PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Girardot, Noviembre de 2021

Señor
ELKIN ALEXIS GUALTERO CASTRO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 2566926 DE 2021
Coordinador académico Programas Especiales
Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial
Girardot - Cundinamarca

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 2566926 DE 2021

Julián Felipe Pedroza Flórez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.944.808 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área: Agrícola - Agroindustrial - Control de calidad e Inocuidad, 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 VEINTIDOS MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($22.490.000) M/CTE, el cual será pagado por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (01) primer pago por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($2.990.000) M/CTE, correspondiente a los días del mes de Junio de 2021. b) Cinco (5) pagos iguales correspondiente a los meses de julio a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS ($3.900.000) M/CTE cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor técnico del área agrícola - agroindustrial - control de calidad e inocuidad, para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente en el marco del programa Articulación con la Educación Media en el Centro de la Tecnología del Diseño y la Productividad Empresarial.

CLÁUSULA OBLIGACIONES ESPECÍFICAS FORMATO ANEXO AL CONTRATO

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se desarrolló la planeación respectiva para la oferta del curso complementario de Manipulación de alimentos de código 92130026 V1.	Carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre. Ofrecimiento y planeación por via Telefónica y reunión a solicitud del interesado.

		Se direccionó esta oferta para la fundación feliz, aliado estartegico del ICBF en el municipio del Guamo, Tolima, el cual se desarrollo en el Centro de desarrollo infantil-Creaciones del Mañana Calle 5 No 7-70 Barrio Pablo Sexto del Guamo, para la población pertinente a manipuladores de alimentos.	
2	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices, así como evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Esta obligación se cumplió con la ejecución del proceso de inducción en el mes de junio, con su respectiva evaluación a través de los juicios evaluativos. Para la competencia y resultados de aprendizajes respectivos.	-.Plataforma en el aplicativo Sofia Plus. Carpeta de Google Drive – Evidencias Junio 2021.
3	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se realizó gestión, seguimiento y verificación durante el periodo comprendido del 1 al 11 de octubre de 2021, a los procesos de consecución documental para la realización y verificación de los respectivos procedimientos de matricula para el curso complementario de Manipulación de alimentos de código 92130026 V1, ofertado a los manipuladores de alimentos de la fundación feliz aliado al ICBF en el municipio del Guamo. Ficha No. 2432883 Aspirantes a matricular : (31) Treinta y uno. Aprendices Matriculados: (31) Treinta y uno. Como también la creación de rutas de aprendizaje y asociación de los aprendices al curso de formación complementario. Verificando en Sofia plus el estado en Formación.	La documentación relacionada con los procedimientos de Gestión, recolección, verificación como alistamiento para los procesos de matriculas se encuentra relacionada en el Google Drive, siendo este enlace asignado por el Coordinador académico para dicho fin. Para el curso complementario: https://drive.google.com/drive/folders/1asvThh30Hf85wTlsj8LW-IsC3UrB-RSw?usp=sharing
4	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los	Se realizó la evaluación de los resultados de aprendizaje para la ficha # 2432883 del curso complementario de Manipulación de alimentos,	Carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre. Se evidencia la anterior actividad mediante el reporte de juicios evaluativos

	aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Para su respectiva certificación se notificó a través del correo institucional al líder de articulación con el acta de certificación del complementario.	respectivos. Plataforma en el aplicativo Sofia Plus.
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Material didáctico de enseñanza, por medio de guias de aprendizaje y material de apoyo. Cartilla de Almacenamiento # 1 : para la etapa de la Competencia "ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO" Para los resultados de aprendizaje: 1. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 2.Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. 3.Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. Para el programa de formación de Agroindustria Alimentaria.	Material didáctico de enseñanza dispuesto para las formaciones. La anterior información se encuentra en la carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.

7	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se realizaron en el mes de octubre, actividades de reflexión a los aprendices sobre su comportamiento individual y grupal, resaltando la importancia de la formación profesional Integral del aprendiz Sena.	Carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre. Proceso formativo.
8	Apoyar al Centro de formación en la elaboración de documentos técnicos requeridos para los procesos de adquisición de materiales y/o equipos de formación.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
9	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
10	Participar en las convocatorias de formación pedagógicas que el Centro establezca, así como la formación de TIC'S, en mejora de las competencias de las nuevas tecnologías.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
11	Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir capacitación y actualización en formación.	Se realizó el curso y aprobación del manual de discapacidad y su política en el Sena, se anexa certificación del 12 octubre 2021, en la cuenta de cobro del mes respectivo. Como también se realizó y asistió al curso complementario de habilidades blandas “APLICACION DE TECNICAS PARA LA CREACION DE REDES DE VALOR (Ficha 2431902)”.	Carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre. Pantallazos de asistencia a las capacitaciones respectivas.
12	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
13	Cumplir con la programación asignada de 160 horas de formación mensuales.	Durante el mes de octubre se dio cumplimiento a la programación asignada de (**168**) horas de formación, las cuales se relacionan así: Ficha **2291251 (32 horas)** Ficha **2296498 (40 horas)** Ficha **2294205 (40 horas)** Para :	Como evidencia se relacionan los siguientes documentos: Agenda de programación mes de Octubre 2021, enviada al correo del Apoyo a la Supervisión Coordinación Académica.

		TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA I.E. FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS – Municipio de Viotá. **Competencia:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO. **Resultados de aprendizaje:** 1. Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. 2.Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. 3.Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización. (**112 horas**) Ficha **2320920 (16 horas)** TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA CTDPE – Girardot **Competencia:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado de aprendizaje:** -Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa. (**16 horas**) Ficha **2432883 (40horas)** MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	Reporte de gestión de tiempos mes de octubre - Sofía Plus. Diagrama de tiempos del Instructor mes de octubre - Sofia Plus. La anterior información se encuentra en la carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre.

		Fundación Feliz, Centro de desarrollo infantil- Creaciones del Mañana – Municipio del Guamo. Competencia: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO. Resultado de aprendizaje: -Aplicar buenas prácticas de manufactura según normas de bpm y salud y seguridad vigentes -Garantizar la inocuidad de los productos preparados o procesados, según la legislación y normatividad de la empresa. -Higienizar instalaciones, utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfección definidas en los programas de saneamiento en el marco de desarrollo de la bpm. -Manejar y disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos con responsabilidad, de acuerdo con los parámetros establecidos de bioseguridad para la disposición final y tecnologías limpias. **(40 horas)**	
14	Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa.	Se realizó la legalización del curso complementario de MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. De ficha 2432883. Documentos enviados a la coordinación academica, para su respectivo tramite en administración educativa.	La documentación relacionada con los procedimientos de Gestión, recolección, verificación como alistamiento para los procesos de matriculas se encuentra relacionada en el Google Drive, siendo este enlace asignado por el Coordinador académico para dicho fin. Para el curso complementario: https://drive.google.com/drive/folders/1asvThh30Hf85wTlsj8LW-IsC3UrB-RSw?usp=sharing

15	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
16	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
17	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se utilizó herramientas tecnológicas como el correo institucional para realizar procedimientos con las Instituciones Educativas y Centro de Formación en cuanto a aspectos de documentación y comunicación. Asi mismo el uso de alternativas virtuales, como herramientas tecnológicas para el uso y acceso a los encuentros sincronicos por la plataforma Meet y Whatsapp para el respectivo proceso formativo.	Con respecto a los encuentros sincronicos de las formaciones. La evidencia se encuentra asignada en la carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre.
18	Generar y ejecutar estrategias que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso.	Se realizó formación mediante guias de aprendizaje, material de apoyo técnico , como Cartillas con actividades de aprendizaje y la aplicación de estrategias didácticas de aprendizaje.	Carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre. Material de apoyo técnico dispuesto para el proceso formativo.
19	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
20	Apoyar en las fases del cronograma de ingreso de las diferentes convocatorias abiertas de formación: divulgación, inscripciones, proceso de selección, matrícula e inducción y entregar los soportes requeridos para el Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o	Se realizó esta obligación para el curso complementario del Programa de Manipulación de Alimentos, con la Ficha No. **2432883**.	Los soportes requeridos para el Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, se encuentra relacionada en el Google Drive, siendo este enlace asignado por la Coordinación de Centro para dicho fin. Para el curso complementario:

	requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.		https://drive.google.com/drive/folders/1asvThh30Hf85wTlsj8LW-IsC3UrB-RSw?usp=sharing
21	Dar cumplimiento a las programaciones de formación previamente establecidas y señaladas por las coordinaciones académicas.	Durante el mes de octubre se dio cumplimiento a la programación asignada de (168) horas de formación, las cuales se relacionan así: **Ficha 2291251 - TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** I.E. FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS – Municipio de Viotá. **(32 horas)** **Ficha 2296498 - TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** I.E. FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS – Municipio de Viotá. **(40 horas)** **Ficha 2294205 - TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** I.E. FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS – Municipio de Viotá. **(40 horas)** **Ficha 2320920** - **TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** CTDPE – Girardot. **(16 horas)** **Ficha 2432883 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** Fundación Feliz, Centro de desarrollo infantil- Creaciones del Mañana – Municipio del Guamo. **(40 horas)**	Como evidencia se relacionan los siguientes documentos: Agenda de programación mes de Octubre 2021, enviada al correo del Apoyo a la Supervisión Coordinación Académica. Reporte de gestión de tiempos mes de octubre - Sofía Plus. Diagrama de tiempos del Instructor mes de octubre - Sofia Plus. La anterior información se encuentra en la carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre.
22	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	En las reuniones programadas por el centro de formación se acatan las normas, protocolos y se elaboran actas según las necesidades. Cumpliendo con la seguridad de salud en el trabajo en el desarrollo de la ejecución contractual.	Carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre. -Actas según corresponda.

23	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual.	Se guarda absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que llegan a mi conocimiento por el desarrollo del objeto contractual.	No se presenta evidencia.
24	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización ""ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO"" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2021.	Obligación contractual cumplida, certificado de competencia laboral en la Norma Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Expedido el 30 de septiembre de 2019. Con vigencia hasta el 30 de septiembre de 2022.	Relacionado en la carpeta de gestión financiera. Para la primera cuenta de cobro Junio. - Certificado de competencia laboral en la Norma Vigente.
25	Participar en el proceso de alistamiento del proceso formativo titulado y complementario elaborando proyectos formativos, planeación pedagógica, guías de aprendizaje e instrumentos de aprendizaje y evaluación, con los criterios de calidad señalados por la Coordinación Académica y el Líder del Equipo Ejecutor de la F.P.I., con entrega oportuna de los mismos.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
26	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
27	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Durante el mes de octubre se dio cumplimiento a la programación asignada de (168) horas de formación, las cuales se relacionan así:	Como evidencia se relacionan los siguientes documentos: Agenda de programación mes de Octubre 2021, enviada al correo del Apoyo a la

		Ficha 2291251 - TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA I.E. FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS – Municipio de Viotá. **(32 horas)** **Ficha 2296498 - TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** I.E. FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS – Municipio de Viotá. **(40 horas)** **Ficha 2294205 - TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** I.E. FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS – Municipio de Viotá. **(40 horas)** **Ficha 2320920 - TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** CTDPE – Girardot. **(16 horas)** **Ficha 2432883 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.** Fundación Feliz, Centro de desarrollo infantil- Creaciones del Mañana – Municipio del Guamo. **(40 horas)** TOTAL HORAS EJECUTADAS EN EL MES DE OCTUBRE: (**168 HORAS**).	Supervisión Coordinación Académica. Reporte de gestión de tiempos mes de octubre - Sofía Plus. Diagrama de tiempos del Instructor mes de octubre - Sofia Plus. La anterior información se encuentra en la carpeta de Google Drive – Evidencias mes de octubre.
28	Coadyuvar en las actividades de implementación, mantenimiento y evaluación del Sistema PREVIOS a realizar por el centro de formación.	Para el mes de OCTUBRE no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.
29	Participar en los Equipos Ejecutores de Centro y apoyar la elaboración, revisión y validación de los productos establecidos en los procedimientos y guías determinados desde la pertinencia de la oferta hasta la certificación de los aprendices.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.

30	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Para el mes de octubre no se realizaron actividades correspondientes a esta obligación.	No se presenta evidencia.

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.	No Aplica	No APlica	No APlica	No APlica

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. de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites") Planilla No. 9424729681 – Aportes en Linea – Septiembre 2021.

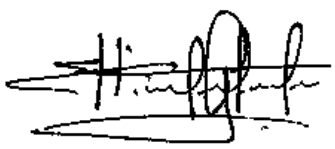
Evidencias de actividades desarrolladas durante el mes de octubre.
en Google Drive:
https://drive.google.com/drive/folders/14b89iZEbu9zwTETU3v6L5EGyxMlGBzXr?usp=sharing

Cordialmente,



Firma
JULIÁN FELIPE PEDROZA FLÓREZ
Contratista
C.C. No. 79.944.808 de Bogotá

Recibí a satisfacción:



Firma
ELKIN ALEXIS GUALTERO CASTRO
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR. 2566926 DE 2021
Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JULIAN FELIPE PEDROZA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL

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

FECHA FINAL: 31/10/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2291251 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

- 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

- 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• 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 : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2320920 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

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

FICHA DE APRENDIZAJE:	2432883 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES

-GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA.

-HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA BPM

-MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2296498 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• 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 :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2294205 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• 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 :	40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	168,00

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: JULIAN FELIPE PEDROZA FLOREZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA TECNOLOGIA DEL DISEÑO Y LA PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL

DIAGRAMA DEL INSTRUCTOR - EJECUCIÓN MENSUAL DE ACTIVIDADES OCTUBRE DE 2021

