**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Monteria, Junio de 2021

Señor
**JIMMY YORRES BUSTILLO**
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2172595 de 2021**
Cargo del supervisor **COORDINADOR ACADÉMICO**
**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR**
**Montería.**

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

**Referencia:** No CO1.PCCNTR.2172595 del año 2021.

**JESÚS DANIEL FERIA MAUSSA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.067.871.709** de Montería, en mi calidad de Contratista del SENA, en el CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA 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), el SENA pagará al CONTRATISTA de la siguiente manera: a) nueve (9) pagos iguales por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS MCTE ($3.300.000) cada uno. b) un último pago por valor de UN MILLON SEISCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS ($1.650.000)

**Plazo:** Será hasta el 15 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 de Biotecnología El Porvenir de Córdoba. |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Impartir formación profesional integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro del programa oferta regular, en las competencias, resultados de aprendizajes y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación. | Se impartió formación mediante el uso de las plataformas tecnológicas WhatsApp y Google Meet, además de formación presencial en algunos casos, en los siguientes programas titulados:<br><br>- TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA, con Ficha: 1905132, en la competencia "Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente".<br><br>- TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203557, en la competencia "Cortar carnes según solicitud del cliente".<br><br>- TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203561, en la competencia "Cortar carnes según solicitud del cliente".<br><br>- TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, con Ficha: 2254181, en la competencia "Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes".<br><br>- TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2292842, en la competencia "Negociar productos y servicios según condiciones del mercado y políticas de la empresa". | Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por medio de las plataformas mencionadas.<br><br>Lista de asistencia y evidencia fotográfica en los casos en que se dio formación presencial bajo el esquema de alternancia. |
| 2 | Ejecutar la formación profesional integral para el desarrollo de los programas en todo el departamento de Córdoba. | A causa de las prevenciones acatadas durante la contingencia, Se continua de forma no presencial con la ejecución de las formaciones anteriormente descritas, por medio de las plataformas WhatsApp y Google Meet, además de formación presencial en algunos casos. | Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por los medios y plataformas anteriormente mencionadas. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3 | Establecer la ruta de aprendizaje en SOFIA PLUS de acuerdo a la programación e intensidad horario que conoce con la suscripción del contrato | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 4 | Asociar los aprendices de las fichas a cargos, a la respectiva ruta de aprendizaje en el aplicativo SOFIA PLUS dentro de los términos estipulados. | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 5 | Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje | Se socializaron y se está ejecutando el desarrolló de las guías de aprendizaje concernientes a:<br><br>- La competencia “Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente”, del programa Tecnología en PRODUCCIÓN GANADERA, con ficha: 1905132.<br><br>- La competencia “Cortar carnes según solicitud del cliente”.del programa técnico en CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203557.<br><br>- La competencia “Cortar carnes según solicitud del cliente”.del programa técnico en CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203561.<br><br>- La competencia “Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes”, del programa Técnico en AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, con Ficha: 2254181.<br><br>- La competencia “Negociar productos y servicios según condiciones del mercado y políticas de la empresa”.del programa técnico en COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2292842. | Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por medio de la plataforma WhatsApp.<br><br>Lista de asistencia y evidencia fotográfica en los casos en que se dio formación presencial bajo el esquema de alternancia. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6. | Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa de formación. | Se desarrolló la elaboración de planeaciones pedagógicas y guías de aprendizaje asociadas a los programas de formación impartidos, así:<br><br>- Programa PRODUCCIÓN GANADERA, Código de proyecto: 1565713. Fase: Ejecución de la formación con Ficha: 1905132.<br><br>- Programa CORTE Y VENTA DE CARNES**.** Código de proyecto: 1565612. Fase: Ejecución de la formación con Ficha: 2203557.<br><br>- Programa CORTE Y VENTA DE CARNES**.** Código de proyecto: 1565612. Fase: Ejecución de la formación con Ficha: 2203561.<br><br>- Programa AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**.** Código de proyecto: 936161. Fase: Ejecución de la formación con Ficha: 2254181.<br><br>- Programa COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**.** Código de proyecto: 1331858. Fase: Análisis de la formación con Ficha: 2292842. | Carpeta de evidencias FPI de cada programa.<br><br>Click Aquí |
| 7. | Apoyar la gestión del programa de formación para el posicionamiento regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura, y productos indicados por la subdirección del centro y el supervisor del contrato. | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 8 | Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura, y productos indicados por la subdirección del centro y el supervisor del contrato. | Se está ejecutando las obligaciones establecidas dentro del objeto del contrato para apoyar en la consecución de las metas establecidas por medio de la impartición de una adecuada formación a nuestros aprendices. | Carpeta de evidencias de Oferta Regular. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9. | Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total por programa de formación. | Apoyo en la replicación y divulgación de incentivos y beneficios de la formación, actividades lúdicas y pqueñas charlas motivacionales de las formaciones. | Herramientas tecnológicas (Chats, Whatsaap, Correos electrónicos). |
| 10. | Realizar el seguimiento de cada aprendiz, mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizajes, aplicando los respectivos planes de mejoramiento en los casos que se requiera conforme a los lineamientos institucionales. | Se efectuó la respectiva retroalimentación a los aprendices durante el desarrollo de las actividades para el afianzamiento de su aprendizaje y se les brindó apoyo en las consultas realizadas correspondientes a los temas tratados dentro de las competencias vistas, manifestando todos estar conformes con su formación. | Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por medio de comunicación directa y/o la plataforma WhatsApp. |
| 11. | Gestionar y priopiciar recursos en las comunidades objetos de la formación | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 12. | El instructor contratista se obliga durante el periodo del contrato al proceso de certificación por competencias según normas de competencias que aplican a la función instructor, así como a los procesos, que el SENA adelante, para certificar habilidades pedagógicas y capacitarse en el idioma inglés y aplicar al proceso de certificación de las normas de competencias “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO” y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual. | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 13. | Desarrollar las horas de formación que requiera la implementación del programa. | Se ejecutaron las formaciones correspondientes, según programación académica del mes objeto de cobro en los programas:<br><br>- TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA, con Ficha: 1905132. | Reporte de tiempo mes objeto de cuenta de cobro (Junio), generado en sofiaplus.<br><br>Click Aquí |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | - TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203557.<br><br>- TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203561.<br><br>- TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**,** con Ficha: 2254181.<br><br>- TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2292842. | |
| 14. | Entregar los reportes mensuales estadísticos y registros inherentes al proceso formativo. | Se realiza el presente informe y se cargan las evidencias en el portafolio del instructor para su presentación correspondiente a líder y supervisor del contrato. | Informe mensual y Pantallazo del carge de evidencias en el Drive. |
| 15. | Apoyar los procesos de las otras actividades inherentes a la formación | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 16. | Gestionar y priopiciar ambientes, y recursos en las comunidades objetos de la formación. | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 17. | Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato. | - El presente informe fue realizado conforme a lo requerido por el supervisor de contrato. | El presente documento. |
| 18. | Prestar con seriedad, responsabilidad, profesionalismo, eficiencia, oportunidad y diligencia estos servicios. | Se han prestado unos servicios con responsabilidad y una calidad adecuada. | Evidencias soportadas en el presente documento. |
| 19. | Sentar las evaluaciones de cada resultado de aprendizaje y dar a conocer los resultados de las mismas, registrando los respectivos juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus dentro de los terminos establecidos. | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 20. | Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencias del instructor y de los aprendices. | Se registraron en el drive respectivo, las evidencias del portafolio del instructor concernientes al mes objeto de cuenta de cobro. | Evidencias del del Drive en mención<br><br>Click Aquí |
| 21. | Atender según los requerimientos de la subdirección de centro, actividades de apoyo a la supervisión de contratos, según las competencias que su formación academica le permitan desarrollar. | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 22. | Apoyar las actividades de investigación e innovación que se desarrollen en el centro de formación, debe presentar documentos señalados en la circular 3-2017-000208. | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 23. | Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación, de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos iundicados por la Subdirección de centro y el supervisor de contrato específicamente ejecutando mensualmente seguimieno y prosterior evaluación en el aplicativo Sofia Plus, y evidenciado en el reporte de actividades, de cuatro (4) aprendices que se encuentren en etapa práctica en los niveles de formación titulados. | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |
| 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. | Esta obligación contractual no fue objeto de ejecución durante el presente mes. | No aplica para el mes objeto cuenta de cobro. |

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. de planilla **7821754412***,* del operador **SOI – BANCOLOMBIA***,* correspondiente al período del mes de **Mayo de 2021**.. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

_____

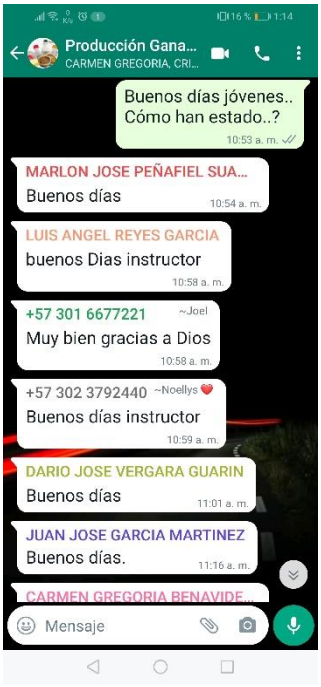
**JESÚS DANIEL FERIA MAUSSA**
**Contratista**
**C.C. No. 1.067.871.709 de MONTERIA.**

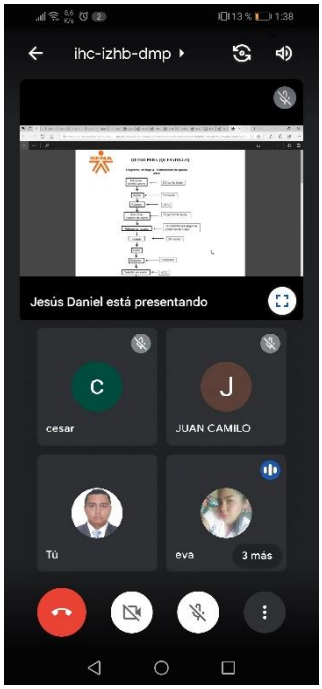
Recibí a satisfacción:

_____

**JIMMY YORRES BUSTILLO**
**SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2172595 de 2021**
**COORDINADOR ACADÉMICO**

**ANEXOS**
**EVIDENCIAS DE FORMACIÓN**
**INTERACCIÓN CON LOS APRENDICES DE LA COMPETENCIA DE LA FORMACIÓN TECNOLÓGICA DE PRODUCCIÓN GANADERA CON FICHA: 1905132.**
**<u>Viernes 04 de Junio</u>**















# Viernes 11 de Junio











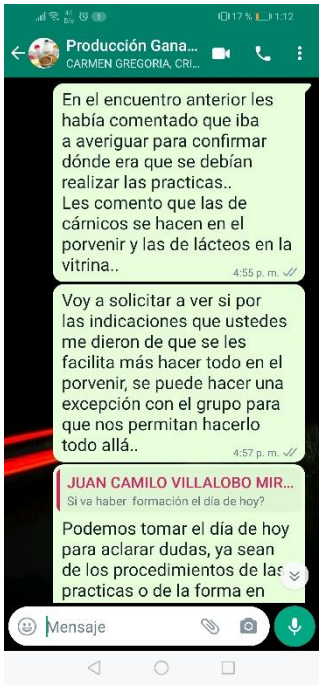


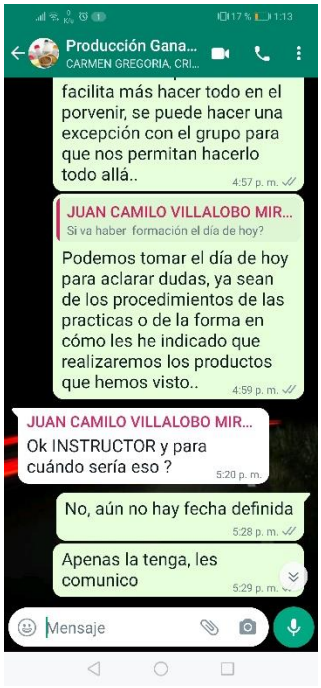


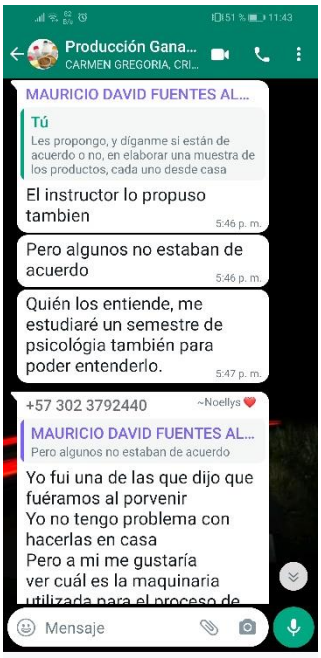


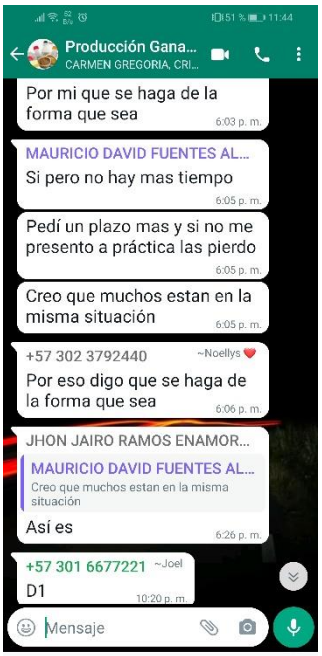

# Lunes 18 de Junio

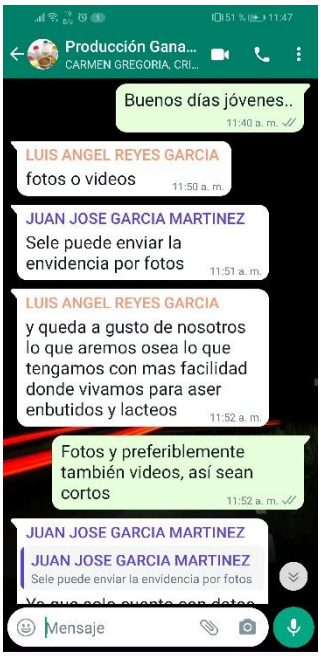


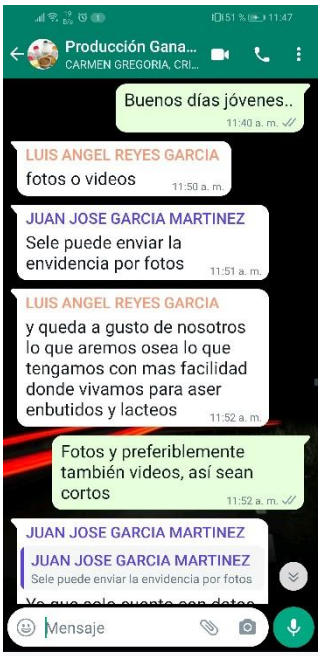



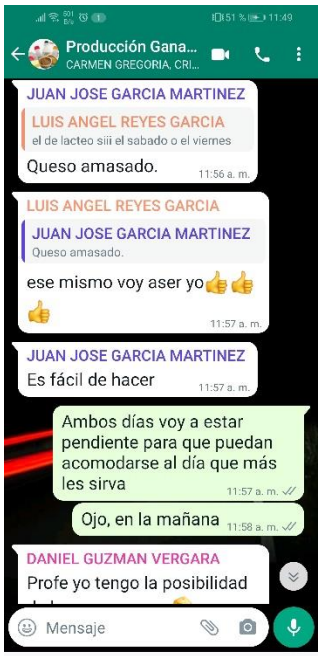
# Lunes 21 de Junio





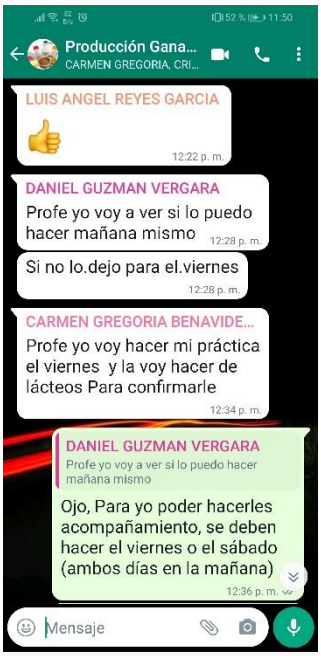




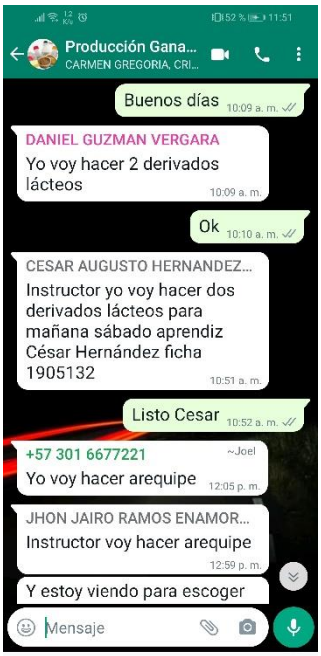







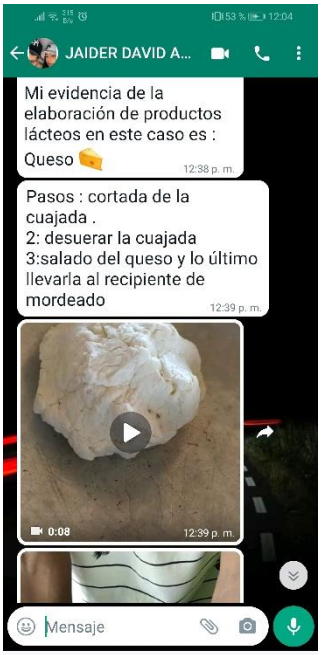


## Viernes 25 de Junio



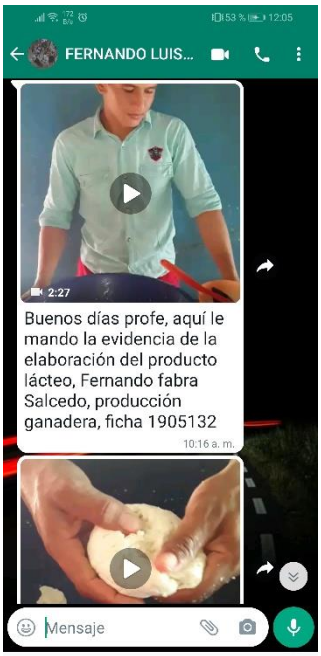










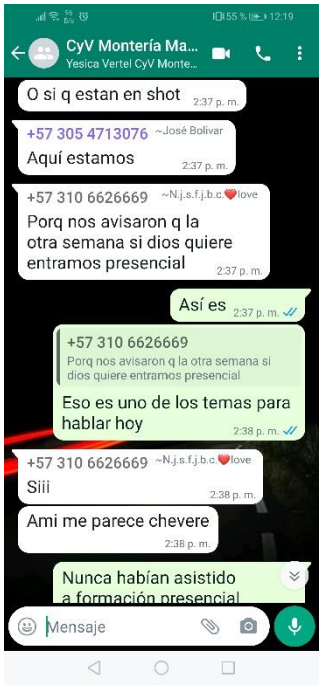


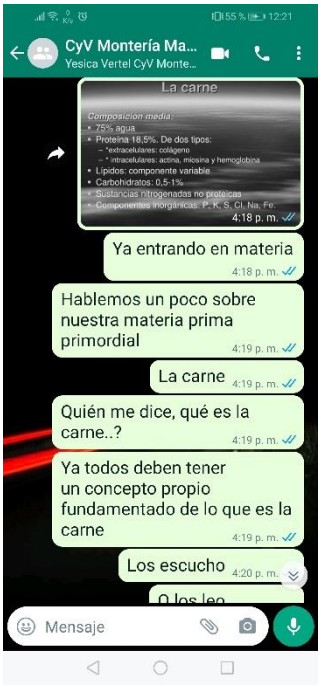


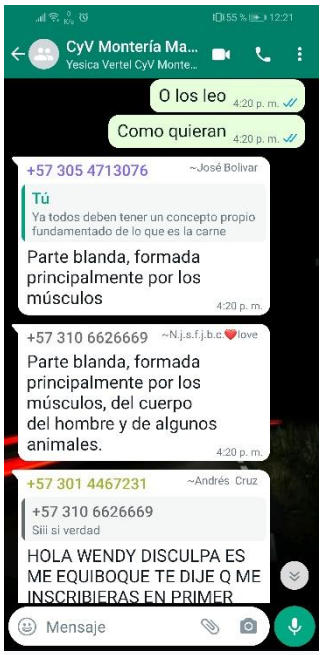

**INTERACCIÓN CON LOS APRENDICES DE LA COMPETENCIA DE LA FORMACIÓN TÉCNICO CORTE Y VENTA DE CARNES, FICHA: 2203557.**

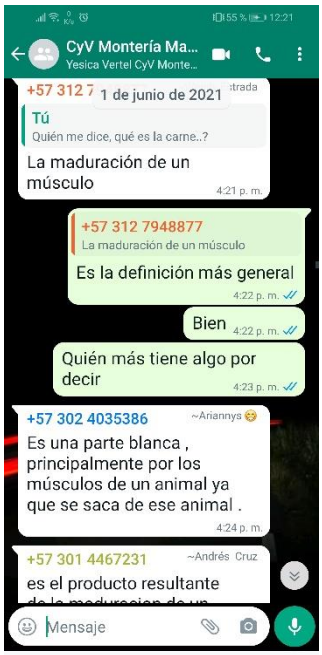
## Martes 01 de Junio

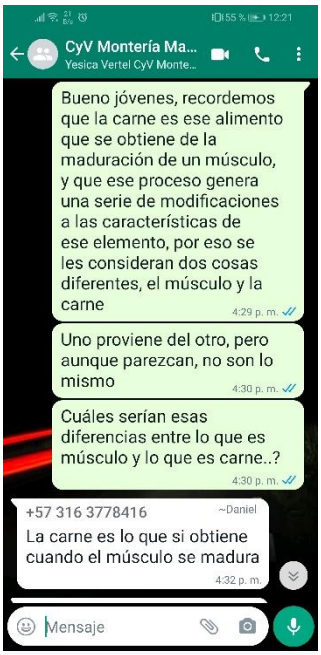


**Los días 08, 15, 22 y 29 de Junio, la formación se impartió de forma presencial en las sede de la vitrina.**

**Lunes 08 de Junio**









**REGISTRO ASISTENCIA APRENDICES**

**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN CON RETORNO A LA PRESENCIALIDAD**

| Día: 08 | Mes: 06 | Año: 2024 | Jornada: Madrugada: | Mañana: x | Tarde: | Noche: |
|---|---|---|---|---|---|---|

Código Ficha: 2203557 Nombre Instructor: Jesús Daniel Feria Mesa

| No. | Nombres y Apellidos | Tipo Documento C.C. | Tipo Documento T.I. | No. Documento | Teléfono Contacto | Correo electrónico |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | WENDY VANESSA ESTRADA MOSQUERA | X | | 1003027654 | 3127948877 | Wenestrada600@gmail.com |
| 2 | ALEXANDRA OSORIO CALIZ | X | | 1007851167 | 3106557067 | osoriaalexandra2218@gmail.com |
| 3 | Carmelina Bustamante | X | | 50939879 | 3148340277 | CarmelinaBustamante@gmail.com |
| 4 | Jose Maria Bolivar | | X | 1003431679 | 3054773076 | Jbolivar6580@gmail.com |
| 5 | Jesus Daniel madrid Julio | X | | 1003775292 | 3163778476 | daniel.2000jd@gmail.com |
| 6 | Andres Felipe Cruz | X | | 1067931174 | 2614467231 | Andres Cruz |
| 7 | Yesica Vertel | X | | 1067907880 | 3017609760 | Y.VertelHarquez@gmail |
| 8 | Miguel enrique Mejia Sanchez | X | | 17268022 | 3225673722 | Horizonte1cc.1915@gmail |
| 9 | Erkin David Suricyo Avilez | X | | 1007152240. | 318 4663884. | elkin0520@hotmail.es. |
| 10 | Arianys Tabaleta Lozano | X | | 1003395925 | 3024035386 | alozanogozman@gmail.com. |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |

**Observaciones:**

Jesús Feria

**Firma del Instructor**

**Martes 15 de Junio**









**REGISTRO ASISTENCIA APRENDICES**

**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN CON RETORNO A LA PRESENCIALIDAD**

| Día: 15 | Mes: 06 | Año: 2021 | Jornada: Madrugada: | Mañana: X | Tarde: | Noche: |
|---|---|---|---|---|---|---|

Código Ficha: 2203557 Nombre Instructor: Jesus Daniel Feria M

| No. | Nombres y Apellidos | Tipo Documento C.C. | Tipo Documento T.I. | No. Documento | Teléfono Contacto | Correo electrónico |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Carmelina Bustamante Otero | X | | 50939879 | 3148340277 | Carmelinabustamante75@gmail |
| 2 | Yesica Vertel Marquez | X | | 1067907880 | 3104139274 | Yvertelmarquez@gmail.com |
| 3 | Jose Maria Bolivar Gonzalez | | X | 1003431679 | 3054773076 | Ibolivar658@gmail.com |
| 4 | JUAN CAMILO LOPEZ SIMANCA | X | | 1003407585 | 3003072893 | juancamilolopezsimanca7@gmail |
| 5 | Alexandra Cogrio Calit | X | | 1007 851167 | 3106557067 | gloriaalexandra2218@gmail.com |
| 6 | Erkin David Barrego Avilez | X | | 1007152240 | 3184663884 | elkinos20@hotmail.es |
| 7 | Andres F Cruz Acosta | X | | 1067931174 | 3014467231 | AndresFelipeCruz-e@hotmail.com |
| 8 | Ariannys Zabaleta C. | X | | 1003398925 | 3024035386 | alozanoguzman@gmail.com |
| 9 | Wendy León Perez | X | | 1002948450 | 3106626669 | wendyleon2816@gmail.com |
| 10 | Jesus Daniel Madrid Julio | X | | 1003715242 | 3763778476 | daniel.2000.d@gmail.com |
| 11 | Wendy Vanessa Estrada Mogrovejo | X | | 1003027654 | 3127948877 | wmestrada.ba@gmail.com |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |

Observaciones:

Firma del Instructor

**Martes 22 de Junio**









**REGISTRO ASISTENCIA APRENDICES**

**EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN CON RETORNO A LA PRESENCIALIDAD**

| Día: 22 | Mes: 06 | Año: 2021 | Jornada | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Madrugada: | Mañana: X | Tarde: | Noche: |
| Código Ficha: 2203557 | | Nombre Instructor: Jesus Daniel Feria Mendoza | | | | |

| No. | Nombres y Apellidos | Tipo Documento | | No. Documento | Teléfono Contacto | Correo electrónico |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | C.C. | T.I. | | | |
| 1 | Alexandra Ocario Coliz | X | | 1007851167 | 3106557067 | ocariogalexandra228@gmail.com |
| 2 | Jesus Daniel Madrid Julio | X | | 1003715292 | 3163778416 | daniel.2000jd@gmail.com |
| 3 | Jose Maria Bolivar | | X | 1003431679 | 3054273076 | jbolivar6526@gmail.com |
| 4 | Andres Felipe Cruz Acosta | | | 1067931174 | 3014367431 | andresfelipecruz@hotmail.com |
| 5 | Holly Dahiana Arroyave | X | | 1006295857 | 3022812196 | Hollydahiana7@gmail.com |
| 6 | Wendy Leon Perez | X | | 1007498050 | 3106626669 | wendyleonperez@gmail.com |
| 7 | Andony Zabaleta Lozano | X | | 1003398925 | 3024035386 | alozanoguzman@gmail.com |
| 8 | Yesica Yerrel Henriquez | X | | 1067907880 | 3104139274 | yerrelmarquez@gmail.com |
| 9 | Juan Camilo Lopez Simanca | X | | 1002401585 | 3002078893 | juancamilolopezsimanca7@gmail.com |
| 10 | | | | | | |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |

Observaciones:

Firma del Instructor

**Martes 29 de Junio**









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

| Día: | 29 | Mes: | 06 | Año: | 2021 | Jornada: Madrugada: | Mañana: x | Tarde: | Noche: |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código Ficha: | 2203537 | Nombre Instructor: | Jesús Daniel Feria Maestre | | | | | | |

| No. | Nombres y Apellidos | Tipo Documento C.C. | Tipo Documento T.I. | No. Documento | Teléfono Contacto | Correo electrónico |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Alexandra Osorio Calit | X | | 1007851167 | 3106557067 | osoriocalexandra12@gmail.com |
| 2 | Kelly Dahiana Allo Jave | X | | 1006295857 | 3022812196 | Kellydahiana76@gmail.com |
| 3 | Jesi María Bolívar Gonzalez | | X | 1003431679 | 3054713076 | Jbolivar652@gmail.com |
| 4 | Juan Camilo Lopez Simanca | X | | 1003041575 | 3003047893 | juancamilolopezs.mail.com |
| 5 | Andres Felipe Cruz Acosta | X | | 1067931174 | 3014461231 | Andresfelipecruz@Hotmail.com |
| 6 | Yesica Viviet Marquez | X | | 1067907880 | 3104139274 | yviviet.marquez@gmail.com |
| 7 | Yeraldy Zapata Lozano | X | | 1003398925 | 3024035386 | alejandrazapata@gmail.com |
| 8 | Wendy Estrada Mogrovejo | X | | 1003027554 | 312-704 3327 | wendyestradatattoo@gmail.com |
| 9 | Jesús Daniel Maestre Feria | X | | 1003175291 | 3229721116 | daniel.2cc@hotmail.com |
| 10 | Carmelina Bustamante Otero | X | | 50939879 | 3148340277 | Carmelinabustamante7507@gmail.com |
| 11 | | | | | | |
| 12 | | | | | | |
| 13 | | | | | | |
| 14 | | | | | | |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |

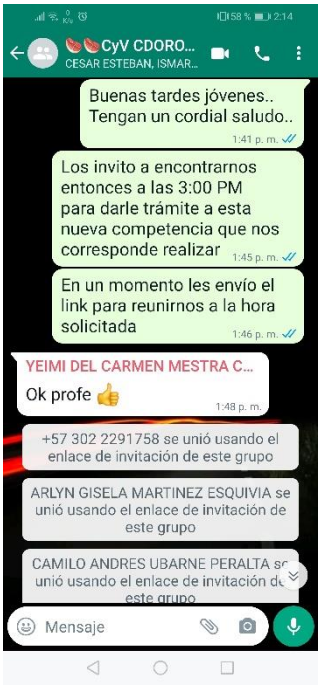
Observaciones:

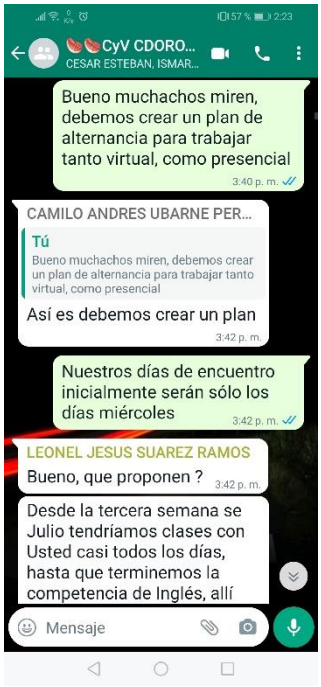
Jesús Feria M

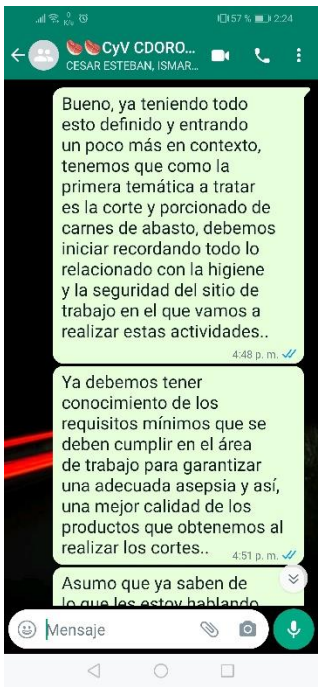
Firma del Instructor

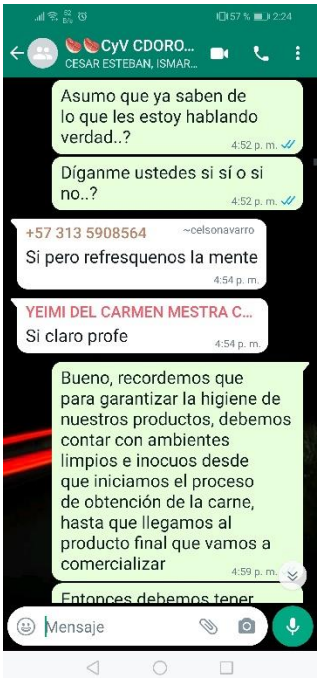
**INTERACCIÓN CON LOS APRENDICES DE LA COMPETENCIA DE LA FORMACIÓN TÉCNICO CORTE Y VENTA DE CARNES, FICHA: 2203561.**

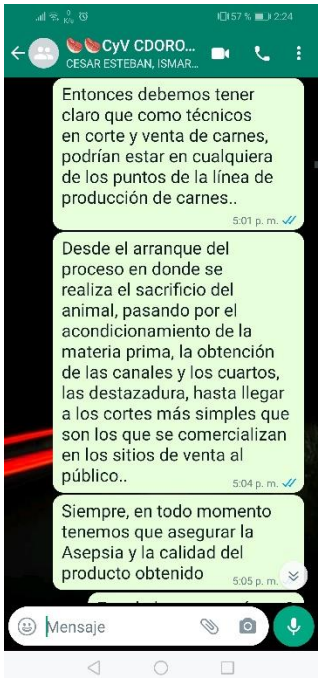
## Miércoles 16 de Junio

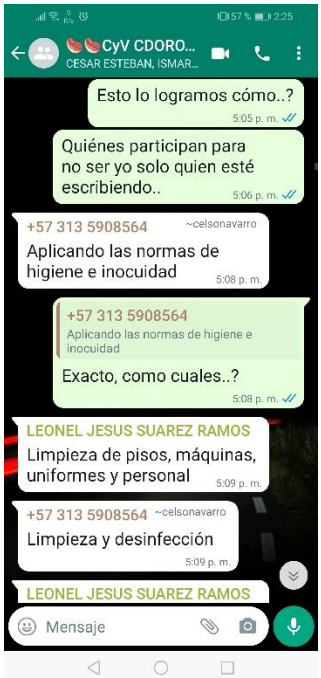


**Miércoles 23 de Junio**

**Desarrollo de formación presencial.**









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

| Día: 23 | Mes: 06 | Año: 2027 | Jornada: Madrugada: | Mañana : | Tarde: ✓ | Noche: |
|---|---|---|---|---|---|---|

Código Ficha: 2203567 Nombre Instructor: Jesús Daniel Feria Moussa

| No. | Nombres y Apellidos | Tipo Documento C.C. | Tipo Documento T.I. | No. Documento | Teléfono Contacto | Correo electrónico |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Celso Manuel Navarro Sanchez | x | | 2.758.517 | 3135979564 | CelsoNavarroSanchez@gmail.com |
| 2 | Osnaida Manuel Ortiz Baltaro. | x | | 1.007869.504. | 3005473732. | Osnaidebaltaro.6@hotmail.com. |
| 3 | Leidys Johana Ruiz Rivero | X | | 1068656266 | 3137982676 | Leidysruiz0824@gmail.com. |
| 4 | Rosa Leonela Chica Cano | X | | 1068659.110 | 3225074934 | Leonela0177@gmail.com |
| 5 | Sandra Patricia Mercado Montiel | x | | 1003502766 | 3104018727 | Sandra.Mercado46@hotmail.com |
| 6 | Arlyn Oisela Martinez Esquivia | X | | 1007434151 | 3218355579 | arlyn4741@gmail.com. |
| 7 | Liney Guerra Santamaria | X | | 25878234 | 3107388143 | lineyguerra@hotmail.com |
| 8 | Yeimi Yerlis Cogollo | X | | 1068656525 | 3006678426 | yeimimcogollo@gmail.com |
| 9 | Ismar Jorgely Orozco Ramos | X | | 1068667101 | 3005939216 | Yoorozco162224@gmail.com |
| 10 | Yuri Yurley Arroyo | X | | 1068668204 | 3034004382 | Yurisp1105@hotmail |
| 11 | Yuris Pabla Padilla Blanco | X | | 1068663074 | 310 740 7414 | yuris Padilla Blanco@gmail |
| 12 | Cesar Esteban De leon Polo | X | | 1065292268 | 3043992858 | Cesar de leon |
| 13 | Carlos Mario De leon Polo | X | | 1065292267 | 3022291758 | Carlos De leon |
| 14 | Lazael Soarez Ramos | X | | 1007396233 | 3042493817 | lazaelSoarez1929@gmail |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |

**Observaciones:**

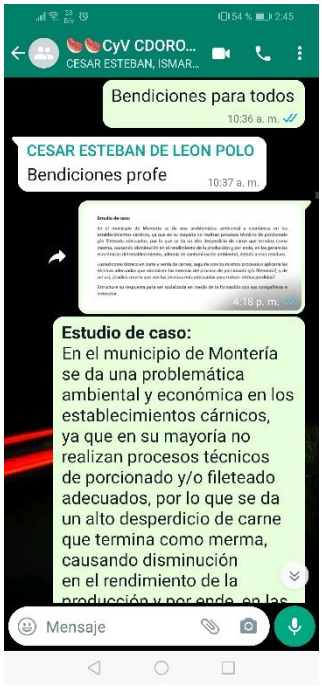
Jesús Feria

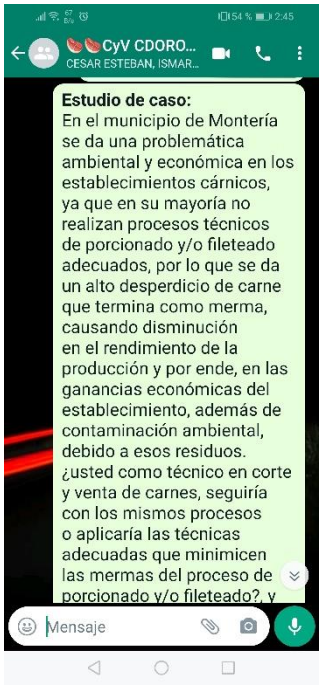
**Firma del Instructor**

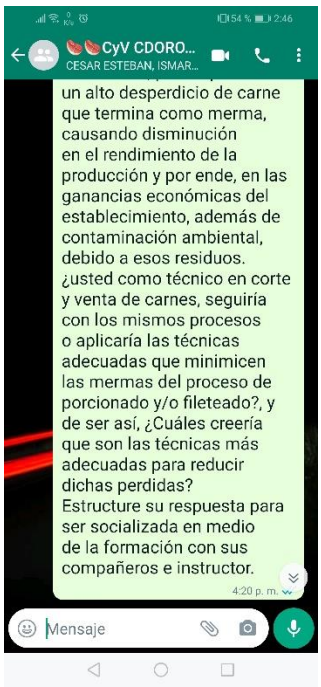
80NA 790-4H19

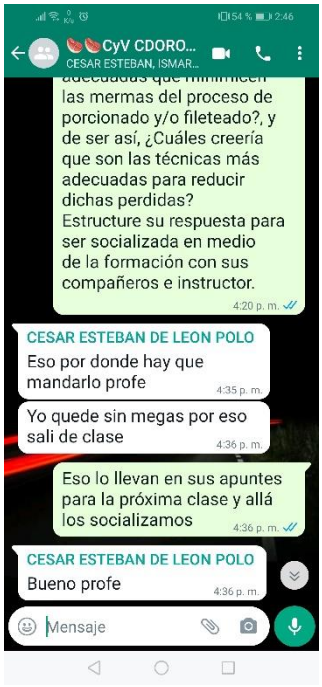
## Miércoles 30 de Junio



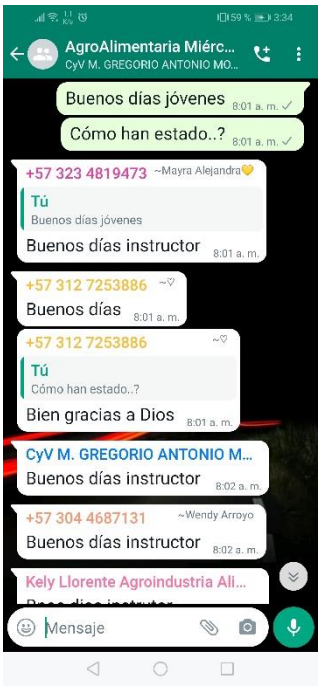



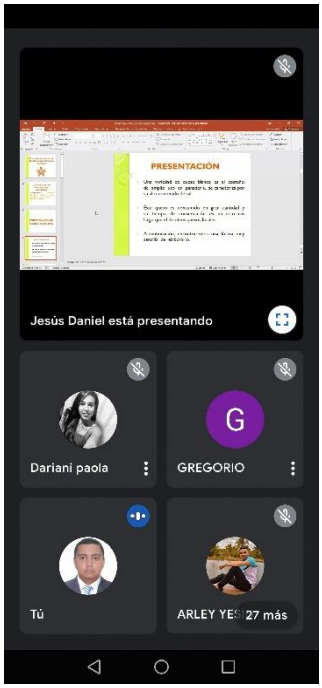



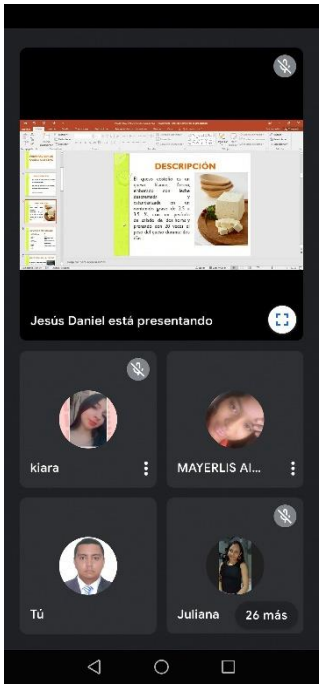


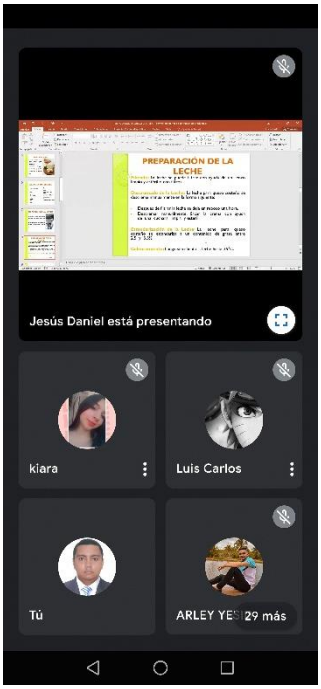

**INTERACCIÓN CON LOS APRENDICES DE LA COMPETENCIA DE LA FORMACIÓN TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA, FICHA: 2254181.**

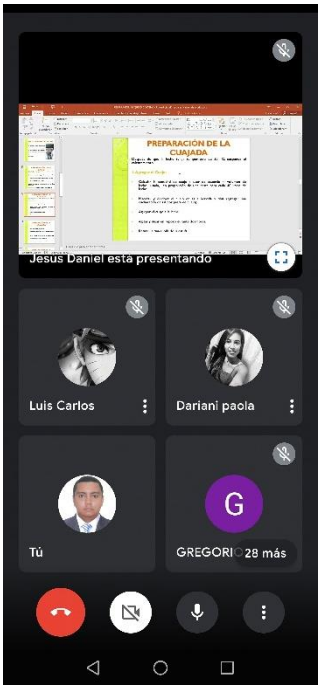
## Miércoles 02 de Junio

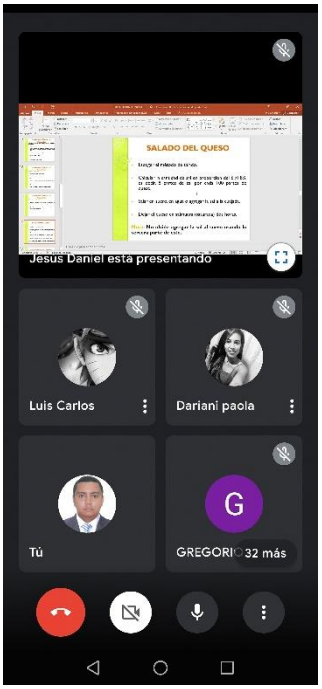


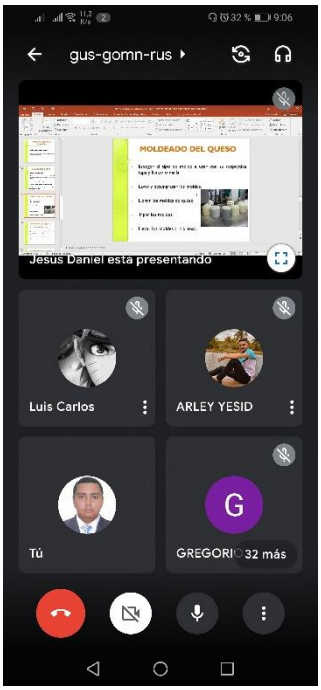



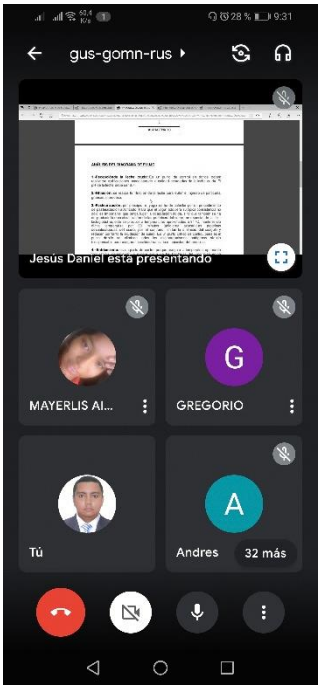



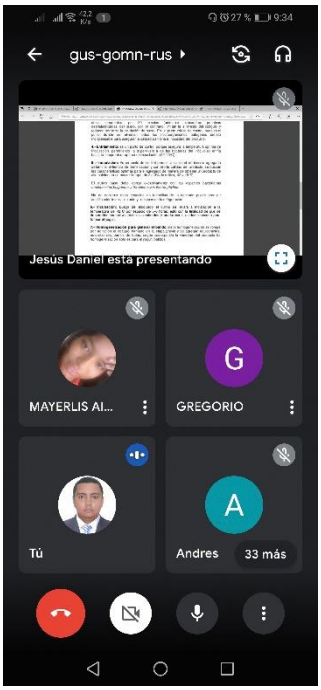
## Miércoles 09 de Junio

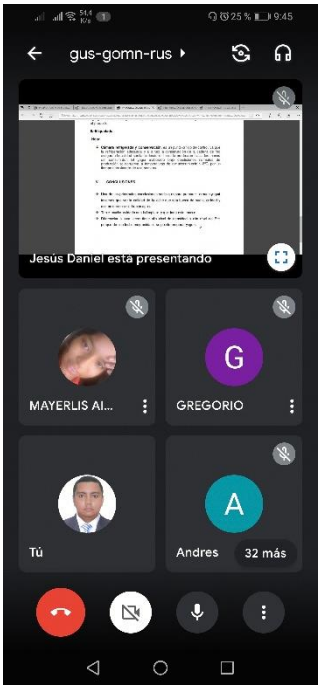


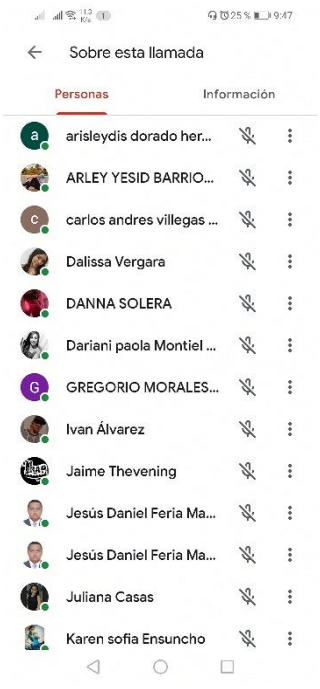






**INTERACCIÓN CON LOS APRENDICES DE LA COMPETENCIA DE LA FORMACIÓN TÉCNICO EN COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS, FICHA: 2292842.**

**Jueves 03 y 10 de Junio**

Se ejecutó formación presencial a la ficha en el municipio de Buenavista.











SENA

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

| Día: | 03 | Mes: | 06 | Año: | 2021 | Jornada: Madrugada: | Mañana : | Tarde: x | Noche: |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código Ficha: | 2292542 | Nombre Instructor: | Jessica Daniela Feria Maussa | | | | | | |

| No. | Nombres y Apellidos | Tipo Documento C.C. | Tipo Documento T.I. | No. Documento | Teléfono Contacto | Correo electrónico |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Lina Maria Buelvas Mendez | X | | 1038115796 | 3226222142 | buelvaslina996@gmail.com |
| 2 | Fanny Isabel Calvo Vergara | X | | 1.003339084 | 3217193528 | fannyisabelcalvovergara@gmail.com |
| 3 | Melissa Max Correa | X | | 1007583882 | 3106931768 | MelissaMaxcorrea@gmail.com |
| 4 | Carol juliana Perez Bethancourt | | X | 1.193576895 | 3114134958 | carolPerezBethancourt@gmail.com |
| 5 | Osnaider antonio cabarcas peñata | X | | 1.007583781 | 3126722995 | osnaidercabarcas2021@gmail.com |
| 6 | Erika Paola Polo Navarro | X | | 1067092599 | 3114199024 | Erikapaola1234@outlook.es |
| 7 | Dina Isabel Polo Navarro | X | | 1067090668 | 3146434474 | Dinaisabelpolonavarro@gmail.com |
| 8 | Maria A. Hoyos Pestana | X | | 1064186567 | 3113885089 | mariahoyospestana@gmail.com |
| 9 | Luis Angel Conde Cuello | X | | 1003338403 | 3005787863 | LC6955550@gmail.com |
| 10 | Yessica paola Camargo | | X | 1129804388 | 3127143781 | camargoyessicapaola@gmail.com |
| 11 | Ingrid Yhoana Avila Guevara | X | | 1003339139 | 3136307739 | avilaingrid124@gmail.com |
| 12 | Dayana Paola Yepes Bedoya | | X | 1044601387 | 3113478231 | dayanapaolayepes@gmail.com |
| 13 | Martina Palacin Noble | X | | 1.067095677 | 3277794873 | palacinnoblemartinarosa@gmail.com |
| 14 | Isaid de los Jimenez Castillo | X | | 1.003334185 | 3025480924 | jisaid@gmail.com |
| 15 | | | | | | |
| 16 | | | | | | |
| 17 | | | | | | |

**Observaciones:**
Comercialización de Alimentos Bienestar

Firma del Instructor

GTH-F-062 V08

SENA

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

| Día: | 10 | Mes: | 06 | Año: | 2021 | Jornada: Madrugada: | Mañana : | Tarde: x | Noche: |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Código Ficha: 2092342 | | | | Nombre Instructor: | | Jesús Daniel Feria Moussa | | | |

| No. | Nombres y Apellidos | Tipo Documento C.C. | Tipo Documento T.I. | No. Documento | Teléfono Contacto | Correo electrónico |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Melissa Max Correa | X | | 1007583882 | 3106931768 | melissamaxcorrea@hotmail.com |
| 2 | Candi Perez Beltran | | X | 1793576895 | 3174134968 | candiperezbeltran@gmail.com. |
| 3 | Victor Manuel Avilez Diaz | | X | 1067090875 | 3023131368 | Victor Manuel Avilez |
| 4 | Osnaider Caldera Penata | X | | 1007583787 | 3126727995 | Osnaidercalde2021@hotmail.com. |
| 5 | Erika Paola Polo Navarro | X | | 1067092549 | 3114199024 | Erika Polo |
| 6 | Dina Isabel Polo Navarro | X | | 1067090668 | 3146434424 | Dina Polo |
| 7 | Aura Patricia Polo Morales | X | | 1003336705 | 3148632337. | |
| 8 | Kelly Johana Ramirez Soto | X | | 1003337643 | 3218393374 | Kelly Ramirez |
| 9 | Ingrid Avila Guevara | X | | 1003339139 | 3136377391 | Ingrid Avila |
| 10 | Dayana Yepes Bedoya | | X | 1044601387 | 3113478231 | Dayana Yepes. |
| 11 | Yessica camargo Ariza | | X | 1129804388 | 3127143784 | Yessica camargo |
| 12 | Isaid Jimenez Castillo | X | | 1003338185 | 3025460424 | Isaid J. |
| 13 | Martina Palacin | | | 1067095677 | 3277949873 | Martina palacin |
| 14 | Fanny Isabel colin Navarro | X | | 1003334084 | 3217143528 | Fanny Colin. |
| 15 | Lina Maria Bustamante Hernandez | X | | 1038115796 | 3226222142 | Lina Bustamante |
| 16 | Keine Bustamante Hernandez | | X | 1.119.805.578 | 3176618442 | keiner Bustamante. |
| 17 | | | | | | |

**Observaciones:**

Jesús Feria M

**Firma del Instructor**

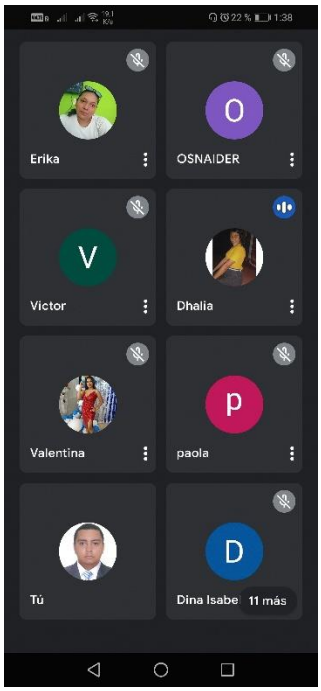
GTH-F-062 V08

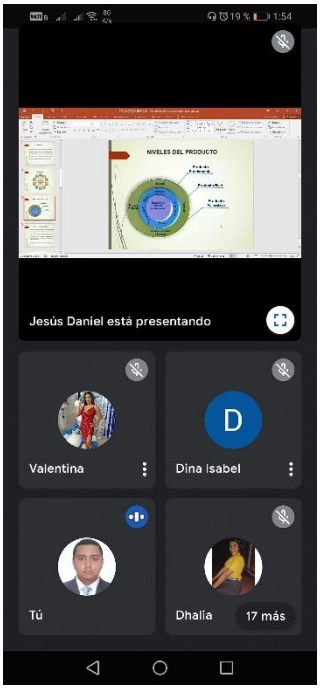
# Jueves 17 de Junio









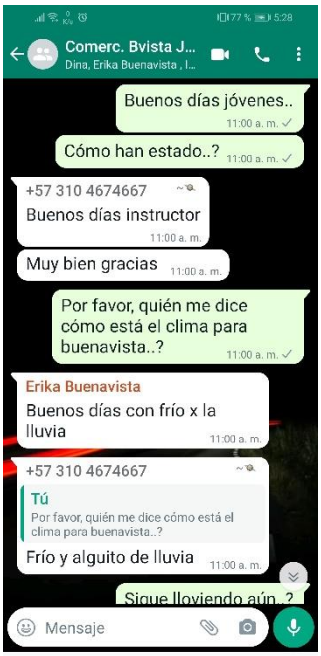



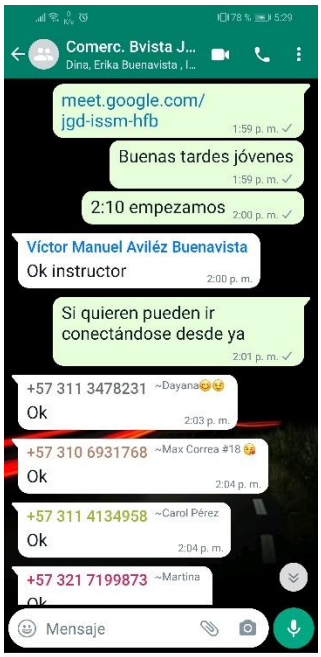


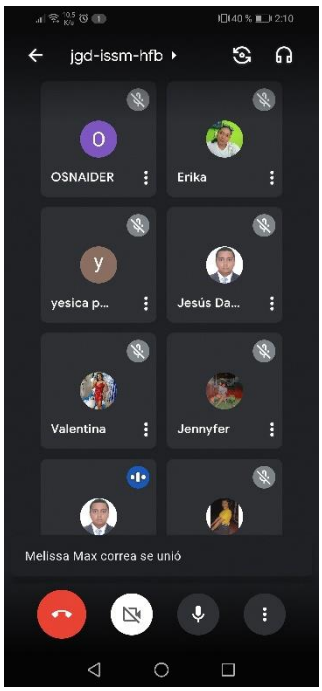


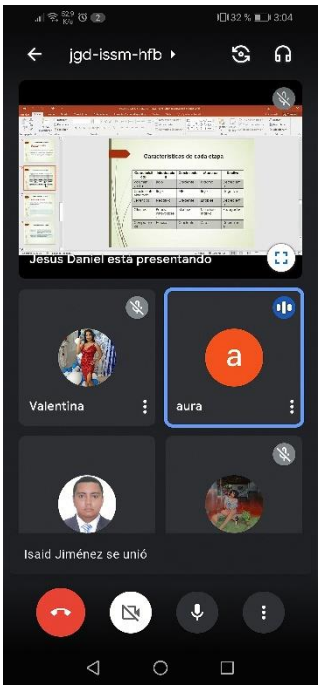


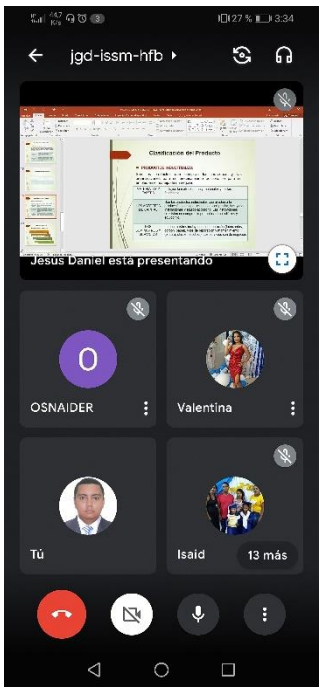
## Jueves 24 de Junio

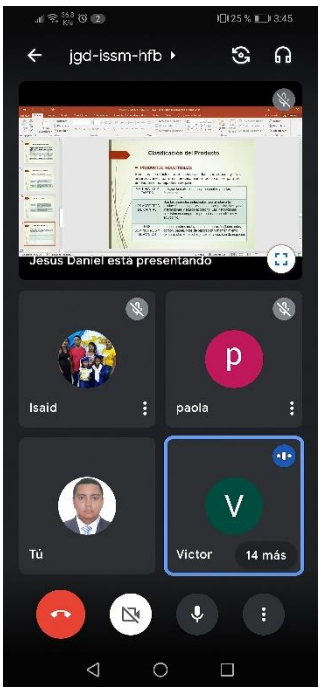


**IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- **Denominación del Programa de Formación:** Tecnólogo en producción ganadera
- **Código del Programa de Formación:** 723106
- **Nombre del Proyecto:** Optimización de procesos de producción ganadera doble propósito en el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Realizar multiplicación con los productos agrícolas y pecuarias
- **Competencia**: Producir derivados lácteos según solicitud del cliente y legislación vigente.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - ✓ Realizar procesos de higienización y transformación de la leche de acuerdo con la técnica y el producto a elaborar.
  - ✓ Dosificar materia prima e ingredientes según la formulación requerida para el proceso.
  - ✓ Conservar el producto según procedimiento técnico.
- **Duración de la Guía:** 48 horas

## 2. PRESENTACIÓN

La producción de leche de ganado vacuno para el consumo humano se remonta a la prehistoria. En épocas anteriores la leche se obtenía de la vaca y debía consumirse de forma rápida luego del ordeño porque no existían formas para preservarla. Hoy en día la producción comercial de leche se ha convertido en una industria compleja. La leche puede almacenarse en el hato lechero por varios días y puede ser transportada a largas distancias para su distribución como leche líquida o para ser transformada en queso, mantequilla, leche en polvo y muchos otros productos.

La modernización de la industria lechera conlleva a la modificación de las diferentes formas de producción, manejo animal, sistema de ordeño y beneficio de la leche, para obtener un producto de excelente calidad, sano e inocuo para la salud humana y que además presente las mejores condiciones para los procesos tecnológicos de transformación, ya sea a nivel industrial o artesanal.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1. Actividad de reflexión inicial

Antes de hacer lectura de los materiales dispuestos en esta guía de aprendizaje, realice la siguiente reflexión.

**36 caleños se han intoxicado con alimentos contaminados en lo corrido de diciembre**

Un total de 36 caleños resultaron intoxicados entre el 1 y 24 de diciembre por cuenta de la ingesta de alimentos en mal estado o contaminados. Así lo informó la Secretaría de Salud local, que hizo un llamado de atención para preparar y consumir las comidas de forma adecuada. Arroz con pollo, arroz chino y arroz mixto fueron los causantes de que en las últimas semanas se registraran dichos casos.

Esto sucede cuando, por ejemplo, cocinan algunos alimentos en la mañana, pero se consume a la madrugada. Si se deja a temperatura ambiente, esto ayuda a que las bacterias se reproduzcan rápidamente. A veces, estos alimentos siguen con el mismo sabor, pero resulta que está contaminada y la gente no se da cuenta, explicó Luisa García, del área de Riesgo de Consumo de la Secretaría de Salud local.

Por otro lado, el epidemiólogo Eldin Pinto explica que por ser diciembre época de reuniones familiares o despedidas de empresas, se aumenta el riesgo de intoxicaciones por cuenta de preparaciones en grandes cantidades.

De acuerdo a la información anterior, responder las siguientes preguntas teniendo en cuenta su criterio personal:

- ✓ ¿Qué entendemos por intoxicación alimentaria?
- ✓ ¿Qué síntomas podemos resaltar de la intoxicación alimentaria?
- ✓ ¿Cuál fueron las causas que conllevaron a la intoxicación de este personal?
- ✓ ¿Qué medidas se pueden implementar para evitar que ocurra este tipo de situaciones?

**Nota:** Esta actividad tiene como finalidad encaminarlo y motivarlo en el desarrollo de los temas de esta guía de aprendizaje, por tal motivo no es calificable.

### 3.2. Actividades de Contextualización e Identificación de Conocimientos Necesarios para el Aprendizaje

**Evidencia:** Dosificación de ingredientes y materias primas

Para garantizar que los alimentos se produzcan con las mismas características físicas y químicas, es fundamental tener en cuenta algunos parámetros de control de proceso, sin olvidar que el uso de algunos ingredientes o materias primas en mayor proporción que otros dentro del proceso productivo, puede generar un producto final con características aceptables para el consumidor o en caso contrario, de total rechazo. Por ende es fundamental tener en cuenta un proceso productivo estandarizado, lo que conlleva a manejar cantidades exactas de materias primas e ingredientes. Con base en sus conocimientos previos responda los siguientes interrogantes:

¿Es importante el el registro de cantidades de materias primas e ingredientes en la elaboración de un producto alimenticio?

¿Es posible manejar cantidades exactas de materias primas e ingredientes mediante algún método?. Si su respuesta es positiva, especifique cuales serían los métodos requeridos.

Finalmente, se deberá comentar la participación de al menos un compañero argumentando si se está de acuerdo o no con sus planteamientos.

**Nota informativa:** Esta actividad es calificable.

**3.3. Actividades de Apropiación**

**3.3.1 Estudio de caso**: Calidad y métodos de conservación de la leche

En Colombia mucha gente compra leche cruda o al visitar una finca degustan la leche recién ordeñada, desconociendo la calidad de ésta.
Teniendo en cuenta lo anterior, debe dar respuesta a las siguientes preguntas:

- ✓ ¿Ha tomado usted leche recién ordeñada o conoce personas que lo han hecho?, ¿considera usted que existe algún riesgo en cuanto a la calidad o los contaminantes para las personas que la toman así?
- ✓ ¿Cree usted que en Colombia los productores y consumidores de leche deben saber cómo se determina la calidad de ésta?
- ✓ ¿Cree usted que utilizar métodos como la conservación por pasterización se eliminan agentes que alteran la calidad de la leche? Justifique sus respuestas.

**Nota informativa:** Esta actividad es calificable.

**3.3.2 mapa comceptual acerca del proceso de hijienizacion de la leche.**

La higienización se define como el conjunto de acciones tendientes a separar los elementos contaminantes que suelen estar presentes en la leche. Es importante resaltar que esta debe ser considerada como un paso mas dentro del proceso total de la fabricación de cualquier producto derivado de la leche, por lo tanto, debemos esforzarnos para hacerla en forma eficiente y así contribuir a alcanzar una calidad superior en los productos a obtener.

Hay que hablar entonces de LECHE HIGIENIZADA por esto cuando hablamos de alcanzar una buena higiene en la leche, debemos referirnos a los cuidados a tener sobre ella desde el principio mismo en que se forma en la vaca hasta el momento antes de ser transformada, para poder evitar así contaminaciones con agentes que pueden ser de origen físico, microbiológico o químico.

Siempre que tengamos leche de mala calidad higienica, los productos nunca serán de buena calidad, pero si esta calidad es mejorable, a través de una correcta higienización. Lo óptimo seria contar con leche de buena caidad para obtener un producto de buena calidad.

Teniendo en cuenta lo anterior, y haciendo una investigación mas profunda, el aprendiz deberá plasmar lo aprendido en un mapa comcemptual acerca de la importancia de la higienización de la leche y los principales métodos con los que se realiza dicho proceso.

**Nota informativa:** Esta actividad es calificable.

**3.4 Actividades de Transferencia del Conocimiento.**

**Evidencia:** Aprovechamiento de la leche

Los miembros de la asociación lechera a los que usted les brinda asesorías están produciendo entre 10 y 20 litros de leche diarios aproximadamente, así que con tan buena producción y con el fin de ofrecer un valor agregado a sus clientes, ellos le solicitan que les enseñe a hacer un yogur o un tipo de queso.

Para ello, usted debe realizar un video o una secuencia fotográfica teniendo en cuenta los siguientes pasos:

1. Mencione el tipo de producto lácteo a realizar, así como los ingredientes a utilizar.

2. Describa el procedimiento y explique los pasos que se deben seguir, por ejemplo indique porqué se debe pasterizar la leche, entre otros.

3. Una vez elaborado el producto, deguste y describa el resultado, es decir, el sabor, olor, textura, entre otras características. No importa si el producto no es el esperado, si presentó dificultades en el proceso es importante explicar los inconvenientes y las soluciones que usted puede o pudo dar a estos.

**Nota informativa:** Esta actividad es calificable.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento:**<br><br>**Evidencia**: Dosificación de ingredientes y materias primas | Aplica sistemas de medición, razones y proporciones según formulaciones | **Taller** |
| **Evidencias de Desempeño:**<br><br>**Estudio de caso:** Calidad y métodos de conservación de la leche<br><br>Comceptualizacion acerca del proceso de higienización de la leche. | Prepara materias primas e ingredientes según la formulación requerida salud ocupacional y buenas prácticas de manufactura<br><br>Apropiacion de conocimientos acerca de la higienización. | **Rubrica TIGRE**<br><br>**Estudio de caso**<br><br>**Mapa comceptual** |
| **Evidencias de Producto:**<br><br>**Evidencia:** Aprovechamiento de la leche | Realiza conservación del producto terminado según parámetro establecido | **Valoración de producto:**<br><br>Aprovechamiento de la leche |

### 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- ✓ **Contaminación:** La contaminación se puede dar por agentes físicos, químicos y biológicos, que son introducidos a un medio de manera natural o en algunos casos son ocasionados por el hombre.
- ✓ **Contaminante:** Puede ser cualquier sustancia o agente que añade a un producto y le causa pérdidas de inocuidad.

- ✓ **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que un alimento se encuentra libre de agentes contaminantes que pueden causar daño a la salud de los consumidores.
- ✓ **Instalaciones:** Son las locaciones o infraestructuras en las cuales se manipulan materias primas o productos terminados.
- ✓ **Limpieza:** Eliminación de suciedad, tierra, grasas, desechos de alimentos, entre otros.
- ✓ **Manipulación de alimentos:** Son las diferentes técnicas que se realizan con el objetivo de que el alimento mantenga todas sus propiedades físicas y que su ciclo de vida se prolongue por más tiempo; sin que el alimento sufra ningún tipo de contaminación y sea seguro para las personas que lo van a consumir.
- ✓ **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.
- ✓ **Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.
- ✓ **Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- ✓ **Desinfección - Descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- ✓ **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- ✓ **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS


- ✓ Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el Artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. [Ministerio de Salud y Protección Social Colombia]. Recuperado de http://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=30033811


## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | Ángela Viviana Páez Perilla | Experta temática | Centro Agroindustrial Regional Quindío | Enero de 2014 |
| | Laura Martínez Cardona | Asesora pegagócia | Centro Agroindustrial Regional Quindío | Enero de 2014 |
| | Martha Lucía Giraldo Ramírez | Líder de Planificación y Adecuación Didáctica | Centro Agroindustrial Regional Quindío | Enero de 2014 |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | Jesús Daniel Feria Maussa | Instructor | Oferta regular | Marzo de 2021 | Ajuste de Actividades de Aprendizaje |

Regional Córdoba

**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE (TABLA 1) CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR PROGRAMA: TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA. NUMERO DE FICHA: 1905132**

| Grupo de aprendices | Actividad a desarrollar | Forma de entrega actividad | | Fecha de entrega | ENTREGO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Físico | Digital | | SI | No |
| | Actividad inicial: Taller de Dosificación de ingredientes y materias primas. | | X | 07/05/2021 | | |
| | Estudio de caso: Calidad y métodos de conservación de la leche. | | X | 24/05/2021 | | |
| | mapa conceptual proceso de higienización de la leche. | | X | 04/06/2021 | | |
| | Aprovechamiento de la leche para elaboración de productos lácteos. | | X | 18/06/2021 | | |

**COMPETENCIA:** 270501017 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** 202584 - REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR.

202585 - CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

202587 - DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO.

Firmas Aprendices

Firma Instructor

**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

## IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: PRODUCCIÓN GANADERA
- Código del Programa de Formación: 723106
- Nombre del Proyecto: OPTIMIZACIÓN DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN GANADERA DOBLE PROPOSITO EN EL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.
- Fase del Proyecto: Planeación
- Actividad de Proyecto: ALISTAMIENTO DEL PROYECTO, ALISTAMIENTO DE LAS OPERACIONES PECUARIAS EN LAS EXPLOTACIONES MAYORES Y MENORES.
- Competencia: 270501017 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

- Duración de la Guía: 16 horas

## 2. PRESENTACIÓN

Es muy importante saber que un reporte de producción es un documento que se presenta para indicar los resultados del trabajo realizado. Como su nombre lo indica es el que permite reportar, que producimos, cuanto producimos, en que tiempo, nuestro tiempo efectivo, nuestros tiempos muertos que incluyen en el proceso productivo.
Con el reporte de producción podemos saber el estado y realidad de todos nuestros procesos. Permite reportar la cantidad de nuestra producción y en cuánto tiempo se produjo, además de otros datos como tiempo efectivo y tiempos muertos.
La principal tarea del reporte de producción, es presentar de manera práctica, concisa y veraz los resultados del trabajo realizado, puesto que este tipo de información nos ayudará a ejecutar una buena planeación de la producción y determinar la capacidad de producción en mano de obra y de maquinaria

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### Actividad de reflexión

1. **Estudio de caso:**



www.sena.edu.co
SENAComunica

A un operario de una planta de elaboración de derivados lácteos, se le asigna la elaboración de 100 litros de arequipe, dicho operario ya había realizado la misma tarea el día anterior, por lo que solicita las mismas cantidades de materias primas e insumos para elaborar de nuevo los 100 litros de arequipe, pero esta vez, se da cuenta que el rendimiento no fue el mismo y que al final con las mismas cantidades del día anterior, consiguió solo 90 litros, es decir, 10 litros menos de lo que asumió.

Al indagar acerca de las causas de la deficiencia de su proceso ese día, se concluyó que el operario no realizaba reportes de producción y por tanto no tenía claro cuanta cantidad de materia prima e insumos necesitaba para realizar las cantidades de productos solicitadas.

Durante la clase se deberá realizar una mesa redonda acerca de la situación planteada y sus posibles soluciones por medio de la realización de los reportes de producción.

**ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.**

**Actividad 1 CONCEPTOS Y COMPONENTES DE UN REPORTE DE PRODUCCIÓN.**

Lea el material guía y observar la presentación asignada para luego realizar el reporte de producción del producto lácteo realizado previamente por usted en su casa, como actividad práctica.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento :**<br><br>Participación en el desarrollo del estudio de caso en la formación.<br><br>Elaboración del reporte de producción. | REALIZA CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO TERMINADO SEGÚN PARÁMETRO ESTABLECIDO.<br>REGISTRA APLICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO. | Trabajo individual.<br><br>Socialización en la formación. |



www.sena.edu.co
SENAComunica

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**REPORTE DE PRODUCCIÓN:** Es un documento que se presenta para indicar los resultados del trabajo realizado. Como su nombre lo indica es el que permite reportar, que producimos, cuanto producimos, en que tiempo, nuestro tiempo efectivo, nuestros tiempos muertos que incluyen en el proceso productivo.

**DERIVADO LÁCTEO: S**e usa en nuestro idioma para designar a aquellos productos hechos a partir de la leche o que derivan de la misma, como ser queso, yogurt, manteca, crema de leche, por citar los más consumidos.

**ALIMENTO.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

**ALIMENTO PERECEDERO.** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. **AMBIENTE.** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**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.



www.sena.edu.co
SENAComunica

**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.

**MATERIA PRIMA**: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

**MICROORGANISMO:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

## 6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS.


Presentación sobre reportes de producción: https://prezi.com/wzsryn1or8fz/reporte-de-produccion/?fallback=1

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

Resolución 2674 de 2013


## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **JESÚS FERIA** | **INSTRUCTOR** | **CABP** | **JUNIO 2020** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Regional Córdoba

**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE (TABLA 1) CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR PROGRAMA: TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA. NUMERO DE FICHA: 1905132**

| Grupo de aprendices | Actividad a desarrollar | Forma de entrega actividad | | Fecha de entrega | ENTREGO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Físico | Digital | | SI | No |
| | Actividad inicial: Actividad de reflexión: Estudio de caso – Grupo de WhatsApp | | X | 25/06/2021 | | |
| | Actividad 1 Conceptos y componentes de un reporte de producción | | X | 28/06/2021 | | |

**COMPETENCIA:** 270501017 - PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** 202586 - ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

_____ Firmas Aprendices

_____ Firma Instructor

**PROCESO DIRECCIÓN 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: **2023879**
- Nombre del Proyecto: **IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE TRAZABILIDAD, BPM Y TÉCNICAS DE CORTES DE CARNES GARANTIZANDO PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD.**
- Fase del Proyecto: **Ejecución.**
- Actividad de Proyecto: **OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNES APLICANDO TÉCNICAS ESPECIALIZADAS, PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD E HIGIENE LEGALES VIGENTES..**
- Competencia: **290801003 - CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **ACONDICIONAR LAS MATERIAS PRIMAS CÁRNICASDE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA EL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO ACATANDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE SEGÚN MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.**
- Duración de la Guía: **80 HORAS**

## 2. PRESENTACIÓN

Las instalaciones para el centro de despiece, Así como las materaias primas que se obrtienen en ellos pueden cumplir estándares mínimos o avanzados en su defecto. Dichos estándares son estipulados en la Resolucion 2674 del año 2013 y en la Norma sobre Buenas Prácticas de Manufactura, así como el Decreto 1500 de 2007 para cumplir con la necesidad de obtener porciones y/o filetes de carnes que sean sanos y que cumplan con todos los requerimientos sanitarios de manejo y calidad, por esto se hace obligatorio que desde el principio de la cadena de trnasformacion, es decir, desde las materias primas, podamos contar con un adecuado acondicionamiento de las mismas, para lo cual se hace necesariocontar con construcciones que cumplan con las condiciones de infraestructura y funcionamiento según se establece en la Resolución 240 de 2013 del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA sobre los centros de acondicionamiento de materias primas cárnicas.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

**Estudio de caso:**

En el municipio de Cienaga de Oro, existe una gran cantidad de establecimientos cárnicos, en su mayoría ilegales, ya que no cumplen con los mas minimos requisitos de higiene y manipulación de alimentos. De parte de la secretaria de salud municipal, se está realizando un estudio en el que se visitan estos sitios y verifican las condiciones en las que éstos realizan los sacrificios y prestan el servicio de venta de materias primas cárnicas destazadas y/o fileteadas.

**¿Si usted fuese el propietario de uno de los establecimientos visitados, bajo qúe parámetros mantendría su negocio para evitar ser multado o suspendido por la entidad que realiza los controles?**

Estructure su respuesta para ser socializada en medio de la formacion con sus compañeros e instructor.

**ACONDICIONAR LAS MATERIAS PRIMAS CÁRNICASDE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA EL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO ACATANDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE SEGÚN MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.**

**Actividad 1. Reconocer los procesos fisicoquímicos que sufren los musculos de los animales de abasto publico sacrificados, para convertiré en carne de consumo humano.**

El aprendiz deberá cocomceptualizar lo aprendido durante el encuentro de formacion acerca de los procesos fisicoquimicios que derivan de la transformación del musculo en carne, par así crear al menos tres preguntas relacionadas con las dudas que le hayan quedado acerca del tema y realizarselas al tutor en el siguente encuentro para obtener una adecuada respuesta y aclaración de las mismas.

**Actividad 2. Identificar las principales funciones de un acondicionador de materias primas cárnicas y los requisitos que éstos deben cumplir par realizar una adecuada función.**

Consultar en el Material de apoyo sobre las funciones de los centros de acondicionamineto de materias primas cárnicas, realizar la lectura para poder responder a las consultas que le va a hacer el instructor durande el desarrollo de la formacion.

**Actividad 3. Apropiación de la guía para establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.**

Por medio de grupos de trabajo, desarrollar un resumen de los requisitos normativos que están establecidos en Colombia para los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina, porcina y aviar.

**Ambiente Requerido:** Ambiente Virtual de Aprendizaje AVA.

**Materiales:** Material de apoyo, guía de aprendizaje, Lápiz, borrador, sacapuntas, papel, computador, material multimedia.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento:**<br><br>Respuesta a preguntas realizadas acerca del acondicionamiento de las materias primas cárnicas. | - Acondiciona materias primas cárnicas para el proceso de porcionado y/o fileteado de carnes de animales de abasto publico conforme a ficha técnica de porción y políticas de la empresa. | Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario. |
| **Evidencias de Desempeño**<br><br>Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs. | - Selecciona la materia prima cárnica a porcionar o filetear de acuerdo al tipo de corte. Solicitado en la orden de producción y/o solicitud del cliente | Técnica: Taller-exposiciòn Instrumento: Cuestionario taller- cuestionario oral.-listas de chequeo. |
| **Evidencias de Producto:**<br><br>Entrega las actividades evaluativas requeridas. | | Técnica valoración de productos: Informe escrito. Instrumentos: Lista de chequeo. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

**ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

**ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** 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.

**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.

**MICROORGANISMO:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS


- ✓ Logística de perecederos y cadena de frío en Colombia . PROCOLOMBIA 2014
- ✓ Manual Del curso de Higiene y Manipulación de alimentos. Dotatech.
- ✓ Resoluciòn 2674 de 2013
- ✓ https://equiposderefrigeracion.blogia.com/2011/021101-importancia-de-la-cadena-de-fr-o.php Importancia de la cadena de frío.
- ✓ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/rlc/come-sano/t_es.pdf
- ✓ https://www.invima.gov.co/images/pdf/intranet/diroperaciones/Medicos/CADENA-DE-FRIO.pdf


## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **Jesús Daniel Feria Maussa** | **Instructor** | **CABP** | **Septiembre 2020** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

Regional Córdoba

**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE (TABLA 1) CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR PROGRAMA: TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES-NUMERO DE FICHA: 2203557**

| Grupo de aprendices | Actividad a desarrollar | Forma de entrega actividad | | Fecha de entrega | ENTREGO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Físico | Digital | | SI | No |
| | Actividad inicial: Actividad de estudio de caso. | | X | 25/05/2021 | | |
| | Actividad 1. Reconocer los procesos fisicoquímicos que sufren los músculos de los animales de abasto publico sacrificados, para convertiré en carne de consumo humano. | | X | 15/06/2021 | | |
| | Actividad 2. Identificar las principales materias primas estos deben cumplir para realizar una adecuada función. | | X | 29/06/2021 | | |
| | Actividad 3. Apropiación de la guía para establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. | | X | 13/07/2021 | | |

**COMPETENCIA:** 35808 - CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** 442640 - ACONDICIONAR LAS MATERIAS PRIMAS CÁRNICASDE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA EL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO ACATANDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE SEGÚN MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

Firmas Aprendices

Firma Instructor

**PROCESO DIRECCIÓN 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: **ELABORACIÓN DE PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES APLICANDO PROCESOS PRODUCTIVOS ESTANDARIZADOS Y NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.**
- Fase del Proyecto: **EJECUCIÓN**
- Actividad de Proyecto: **APLICAR PROCESOS INDUSTRIALES ESTANDARIZADOS EN LA OBTENCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.**
- Competencia: **APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TERMICOS SEGÚN PARAMETROS TECNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS.**
- Duración de la Guía: **88 HORAS**

## 2. PRESENTACIÓN

Estimado aprendiz, los alimentos sufren diferentes clases de deterioros que hacen que su calidad físico química se vea alterada, por tal motivo nace la necesidad de utilizar diversos métodos de conservación para evitar que los alimentos sean atacados por los microorganismos que originan la descomposición, logrando así prolongar los periodos de vida útil y además brindando al mercado diversas presentaciones que se puedan consumir en diferentes épocas del año.

Para lograr este objetivo la presente guía plantea una serie de actividades a desarrollar, con las cuales se pueda identificar el domino en el manejo de las variables de producción en los procesos de transformación de las materias primas, la aplicación de los proceso térmicos necesarios para la obtención de un producto, la aplicabilidad de los balances de materia y la elaboración de formulaciones con las cuales se garantice el éxito de los procesos de trazabilidad durante toda la cadena productiva desde el “campo al plato” satisfaciendo las necesidades del cliente y cumpliendo con la normativa vigente.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXION INICAL.

3.1.1 A través de la consulta en varias fuentes de información, establecer los principios para la ejecución de procesos transferencia de calor, tratamientos térmicos; las variables de proceso, los manuales de operación de equipos, las fichas técnicas y los parámetros de calidad en el proceso y la realción de todos estos con la conservación de alimentos.

Con esta informacion, realice un escrito donde haga un analisis de la ingerencia de dichos principios en la conservación de los alimentos y envíen la evidencia a través de la plataforma Whatssapp.

3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

3.2.1 Consulte y responda el cuestionario sobre Tratamientos térmicos: (refrigeración, congelación, escaldado, pasteurización, pasteurización, cocción, esterilización, ultra pasteurización, deshidratación, secado, ahumado).

3.2.2 Haciendo uso de los manuales y las fichas técnicas correspondientes, el aprendiz deberá realizar una adecuada investigación acerca de cómo se ejecuta la caracterización de los equipos y elaborar un informe escrito acerca del tema.

3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

3.3.1 Aplicando los conocimientos adquiridos y con el apoyo del instructor, el aprendiz deberá realizar la elaboración de algunos productos agroindustriales (derivados lácteos para este caso), en los cuales se evidencie la aplicación de los tratamientos térmicos aprendidos durante el desarrollo de la competencia.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento:**<br><br>Analisis sobre la ingerencia de los tratamientos térmicos en la conservación de los alimentos.<br><br>**Evidencias de Desempeño**<br><br>Realizar en el ambiente de | - Identifica los conceptos básicos de como los tratamientos térmicos influyen el la conservación de los alimentos.<br><br>- Elaboracion y respuesta a cuestionario acerca de los tratamientos térmicos y sus principales usos. | Técnica: Elaboración de un escrito acerca de la temática.<br><br>Técnica: Cuestionario de preguntas. |

| | | |
|---|---|---|
| aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs.<br><br>**Evidencias de Producto:**<br><br>Elaboracion de derivados lácteos aplicando tratamientos térmicos. | - realizar la caracterización de los equipos mas usados en la realización de los tratamientos térmicos.<br><br>- Realizar la elaboración de algunos productos agroindustriales (derivados lácteos), en los cuales se evidencie la aplicación de los tratamientos térmicos. | Técnica: Elaboración de informes.<br><br>Técnica: Elaboracion de productos. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**ADITIVO ALIMENTARIO:** Es toda sustancia que, sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionadamente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación.

**AROMATIZANTE O SABORIZANTE:** Sustancia o mezcla de sustancias con propiedades odorizantes y saborizantes capaces de conferir o intensificar el aroma o sabor de los alimentos.

**TERMODINÁMICA:** Ciencia que se ocupa del estudio de la energía y sus transformaciones, particularmente la transformación del calor en trabajo.

**SISTEMA:** Conjunto de elementos interrelacionados entre sí que tienen funciones específicas encaminadas a un determinado fin o propósito.

**SISTEMA TERMODINÁMICO:** Es cualquier región o porción de materia que se quiera estudiar o analizar desde el punto de vista energético

**SISTEMAS ABIERTOS:** Es la región o porción de materia donde hay intercambio tanto de materia como de energía. Un ejemplo lo constituye todo organismo viviente tal como la célula o el mismo ser humano. Un compresor, una bomba para transporte de fluidos, una turbina, son también ejemplos de sistemas abiertos.

**SISTEMAS CERRADOS:** Es la región o porción de materia para los cuales sólo se presenta intercambio de energía pero no de materia. Un gas que se encuentra en el interior de un cilindro provisto de un pistón móvil es el ejemplo de esta clase de sistemas

**INSUMO:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

**LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**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.

**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES):** Son prácticas y procedimientos de saneamiento escritos que un establecimiento elaborador de alimentos debe desarrollar e implementar para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los alimentos que allí se producen, elaboran, fraccionan y/o comercializan.

**ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

**ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** 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.

**MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

**MICROORGANISMO:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS


- ✓ BRENNAN J.G. Las Operaciones de la Ingeniería de los Alimentos / Tercera Edición. 1998
- ✓ EARLE R.L. Ingeniería de los Alimentos: Las Operaciones básicas aplicadas a la Tecnología.1990.
- ✓ ALVARENGA, Beatriz. Física General: con experimentos sencillos.
- ✓ VILLALOBOS, Jose Alberto. Física 10: movimiento, fuerzas, energía, fluidos, y termodinámica, Santillana.


## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **Jesús Daniel Feria Maussa** | **Instructor** | **CABP** | **Marzo 2020** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

Regional Córdoba

**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE (TABLA 1) CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR PROGRAMA: TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA. NUMERO DE FICHA: 2254181**

| Grupo de aprendices | Actividad a desarrollar | Forma de entrega actividad | | Fecha de entrega | ENTREGO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Físico | Digital | | SI | No |
| | Actividad inicial: Escrito sobre ¿cómo los tratamientos térmicos influyen en la conservación de los alimentos? | | X | 07/04/2021 | | |
| | Cuestionario sobre tratamientos térmicos y sus principales usos. | | X | 28/04/2021 | | |
| | caracterización de los equipos más usados en la realización de los tratamientos térmicos. | | X | 19/05/2021 | | |
| | Elaboración de derivados lácteos aplicando tratamientos térmicos. | | X | 02/06/2021 | | |

**COMPETENCIA:** APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

**RESULTADO DE APRENDIZAJE:** CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TERMICOS SEGÚN PARAMETROS TECNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS.

Firmas Aprendices

Firma Instructor

**PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL**

**FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE**

**IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE**

- Denominación del Programa de Formación: **COMERCIALIZACIÒN DEALIMENTOS**
- Código del Programa de Formación: **632215**
- Nombre del Proyecto: **APLICACION DE UN SISTEMA DE COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS EMPLEANDO TECNICAS DE MERCHANDISING E INNOVACION EN LOS PROCESOS IMPLEMENTADOS.**
- Fase del Proyecto: **PLANEACIÓN**
- Actividad de Proyecto: **CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA REGIÓN SEGÚN SU NATURALEZA, BENEFICIOS Y USOS.**
- Competencia: **260101021 - NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **18661 - PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.**
- Duración de la Guía: **64 HORAS**

## 2. PRESENTACIÓN

El programa TECNOLOGO EN DIRECCIÓN DE VENTAS se creó para brindar al sector comercio y a sus diferentes subsectores, la posibilidad de incorporar personal con altas calidades laborales y profesionales que contribuyan al desarrollo económico, social y tecnológico de su entorno y del país, así mismo ofrecer a los aprendices formación en las tecnologías Ventas y Comercialización.

El país cuenta con potencial comercial y su fortalecimiento y crecimiento socio-económico tanto a nivel regional como nacional, dependen en gran medida de un recurso humano cualificado y calificado, capaz de responder integralmente a la dinámica del sector. El SENA 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, solidarios y emprendedores, con desarrollo de competencias para liderar equipos de ventas, desarrollo de estrategias de promoción y marketing de productos y servicios y de herramientas mercadológicas que lo acreditan y lo hacen pertinente y coherente con su misión, innovando permanentemente de acuerdo con las tendencias y cambios tecnológicos y las necesidades del sector empresarial y de los trabajadores, impactando positivamente la productividad, la competitividad, la equidad y el desarrollo del país.

Desarrolla en el aprendiz habilidades de planeación, detecta oportunidades, estructura, coordina, administra y evalúa las acciones específicas de la fuerza de ventas, con competencias de liderazgo, toma de decisiones y trabajo en equipo.

## 3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

### 3.1 ACTIVIDADES DE REFLEXION INICAL.

3.1.1 Consulta de informacion y elaboración de mapa mental.

1. Ingrese a la siguientes páginas y lea los documento relacionados con el tema de la Negociación:

https://mba.americaeconomia.com/articulos/reportajes/las-10-habilidades-de-negociacion-basicaspara-los-representantes-de-ventas

http://www.dinero.com/opinion/columnistas/articulo/como-hacer-efectiva-negociacion/206125

http://www.ideasparapymes.com/contenidos/cc-negociacion-de-ventas-estrategia.html

2. Consulte sobre Técnicas de Negociación.

3. Elabore un mapa mental el cual nos diga cuáles son sus cualidades y capacidades para negociar y aspectos por mejorar.

4. Socialice el mapa mental con el grupo de clase.

### 3.2 ACTIVIDADES DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

3.2.1 TALLER DE APRENDIZAJE:

1. Explore, lea y analice la página que se relaciona a continuación. El cual le permitirá conocer todo lo relacionado con la negociación: http://www.aulafacil.com/Tecneg/Lecc-1.htm

2. Con base en el ejercicio anterior, identifique 3 tipos de negociación que según su criterio sean los más relevantes en la actualidad.

3. Realice un trabajo escrito, el cual debe enviar al instructor a través de la plataforma WhatsApp.

4. Presente ante la clase sus apuntes y observaciones.

### 3.3 ACTIVIDADES DE APROPIACIÓN DEL CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN).

3.3.1 Esta actividad será desarrollada por cada equipo conformado previamente por los aprendices y su objetivo será:

1. Desarrollar un folleto informativo en el cual mencione las características de un producto.

2. Diseñar y desarrollar estrategias en técnicas de ventas para generar interés y atracción de un posible cliente hacia un producto:

- ✓ Técnicas de ventas para aumentar las ventas.
- ✓ Técnicas de Servicio al Cliente.
- ✓ Característica de un producto.

3. Definir tácticas comerciales que se pueden desarrollar en la Tienda de Barrio

4. Tips y puntos a tener en cuenta por parte del personal que atiende público en lo relacionado con manejo de objeciones. Al finalizar debe entregar un trabajo escrito, el cual debe ser enviado a través de la plataforma WhatsApp y socializado con sus compañeros dentro de la formación.

## 4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

| Evidencias de Aprendizaje | Criterios de Evaluación | Técnicas e Instrumentos de Evaluación |
|---|---|---|
| **Evidencias de Conocimiento:**<br><br>Consultas Desarrollo de Talleres | - Informa a los clientes sobre disponibilidad, condiciones de entrega, garantías y servicio postventa para los productos adquiridos. | Técnica: elaboración de mapa mental y desarrollo de talleres. |
| **Evidencias de Desempeño**<br><br>Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs. | - Plantea condiciones comerciales y términos de negociación al cliente de acuerdo con políticas y marco legal | Técnica: Exposiciòn<br>Instrumento: presentación de Power Point y mesa redonda. |
| **Evidencias de Producto:**<br><br>Analisis de criterios de recepción de los alimentos. | - Efectua correctamente el llenado de las fichas de aceptación o rechazo de producto. | Socialización de producto – Fichas de aceptación o rechazo. |

## 5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**ACTITUDES:** Mecanismos psicológicos que determinan la tendencia del individuo a reaccionar, positiva o negativamente, delante de un determinado estímulo. La actitud está formada por tres componentes: el cognitivo (o perceptivo), que define y clasifica los estímulos; el afectivo, que valora los estímulos en positivos o negativos, y el reactivo, que determina la tendencia a actuar.

**CLIENTE POTENCIAL:** Aquel que por sus características demográficas o socioeconómicas, comportamientos y/o necesidades puede considerarse como posible comprador de los productos ofertados o usuario de los servicios suministrados.

**COMPETENCIA:** Conjunto de empresas que concurren en un mismo mercado y ofrecen productos o servicios parecidos.

**ATRIBUTO DEL PRODUCTO:** Conjunto de beneficios que se asocian a un producto. Estos beneficios pueden ser tangibles, funcionales o psicológicos. También se han de incluir como atributos de producto su denominación y los valores proporcionados por el envase.

**ADITIVO ALIMENTARIO:** Es toda sustancia que, sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionadamente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación.

**AROMATIZANTE O SABORIZANTE:** Sustancia o mezcla de sustancias con propiedades odorizantes y saborizantes capaces de conferir o intensificar el aroma o sabor de los alimentos.

**CARNE:** Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio. Además, se considera carne el diafragma y los músculos maceteros de cerdo, no así, los demás subproductos de origen animal.

**INSUMO:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

**LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**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.

**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES):** Son prácticas y procedimientos de saneamiento escritos que un establecimiento elaborador de alimentos debe desarrollar e implementar para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los alimentos que allí se producen, elaboran, fraccionan y/o comercializan.

**ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

**ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM):** 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.

**MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

**MICROORGANISMO:** Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

## 6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS


- ✓ Logística de perecederos y cadena de frío en Colombia . PROCOLOMBIA 2014
- ✓ Manual Del curso de Higiene y Manipulación de alimentos. Dotatech.
- ✓ Resoluciòn 2674 de 2013

- ✓ http://datateca.unad.edu.co/contenidos/201511/Manejo%20y%20Procesamiento%20de%20Carne%20II/index.html
- ✓ http://www.virtual.unal.edu.co/cursos/agronomia/2001819/
- ✓ www.invima.gov.co

## 7. CONTROL DEL DOCUMENTO

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha |
|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | **Jesús Daniel Feria Maussa** | **Instructor** | **CABP** | **Junio 2021** |

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

| | Nombre | Cargo | Dependencia | Fecha | Razón del Cambio |
|---|---|---|---|---|---|
| **Autor (es)** | | | | | |

Regional Córdoba

**PLAN DE TRABAJO CONCERTADO CON EL APRENDIZ PARA EL DESARROLLO DE LA RUTA DE APRENDIZAJE (TABLA 1) CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR PROGRAMA: TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS. NUMERO DE FICHA: 2292842**

| Grupo de aprendices | Actividad a desarrollar | Forma de entrega actividad | | Fecha de entrega | ENTREGO | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Físico | Digital | | SI | No |
| | Elaboración de mapa mental y desarrollo de talleres. | | X | 24/06/2021 | | |
| | presentación de Power Point y mesa redonda. Atributos y características de un producto. | | X | 15/07/2021 | | |
| | Presentación sobre introducción de un producto al mercado. | | X | 29/07/2021 | | |

**COMPETENCIA:** 260101021 - NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** 18661 - PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

Firmas Aprendices

Firma Instructor

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** JESUS DANIEL FERIA MAUSSA

**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:** 1905132 - PRODUCCIÓN GANADERA

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ADMINISTRAR LOS RECURSOS LOGRANDO LA PRODUCTIVIDAD DEL ÁREA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN. |

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | EVALUAR EL IMPACTO AMBIENTAL EN ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | INSEMINAR HEMBRAS APLICANDO MÉTODO ARTIFICIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ORDEÑAR ANIMALES EN LA EMPRESA PECUARIA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE. |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL |
| • 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:** 2203561 - CORTE Y VENTA DE CARNES.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMIENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS 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

ACONDICIONAR LAS MATERIAS PRIMAS CÁRNICASDE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA EL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO ACATANDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE SEGÚN MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

REALIZAR EL PROCESO TÉCNICO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BPM, CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR EL CLIENTE CON ACTITUD DE SERVICIO.

| | |
|---|---|
| • 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS 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 :** | 24,00 |

| | |
|---|---|
| **FICHA DE APRENDIZAJE:** | 2254181 - 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. |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

| | |
|---|---|
| • 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. |
| • 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:** | 2292842 - COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS DE SERVICIO DE LA COMPAÑÍA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | NEGOCIAR PRODUCTOS Y SERVICIOS SEGÚN CONDICIONES DEL MERCADO Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA. |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PRESENTAR A LOS CLIENTES LAS CARACTERÍSTICAS, VENTAJAS Y USOS DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS SEGÚN PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PROCESAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO A LAS REQUISICIONES Y PARÁMETROS 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: | RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |

| | |
|---|---|
| **HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** | 32,00 |

**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. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE. |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ACONDICIONAR LAS MATERIAS PRIMAS CÁRNICASDE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA EL PROCESO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO ACATANDO LA NORMATIVIDAD VIGENTE SEGÚN MANUALES DE PROCEDIMIENTO Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

REALIZAR EL PROCESO TÉCNICO DE PORCIONADO Y/O FILETEADO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BPM, CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES REQUERIDAS POR EL CLIENTE CON ACTITUD DE SERVICIO.

| | |
|---|---|
| • 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 INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS 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 :** | 40,00 |

| | |
|---|---|
| **TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** | 152,00 |

## 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:** JESUS DANIEL FERIA MAUSSA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL