PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar Octubre de 2021

Señor
ENEIR BENITO JIMENEZ TURIZO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 2583756 **de 2021**
Coordinador Académico Programas Especiales
Valledupar

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

Referencia: No. 2583756 del 2021

LUIS ALFONSO GUERRERO MAYROGA, identificado con la cédula de ciudadanía No 77093157 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en La Coordinación Académica de Programas Especiales, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas desde el día 01 hasta el día 31 en el mes de Octubre del 2021 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de VEINTIDOS MILLONES OCHENTA Y DOS MIL PESOS ($22.082.00).Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago en el mes de Junio de 2021 por valor de ($1.952.000). b) un segundo pago en el mes de Julio de 2021 por valor de ($3.660.000). c) un tercer pago en el mes de Agosto de 2021 por valor de ($3.660.000). d) un cuarto pago en el mes de Septiembre de 2021 por valor de ($3.660.000). e) un quinto pago en el mes de Octubre de 2021 por valor de ($3.660.000). f) un sexto pago en el mes de Noviembre de 2021 por valor de ($3.660.000). g) y un último pago en el mes de Diciembre de 2021 por valor de ($1.830.000).

Plazo: Será hasta el 15 de Diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestación de Servicios Personales de Carácter Temporal, como Instructor en el Programa Doble Titulación para impartir formación en las redes de conocimiento dentro de los programas de formación articulados con el Centro Biotecnológico del Caribe.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Cumplir a cabalidad el objeto del contrato en la forma y lugares que EL SENA le indique.	Hacer presencia por medios electrónicos en las Instituciones	Asistencias, Actas de concertación

		educativas correspondientes, vía virtual	
2	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, eficiencia, Oportunidad y calidad.	Hacer presencia por medio electrónicos y presencial en las instituciones educativas correspondientes	Registro Asistencia en la formación
4	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque Metodológico adoptado.	Hacer uso de técnicas didácticas activas, ajustando las guías de aprendizaje adaptadas a la contingencia por la pandemia Covid-19	Medios electrónicos whatsapp, meet y presencial, diseño de Guías de aprendizaje de acuerdo con la necesidad
5	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Selección de estrategias didácticas virtuales utilizando medios de comunicación electrónica. Como recurso por pandemia Covid-19	Medios electrónicos; whatsapp, Plataforma meet y ambiente de aprendizaje convencional en las IE
17	.Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto del contrato y entregar los informes que se le soliciten de acuerdo con el objeto pactado	Estar atento al envío de correspondencia de parte del jefe encargado, Asistir a las reuniones virtual por la contingencia de la pandemia Covid-19	Participación reunión presencial, y la actualización del Onedrive
21	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos, de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual.	Reporte de horas mensuales	El presente informe
22	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Reporte de actividades en el sistema Sofía plus	El presente informe.
28	Las demás necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.	Pago de planilla de salud y pensión mes Octubre de 2021	Reporte del pago de salud pensión y riesgos profesionales planilla No 9425125780

PRODUCTOS DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

Se llevó a cabo reunión de manera presencial con los directivos del programa doble titulación sobre el seguimiento a las actividades académicas.
Se realizó reunión con los directivos de las Institución Educativa Nacional de Codazzi, para el retorno a la prespecialidad del programa de articulación doble titulación.

Se brindó apoyo en las siguientes actividades: Toma de fotografías con las fichas del grado 10 para llevar a cabo el proceso de carnetización, registro y actualización en la agencia pública de empleo y la actualización en Sofía plus de los aprendices del grado 11 próximos a certificar.

Se impartió formación titulada en las siguientes instituciones educativas de acuerdo a la planeación pedagógica en los programas: Técnicos en procesamiento de lácteos de la Institución Agrícola el Copey fichas: 2296930, Competencia (Aplicar procesos térmicos según procedimiento y normas vigentes), resultado de aprendizaje (Evaluar mejoras del proceso térmico según criterios de calidad) y ficha 2085456, competencia: (Elaborar quesos según procedimiento definido y/o ficha técnica) Resultado de Aprendizaje (Verificar calidad del producto terminado de acuerdo con normatividad vigente); Técnico en procesamiento de Lácteos de la Institución Técnica la Esperanza, fichas 2085462, 2085473, Competencia (Elaborar quesos según procedimiento definido y/o ficha técnica) Resultado de Aprendizaje (Verificar calidad del producto terminado de acuerdo con normatividad vigente) y fichas 2296932, 2302588 Competencia (Aplicar procesos térmicos según procedimiento y normas vigentes), resultado de aprendizaje (Evaluar mejoras del proceso térmico según criterios de calidad). Técnico en procesamiento de frutas y Hortalizas de la Institución Educativa Nacional de Codazzi fichas: 2087124, competencia (Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas técnicas vigentes) resultado de aprendizaje (Monitorear la calidad del producto derivado de frutas y hortalizas en las etapas del proceso para asegurar la inocuidad y la seguridad alimentaria según protocolos) y ficha 2294097 Competencia (Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente), Resultado de aprendizaje (Consignar la información en los formatos garantizando la veracidad de la información registrada de acuerdo con procedimientos establecidos proponiendo acciones correctivas de mejora). Técnico en procesamiento de frutas y Hortalizas de la Institución Educativa la Mina ficha: 2087117, 2085113 competencia (Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas técnicas vigentes) resultado de aprendizaje (Monitorear la calidad del producto derivado de frutas y hortalizas en las etapas del proceso para asegurar la inocuidad y la seguridad alimentaria según protocolos).

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, el No. 9425125780 de la planilla de Aportes en Línea del mes de Octubre de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (10) folios

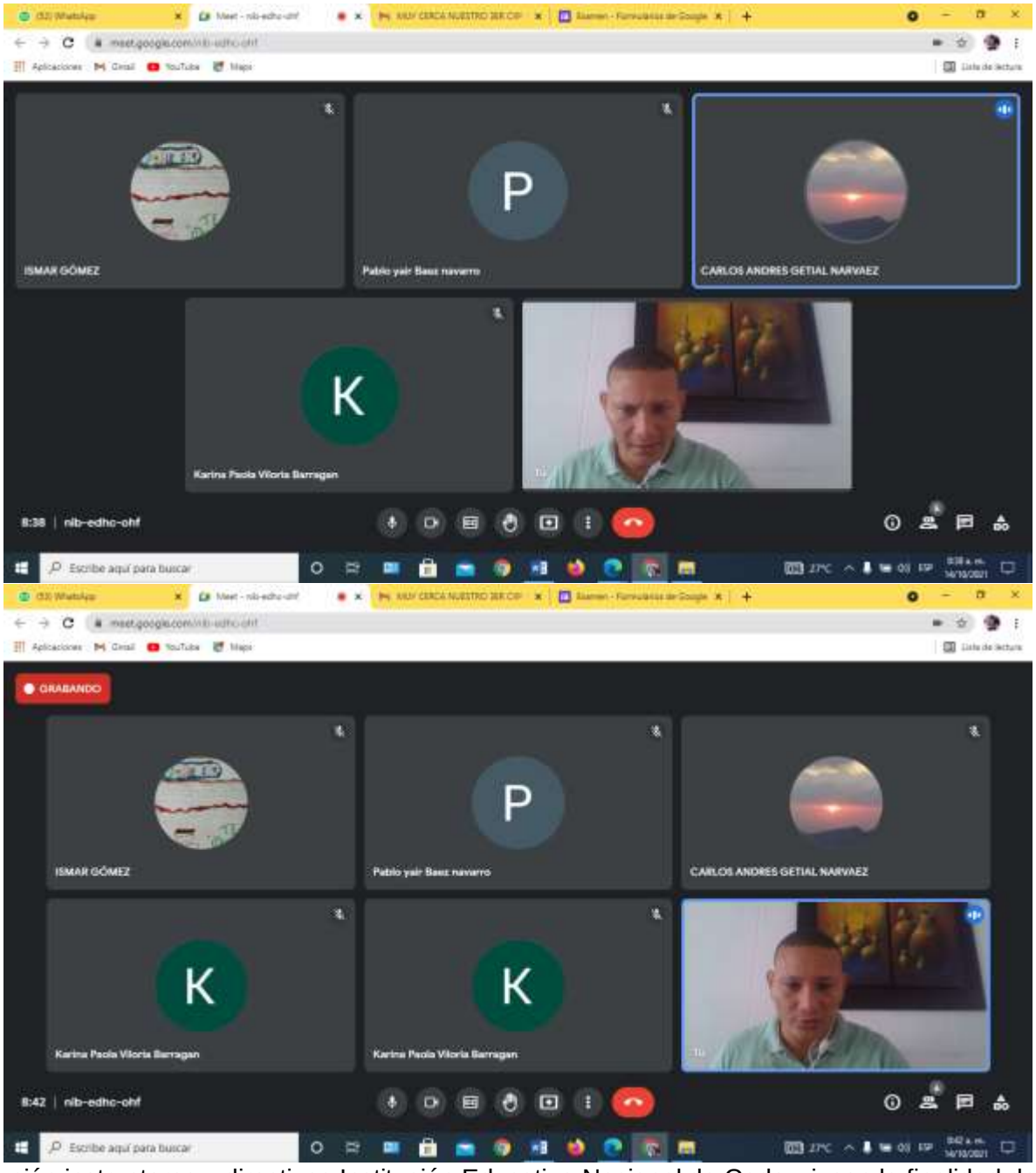
Cordialmente,

LUIS ALFONSO GUERRERO MAYORGA
Contratista
C.C. No. 77.093.157 de Valledupar

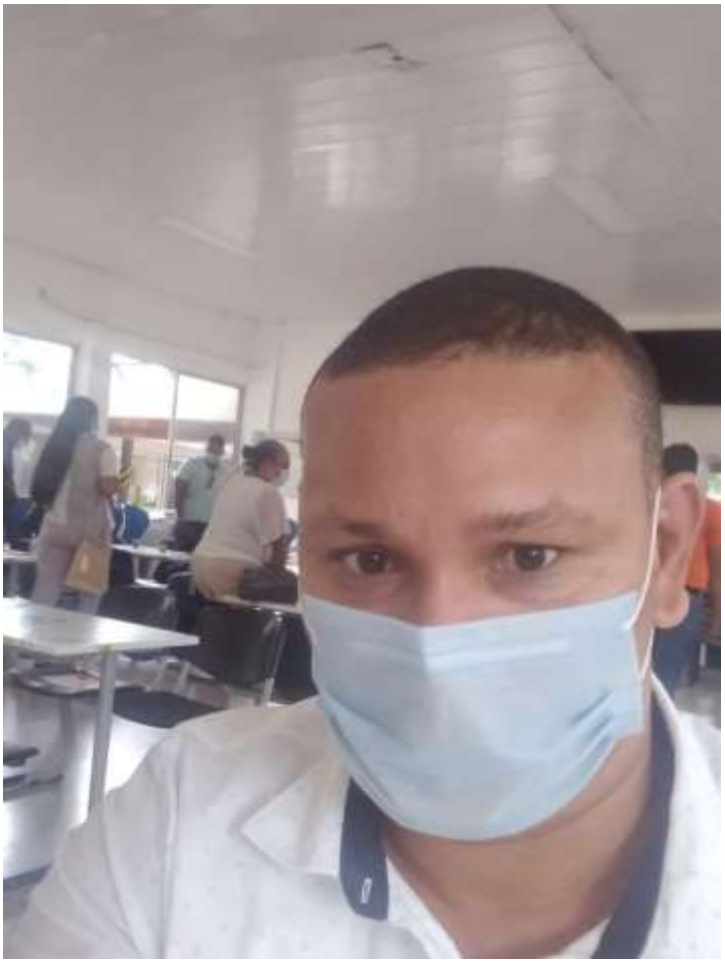
Recibí a satisfacción:

ENEIR BENITO JIMENEZ TURIZO
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 2583756 **de 2021**
Coordinador Académico Programas Especiales

EVIDENCIAS



Reunión instructores y directivos Institución Educativa Nacional de Codazzi, con la finalidad de acordar el inicio de la formación presencial en las fichas 2087124 y 2294097 Técnico en procesamiento de frutas y hortalizas.

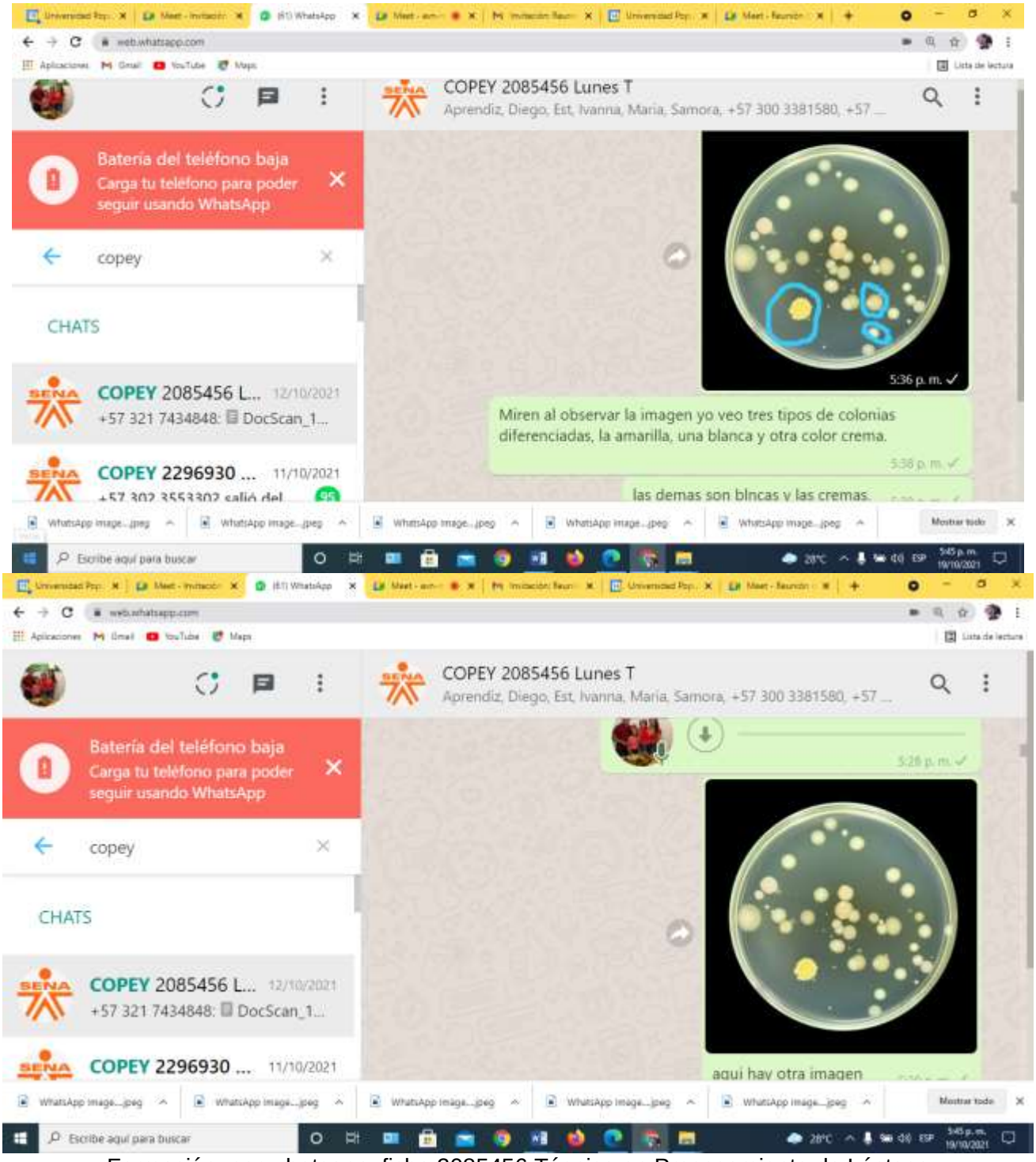


Reunión presencial con directivos del programa doble titulación sobre seguimiento a las actividades programadas.





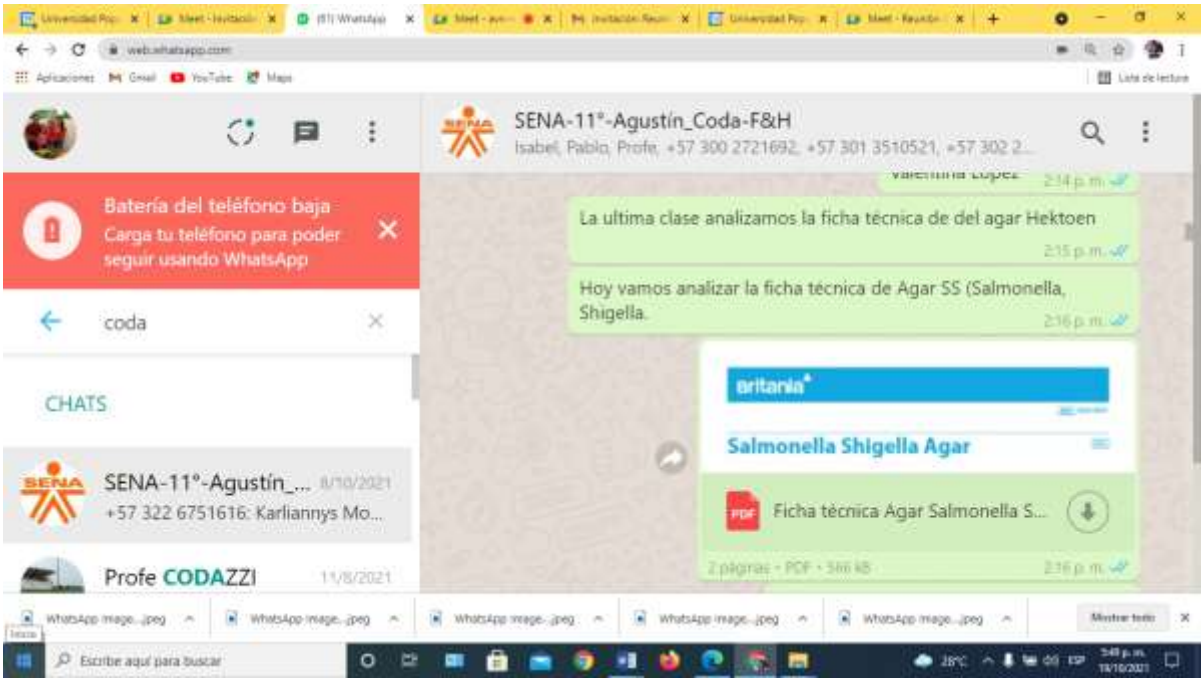
Evidencia de la formación ficha 2087117 y 2087113, Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas, IE Agrícola La Mina (Corregimiento la Mina- Valledupar-Cesar)

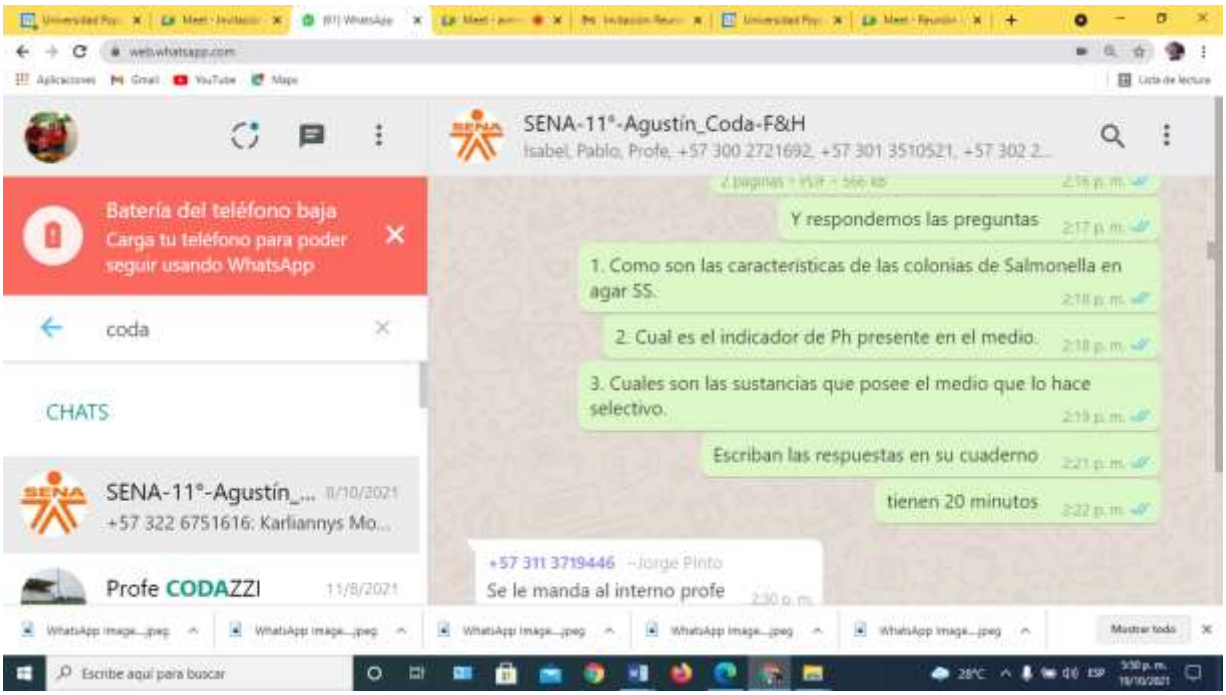


Formación por whatsapp, ficha 2085456 Técnico en Procesamiento de Lácteos
IE Agrícola El Copey-Cesar

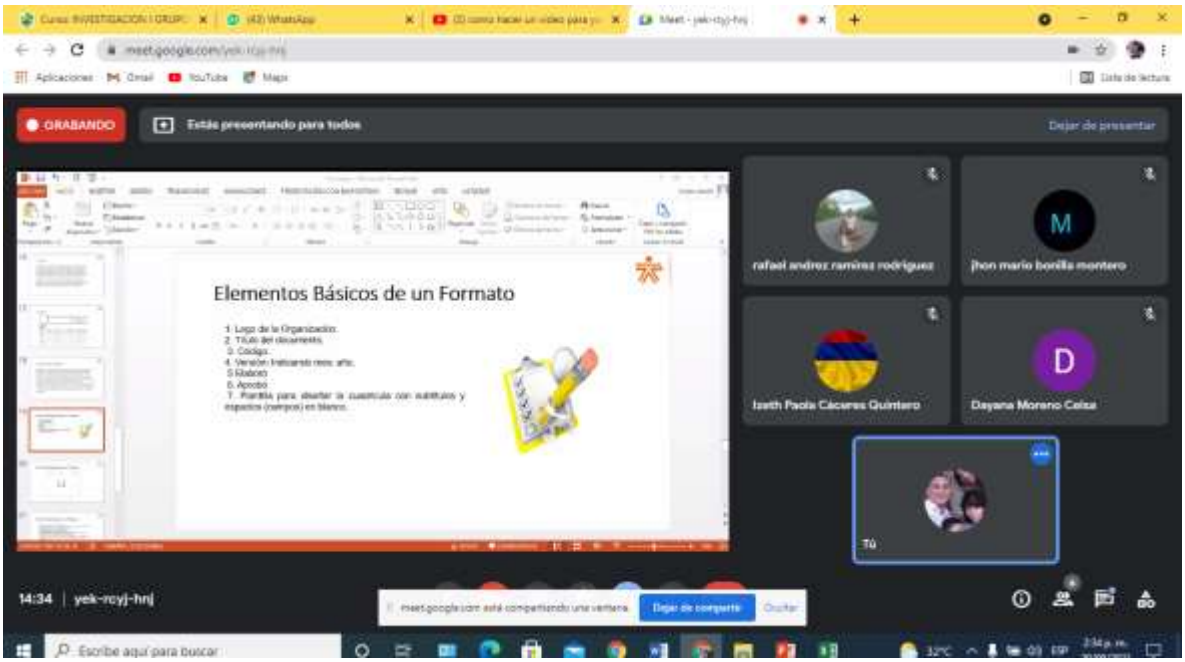


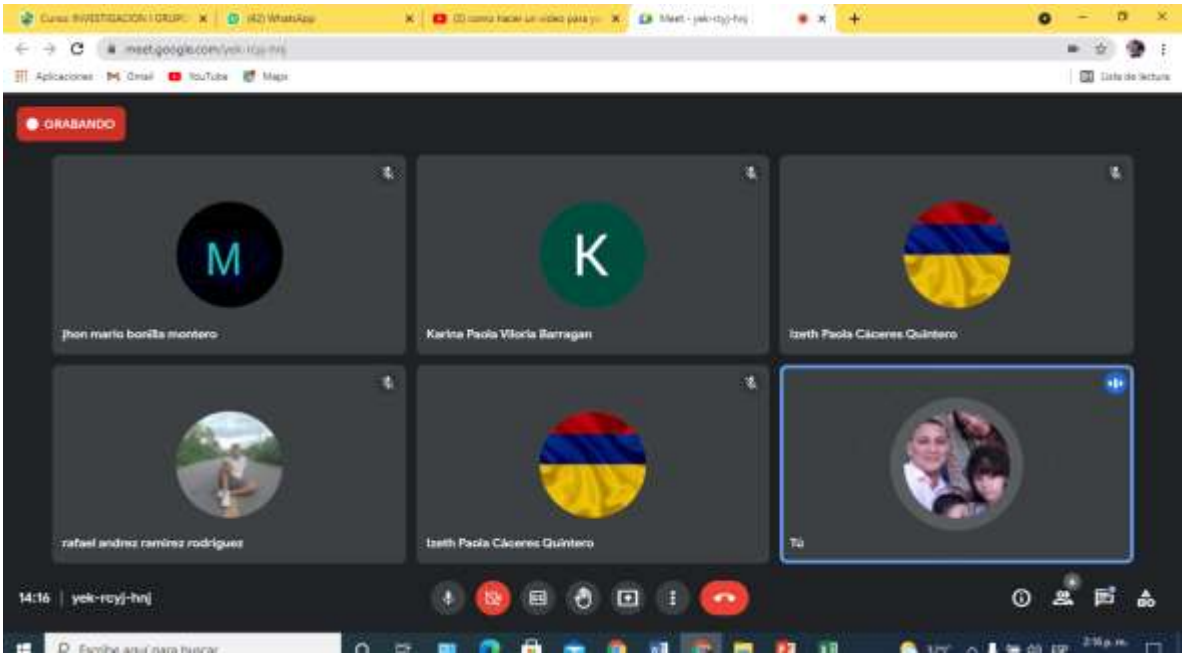
Evidencias, Fichas 2085473 y 2085462, Técnico en procesamiento de Lácteos
IE Técnico la Esperanza Valledupar-Cesar



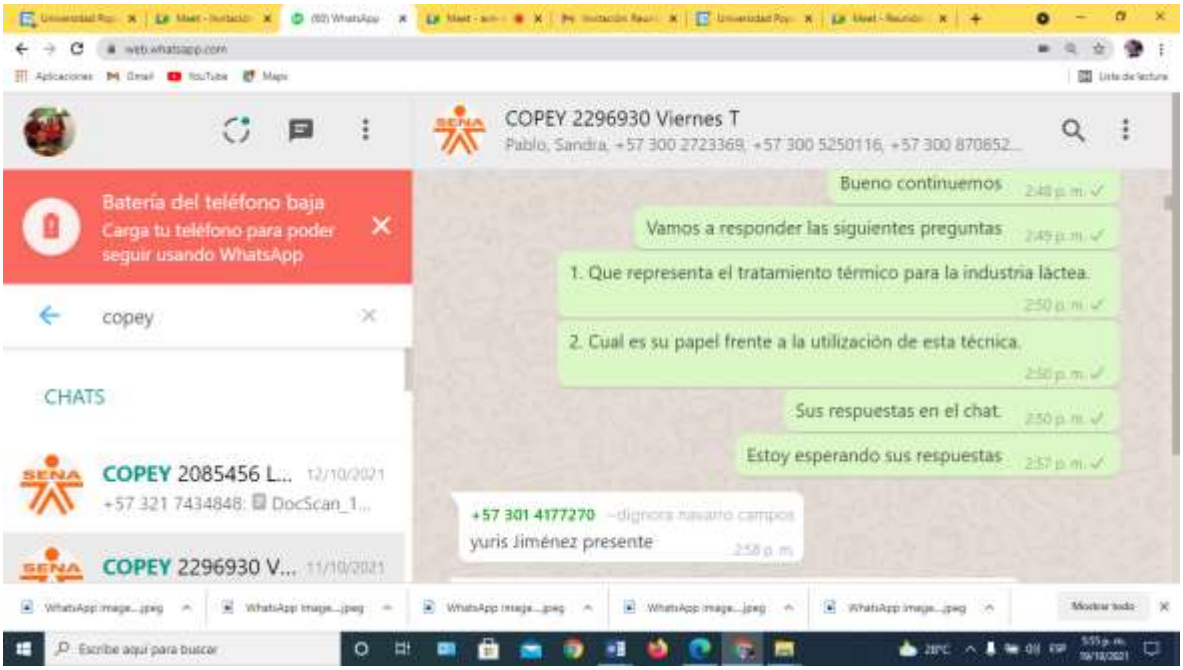


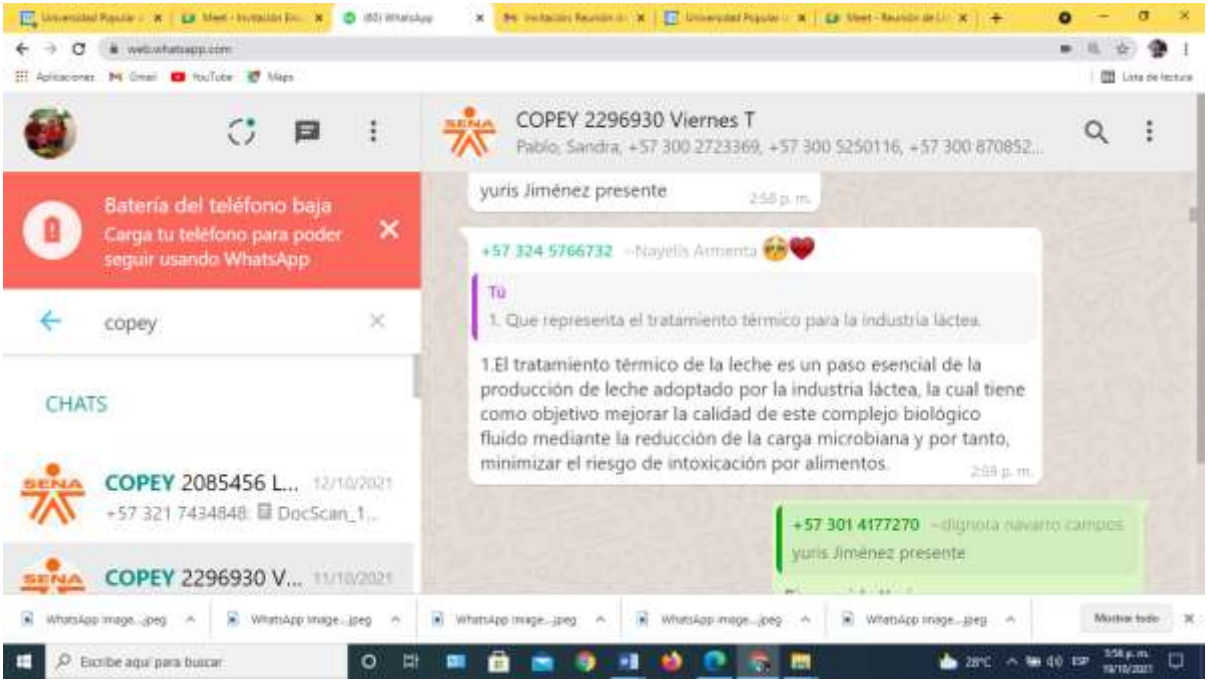
Encuentro por Whatsapp, ficha 2087124 de Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas. IE, Nacional de Codazzi-Cesar





Evidencia formación ficha 2294097, Técnico en procesamiento de frutas y hortalizas, IE Nacional de Codazzi-Cesar





Evidencia de formación ficha 2296930 de Técnico en Procesamiento de Lácteos, IE Agrícola el Copey





Evidencias de Formación Ficha 2296932 de Técnico en Procesamiento de Lácteos,
IE Técnica la Esperanza Valledupar-Cesar





Evidencias de formación Ficha 2302588 de Técnico en Procesamiento de Lácteos,
IE Técnica la Esperanza Valledupar-Cesar

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

MANUAL DE DISCAPACIDAD Y SU POLÍTICA EN EL SENA

Agencia Pública DE EMPLEO

Hace constar:

Que el Sr(a) LUIS ALFONSO GUERRERO MAYORGA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 77093157 el día 18/10/2021 aprobó la respectiva evaluación de apropiación de conocimientos del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.

La presente constancia tiene validez al interior de la entidad, en la generación de una cultura institucional incluyente, como acción afirmativa para promover acciones integrales y accesibles para las Personas con Discapacidad, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014, mediante la cual el SENA adopta su Política Institucional para la atención de personas con discapacidad.

Dirección de Empleo y Trabajo - Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALFONSO GUERRERO MAYORGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

FECHA INICIAL: 01/10/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/10/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2296930 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR MEJORAS DEL PROCESO TÉRMICO SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2087124 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LA INFORMACIÓN EN LOS FORMATOS GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS, PROPONIENDO ACCIONES CORRECTIVAS O DE MEJORA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

• 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:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DERIVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PROTOCOLOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2087113 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LA INFORMACIÓN EN LOS FORMATOS GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS, PROPONIENDO ACCIONES CORRECTIVAS O DE MEJORA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
• 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:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DERIVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PROTOCOLOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2085473 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR MEJORAS DEL PROCESO TÉRMICO SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2302588 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR MEJORAS DEL PROCESO TÉRMICO SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2087117 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LA INFORMACIÓN EN LOS FORMATOS GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS, PROPONIENDO ACCIONES CORRECTIVAS O DE MEJORA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
• 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:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DERIVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PROTOCOLOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2296932 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR MEJORAS DEL PROCESO TÉRMICO SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2294097 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LA INFORMACIÓN EN LOS FORMATOS GARANTIZANDO LA VERACIDAD DE LA INFORMACIÓN REGISTRADA DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS, PROPONIENDO ACCIONES CORRECTIVAS O DE MEJORA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

• 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:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MONITOREAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DERIVADO DE FRUTAS Y HORTALIZAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PARA ASEGURAR LA INOCUIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN PROTOCOLOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2085462 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR MEJORAS DEL PROCESO TÉRMICO SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2085456 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EVALUAR MEJORAS DEL PROCESO TÉRMICO SEGÚN CRITERIOS DE CALIDAD

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• 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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 120.00

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
11/10/2021	15/10/2021	OTROS	40.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40.00

INSTRUCTOR: LUIS ALFONSO GUERRERO MAYORGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE