISMINUYE EL PH.

QUEDA PENDIENTE CUANDO LA SAL, SUS IONES VIENEN DE UNA BASE FUERTE Y UN ÁCIDO DÉBIL Y AQUELLA CUANDO LA SAL, SUS IONES VIENEN DE ÁCIDO DÉBIL Y BASE DÉBIL RESPECTIVAMENTE.