PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, Agosto 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 Agosto 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: - TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203557, en la competencia “Obtener destazaduras de carnes según solicitud del cliente”. - TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203561, en la competencia “Obtener destazaduras de carnes según solicitud del cliente”. - TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2254024, en la competencia “Impulsar las ventas en el punto de venta de acuerdo con las estrategias y políticas de ventas”. - TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2254031, en la competencia “Controlar los productos en la cadena en frio de acuerdo a los criterios establecidos”.	Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por medio de las plataformas mencionadas. 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 posibles.	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: - La competencia "Obtener destazaduras de carnes según solicitud del cliente".del programa técnico en CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203557. - La competencia "Obtener destazaduras de carnes según solicitud del cliente", del programa técnico en CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203561. - La competencia "Impulsar las ventas en el punto de venta de acuerdo con las estrategias y políticas de ventas".del programa técnico en COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2254024. - La competencia "Controlar los productos en la cadena en frio de acuerdo a los criterios establecidos" del programa técnico en COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2254031.	Pantallazos de interaccion de enseñanza y aprendizaje por medio de la plataforma WhatsApp. 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: - Programa CORTE Y VENTA DE CARNES**.** Código de proyecto: 1565612. Fase: Ejecución de la formación con Ficha: 2203557. - Programa CORTE Y VENTA DE CARNES**.** Código de proyecto:	Carpeta de evidencias FPI de cada programa. Click Aquí

		1565612. Fase: Ejecución de la formación con Ficha: 2203561. - Programa COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**.** Código de proyecto: 1331858. Fase: Análisis de la formación con Ficha: 2254024. - Programa COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**.** Código de proyecto: 1331858. Fase: Evaluación de la formación con Ficha: 2254031.	
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: - TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203557. - TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNES, con Ficha: 2203561. - TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2254024. - TÉCNICO EN COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS, con Ficha: 2254031.	Reporte de tiempo mes objeto de cuenta de cobro (Agosto), generado en sofiaplus. Click Aquí

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 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 **7821775517**, del operador **SOI –**

BANCOLOMBIA, correspondiente al período del mes de **Julio 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 TÉCNICO CORTE Y VENTA DE CARNES, FICHA: 2203557.

Días de ejecución: 10, 13, 17, 20, 24, 27 y 31 del mes de Agosto














20 de agosto de 2021
4:26 p. m.
Compartir
Favorito
Editar
Eliminar
Más


20 de agosto de 2021
4:26 p. m.
Compartir
Favorito
Editar
Eliminar
Más


24 de agosto de 2021
4:09 p. m.
Compartir
Favorito
Editar
Eliminar
Más


24 de agosto de 2021
4:09 p. m.
Compartir
Favorito
Editar
Eliminar
Más


27 de agosto de 2021
4:23 p. m.
Compartir
Favorito
Editar
Eliminar
Más


27 de agosto de 2021
4:23 p. m.
Compartir
Favorito
Editar
Eliminar
Más


31 de agosto de 2021
3:54 p. m.
Compartir
Favorito
Editar
Eliminar
Más


31 de agosto de 2021
3:54 p. m.
Compartir
Favorito
Editar
Eliminar
Más



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

Día:	10	Mes:	08	Año:	2021	Jornada: Madrugada:	Mañana: x	Tarde:	Noche:
Código Ficha:	2203557	Nombre Instructor:	Yesi Daniela Feria A.						

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	Carmelinabustamante7561@gmail
2	Yesica Yertel Marquez	X		1067907880	3104139274	Yvertelmarquez@gmail.com
3	Jose Maria Bolivar Gonzalez		X	1009431679	3054773076	Ibolivar658@gmail.com
4	JUAN CAMILO LOPEZ SIMANCA	Y		1003107585	3003072893	JUANCAMILOLOPEZSIMANCA@gmail
5	Alexandra Osorio Caliz	x		1007851167	3106557067	osorioalexandra2218@gmail.com
6	Erkin David Ballesteros Avilez	x		1007152240	3184663884	dtyhnos20@hotmail.es
7	Andres F Cruz Acosta	+		1067931174	3014467231	AndresFelipeCruz-e@Hotmail.com
8	Arianny's Zabaleta C.	X		1003398925	3024035385	alozanoq17mar@gmail.com
9	Wendy León Perez.	x		1002948950	3106626669	wendyleon28146@gmail.com
10	Yesis Daniel Madrid Julio	x		1003715242	3163778476	daniel.2000.d@gmail.com
11	Wendy Vanessa Estrada Mosquera	x		1003027654	3127948877	wendyestrada.hoo@gmail.com
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Firma del Instructor

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

Día:	13	Mes:	08	Año:	2021	Jornada: Madrugada:	Mañana:	Tarde: X	Noche:

Código Ficha: 2203557 Nombre Instructor: Yeiris Daniel Feria Maulsa

No.	Nombres y Apellidos	Tipo Documento C.C.	Tipo Documento T.I.	No. Documento	Teléfono Contacto	Correo electrónico
1	JUAN CAMILO LOPEZ SIMANCA	X		1003A07585	3003012893	JUANCAMILOLOPEZ2SIMANCA7@hotmail.com
2	Andrés Felipe Cruz Acosta	X		1067931174	3014467631	Andresfeli.PeCruz-@Hotmail.com
3	Juannys Isabella Lozano	X		1003398925	3024033386	alozanoguzman@gmail.com
4	Wendy Jean Perez.	X		1001448950	3106626069	wendyJeanPerez@gmail.com
5	Alexandra Ocoño Coliz	X		1007851167	3106557067	ocoñoalexandra2110@gmail.com.
6	Carmelina Bustamante Otero	X		1009399879	3149340277	Carmelina.Bustamante150@gmail.com
7	WENDY ESTRADA MADROÑERO	X		1003027654	3127945877	wendyestradaboo@gmail.com
8	Deiris Daniel Madrid Seiba	X		1003 775292	3763778476	daniel.2000bd@gmail.com
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Firma del Instructor

GTH-F-062 V08

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

Día: 17	Mes: 08	Año: 2021	Jornada: Madrugada:	Mañana:	Tarde: x	Noche:
Código Ficha: 2203557	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	WENDY ESTRADA MOSQUEJO	X		1003027654	3127948877	Wyestrada600@gmail.com
2	Jesús Daniel madrid Julio	X		1003795292	3763478416	daniel.cool@gmail.com
3	Yesica Yeltel Marquez	X		1067907880	3104139274	Yeltelmarquez@gmail.com
4	Arianny5 Zabaleta	X		1003398925	3024035386	alozanoguzman@gmail.com
5	Andrés Felipe Cruz Acosta	X		1067071741	3014467631	andresfelipecruz@hotmail.com
6	Kelly Dahiana Arroyave	X		1006295857	3022812196	KellyDahiana76@gmail.com
7	Alexandra Osorio Calle	X		1007851167	3106557067	osoriaalexandra218@gmail.com
8	JUAN CAMILO LOPEZ SIMANCAS	X		1003040585	3003072893	Juancamilolopezsimancas@gmail.com
9	Jose Maria Bolivar		X	1002431679	3054473076	Jbolivar658@gmail.com
10	Carmelina Bustamante Otero	X		50939679	3148340277	Carmelinabustamante75@gmail.com
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Jesús Feria M
Firma del Instructor

GTH-F-062 V08

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

Día: 20	Mes: 08	Año: 2021	Jornada: Madrugada:	Mañana:	Tarde: x	Noche:
Código Ficha: 2203557		Nombre Instructor: Julio Daniel Feria Mosso				

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	osoriohanohazz189@gmail.com
2	Andres Felipe Cruz Acosta	X		1067931174	3014467231	Andresfelipecruz-@hotmail.com
3	Ariannys Zabaleta L.	X		1003396925	3024035386	alzaranogz@gmail.com
4	Wendy Leon Perez	X		1002[illegible]450	3006726691	Wendyleon[illegible]@gmail.com
5	Elkin Santiago Aviles	X		1007157240	3184663884	elkinasz20@hotmail.es
6	Wendy Estrada	X		1003027654	3127948877	wendyestrada600@gmail.com
7	Jose Maria Bolivar		X	1002437679	3054177076	Jbolivar6558@gmail.com
8	[illegible] Lopez Serranca	X		6023[illegible]589	3003047893	[illegible]@misena.edu.co
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Firma del Instructor

GTH-F-062 V08

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

Día: 24	Mes: 08	Año: 2021	Jornada			
Código Ficha: 2203557		Nombre Instructor: Jesus Daniel Feria Mesa	Madrugada:	Mañana: x	Tarde:	Noche:

No.	Nombres y Apellidos	Tipo Documento C.C.	Tipo Documento T.I.	No. Documento	Teléfono Contacto	Correo electrónico
1	Alexandra Osorio Calit	X		1007851167	3065557067	osoriocalexandra22@gmail.com
2	Kelly Dahiana Allo Jave	X		1006295857	3022812196	kellydahiana76@gmail.com
3	Jose maria Bolivar Zangalez		X	1003437679	3054713076	Jbolivar658@gmail.com
4	Juan Camilo Lopez Simanca	X		1003017595	3003017893	juancamilolopezsimanca7@gmail.com
5	Andres Felipe Cruz Acosta	X		1067931174	3014467231	andresfelipecruz@Hotmail.com
6	Yesica Viviet Marquez	X		1067107580	3104139274	yviviet marquez@gmail.com
7	Alexander Zapata Lozano	X		1003318925	3024035386	alexanderzapata@gmail.com
8	Wendy Estrada Mosquera	X		1007027654	3127043877	wendymariaboo@gmail.com
9	Jeison Daniel Madrid Julio	X		1003175292	3209972116	daniel.2000@gmail.com
10	Carmelina Bustamante Otero	X		50939879	3148340277	carmelinabustamante7507@gmail.com
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Jesus Feria M
Firma del Instructor

GTH-F-062 V08

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

Día: 27	Mes: 08	Año: 2021	Jornada: Madrugada:	Mañana: X	Tarde:	Noche:

Código Ficha: 2203587 Nombre Instructor: Juan Daniel Feria Marin

No.	Nombres y Apellidos	Tipo Documento C.C.	Tipo Documento T.I.	No. Documento	Teléfono Contacto	Correo electrónico
1	Alexandra ocario calit	X		1007851167	3106557067	[illegible]
2	Juan Daniel Madrid Julio	X		1003715292	3163772416	daniel.2000l@gmail.com
3	Jose Maria Galeano		X	1003431679	3054713076	[illegible]
4	Andres Felipe Cruz Acosta	X		1067931174	3014467281	[illegible]
5	Holly Dahiana Arroyave	X		1006295857	3022812196	[illegible]
6	[illegible]	X		1039[illegible]050	3106622669	[illegible]
7	Anthony Zabaleta Lozano	X		1003375925	3024035886	[illegible]
8	Yesica Bertel Hernandez	X		1067907880	3104139274	[illegible]
9	Juan Camilo Lopez Simanca	X		1003407585	3030770843	[illegible]
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Firma del Instructor

GTH-F-062 V08

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

Día:	31	Mes:	08	Año:	2021	Jornada: Madrugada:	Mañana:	Tarde: x	Noche:
Código Ficha:	2203557	Nombre Instructor:	Jesús Daniel Fiesta Madrid						

No.	Nombres y Apellidos	Tipo Documento C.C.	Tipo Documento T.I.	No. Documento	Teléfono Contacto	Correo electrónico
1	Ananias Zabaleta	X		1003918925	3024035356	alaciviage2111@gmail.com
2	Yesica Vertel M.	X		1067907880	3104139274	yvertelmarquez@gmail.com
3	Andres Felipe Cruz Acosta	X		1001921174	3014767631	andrefelipecruz@Hotmail.com
4	Kelly Dahiana Arroyave	Y		1006295857	3022812196	kellydahiana28@gmail.com
5	Jose Maria Beliceas		X	1003437629	3054773096	Jbeliceas6@gmail.com
6	Alexandra ossio calit	X		1007831167	3106557067	Oxaioalexandra22@gmail.com
7	JUAN CAMILO LOPEZ SIMANCA	X		1003407585	3003012893	Juancamilolopezsimanca@gmail.com
8	Jesús Daniel madrid Salas	x		1003715242	3163778476	daniel.2000jd@gmail.com
9	WENDY ESTRADA MOSQUERA	x		1003027654	3127948877	Wendyestrada600@gmail.com
10	Carmelina Bustamante otero	X		30939879	3148240277	Carmelinabustamante1502@gmail
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

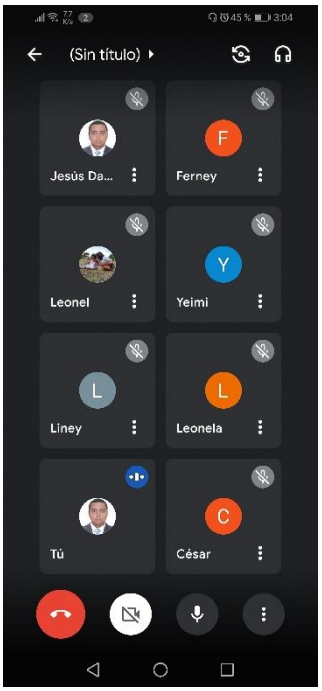
Jesús Fiesta M.
Firma del Instructor

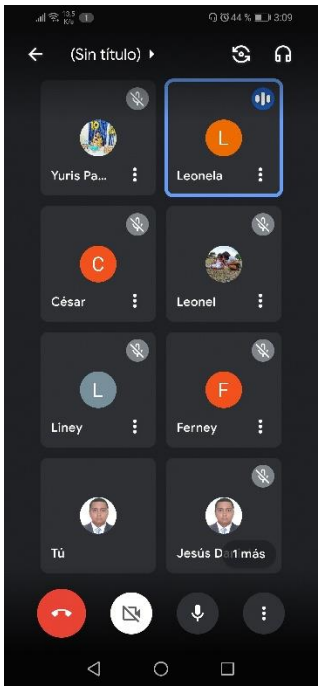
GTH-F-062 V08

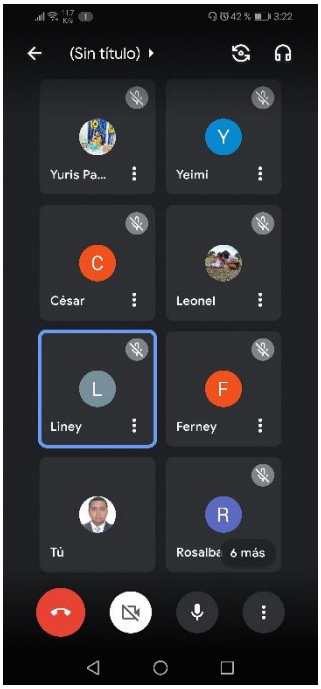
INTERACCIÓN CON LOS APRENDICES DE LA COMPETENCIA DE LA FORMACIÓN TÉCNICO CORTE Y VENTA DE CARNES, FICHA: 2203561.

Lunes 02 de Agosto

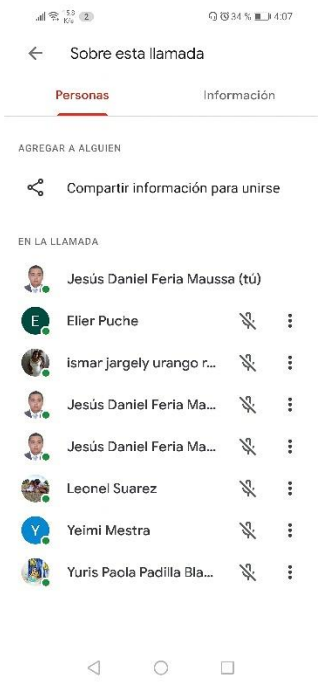




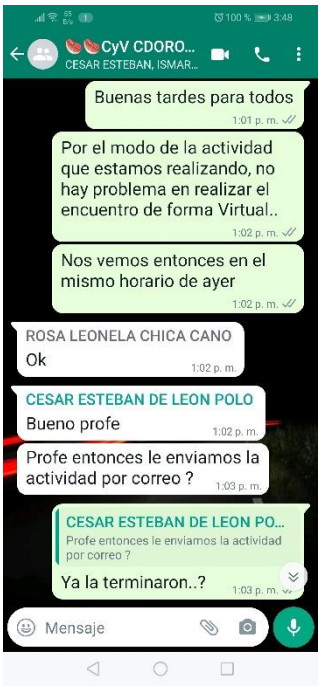


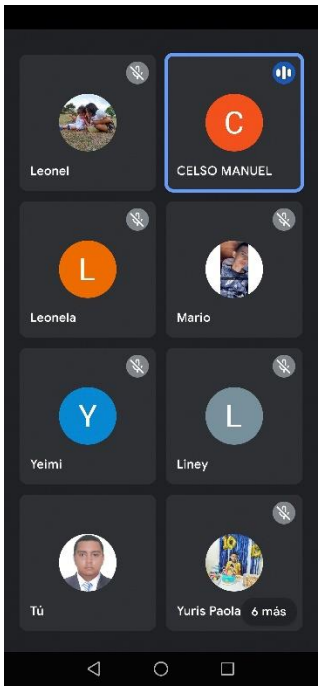


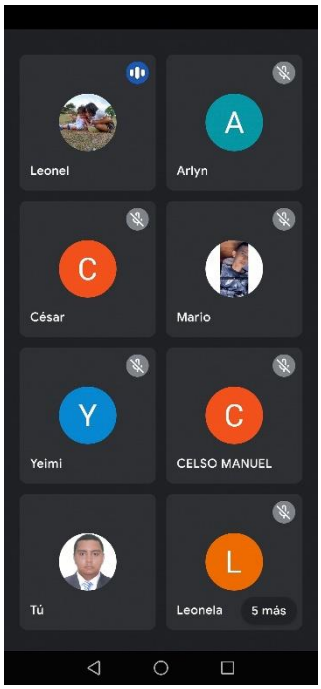


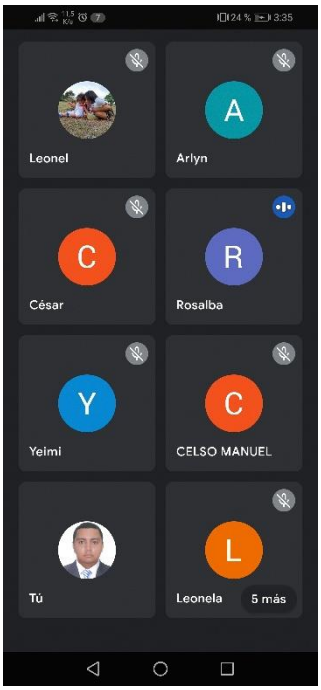


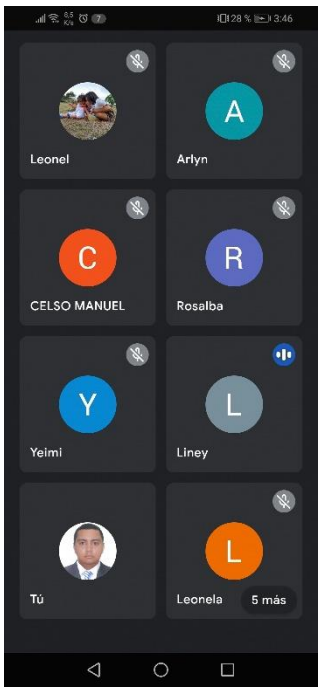
Martes 03 de Agosto

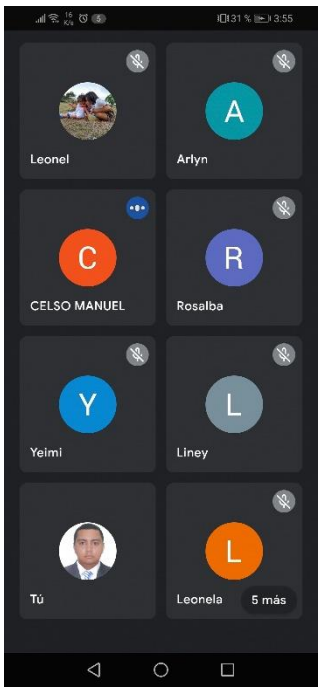






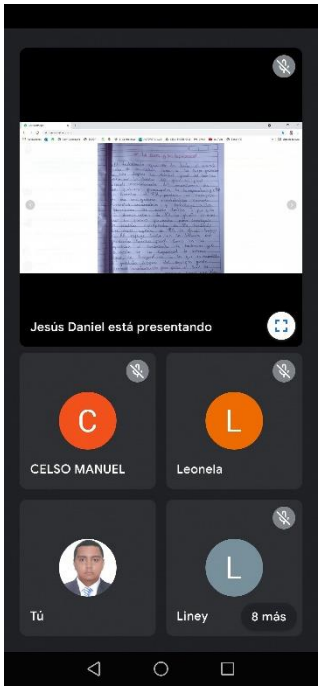


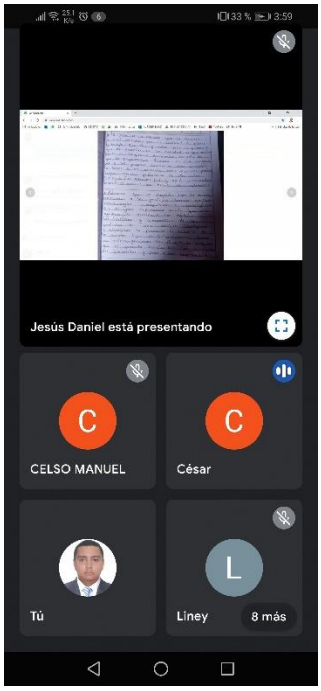


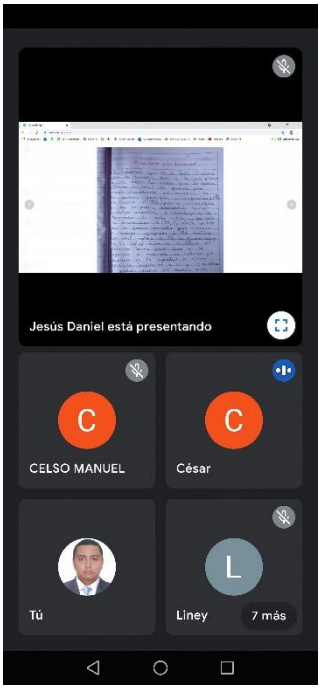


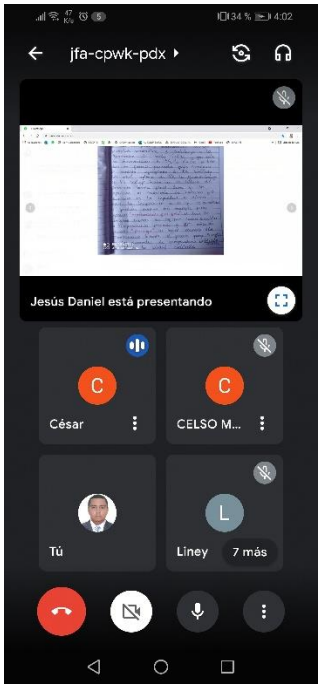
Miércoles 04 de Agosto

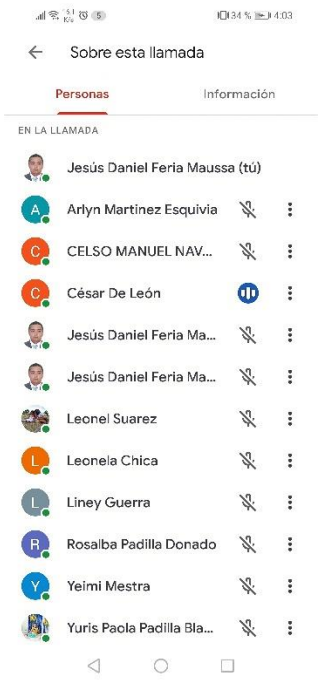












Viernes 06 y Lunes 09 de Agosto

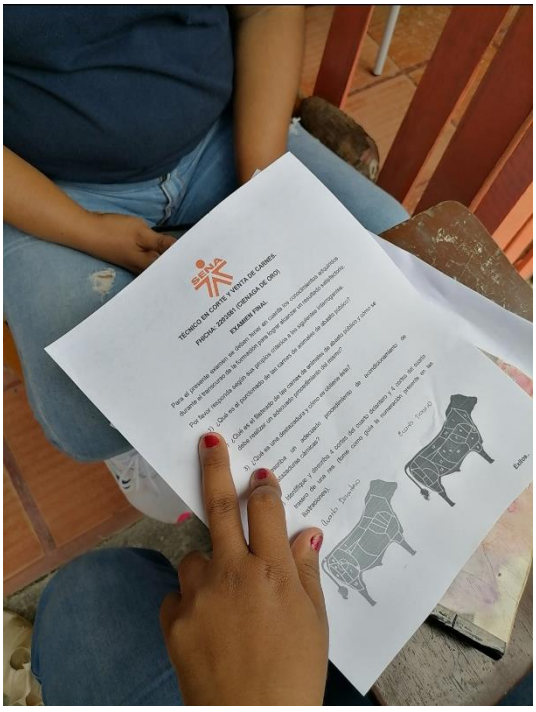
Se ejecutó la formación de la ficha de forma presencial en el municipio de Ciénaga de Oro













REGISTRO ASISTENCIA APRENDICES

EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN CON RETORNO A LA PRESENCIALIDAD

Día: 06	Mes: 08	Año: 2021	Jornada: Madrugada:	Mañana :	Tarde: X	Noche:

Código Ficha: 2203561 Nombre Instructor: Jesús Daniel Feria Navarro

No.	Nombres y Apellidos	Tipo Documento C.C.	Tipo Documento T.I.	No. Documento	Teléfono Contacto	Correo electrónico
1	Nelver Salcedo Diaz	X		06866542X	3226793021	Nelver.salcedo@gmail.com
2	Jiney Guerra Santamaria	X		25878234	3107388143	Jiney.Guerra@hotmail.com
3	Yeimi Mestra Cogollo	X		1068656525	300 667 84 26	yeimi.mcogollo@gmail.com
4	Leonel Jesús Suárez Ramos	X		1007 394 233	304 242 38 17	leonelsuarez1919@gmail.com
5	Rosa Leonela Chica Cano	X		1068659.110	3225024934	leonela0123@gmail.com.
6	Orgnidia Manuel Ortiz Baltazar	X		1007369504	3005473782	Orgnidiabaltazar.66@gmail.com
7	Yeiner Andres Arroyo	X		1068668204	3024004292	Yeinerandres05@gmail.com
8	Carlos Manuel Navarro Sanchez	X		2755.517	3133905564	carlosmanuelnavarrosanchez@gmail.com
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

Observaciones:

Jesús Feria M

Firma del Instructor

GTH-F-062 V08

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

Día: 9	Mes: 08	Año: 2021	Jornada: Madrugada:	Mañana:	Tarde: X	Noche:
Código Ficha: 2203561	Nombre Instructor: Jesus Daniel Feria Maciel					

No.	Nombres y Apellidos	Tipo Documento C.C.	Tipo Documento T.I.	No. Documento	Teléfono Contacto	Correo electrónico
1	Jeisel Jesús Suárez Ramos	X		1007 396 233	304 248 3817	jeisel suarez 1929 @gmail.com
2	Liney Guerra Santamaria	X		25878234	3107388143	liney guerra @ hotmail.com
3	Yeimi Hesha cogollo	V		1068656525	300 667 8426	yeimincogollo @ gmail com
4	Sandra Mercado Montiel	X		1003502766	3104018727	Sandra.mercado16@ hotmail.com.
5	Rosalba pudilla Dorado	X		1068662336	304 4890985	Rosalba pudilla
6	Celso Navarro Sandrez	X		2.755.517	3135904564	celsonavarrosandrez@gmail.com
7	Arlyn Martinez Esquivia	X		1007-434 151	321 335 55 79	arlynm4731@gmail.com
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						

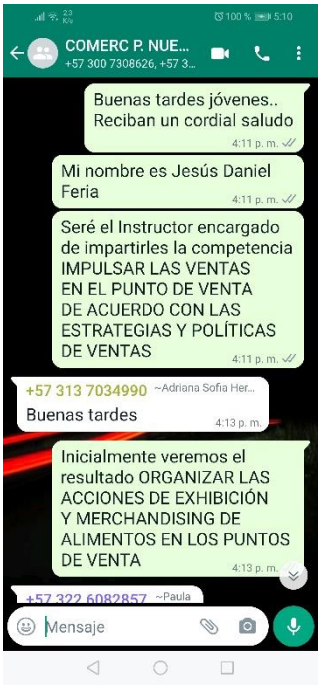
Observaciones:

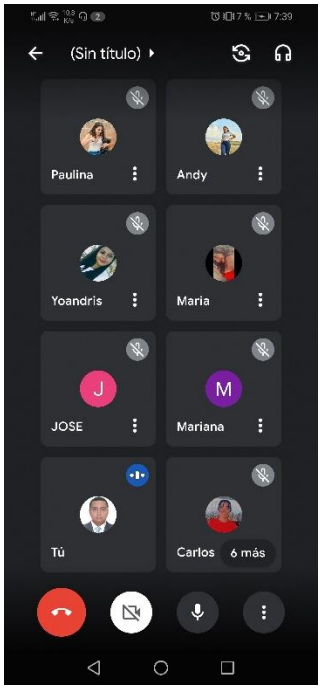
Jesús Feria
Firma del Instructor

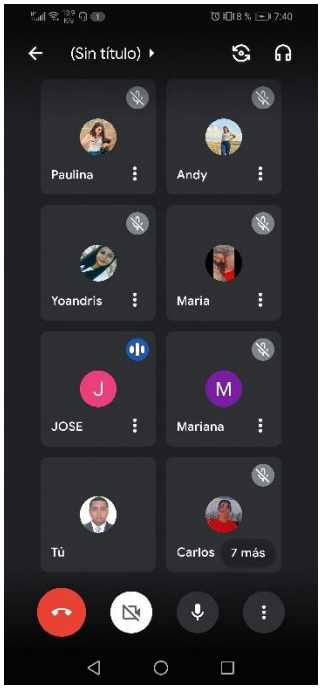
GTH-F-062 V08

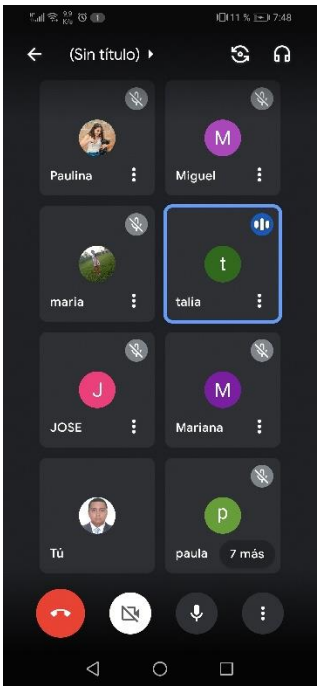
INTERACCIÓN CON LOS APRENDICES DE LA COMPETENCIA DE LA FORMACIÓN TÉCNICO COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS, FICHA: 2254024.

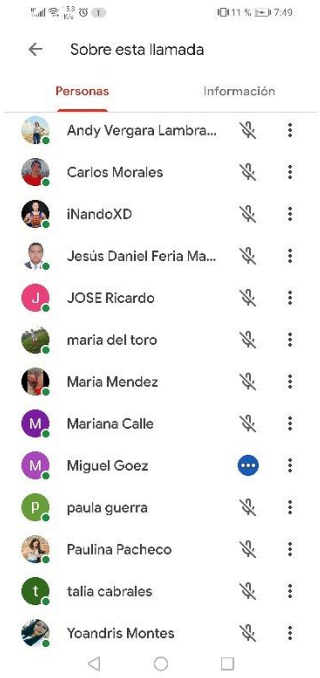
Miércoles 11 de Agosto

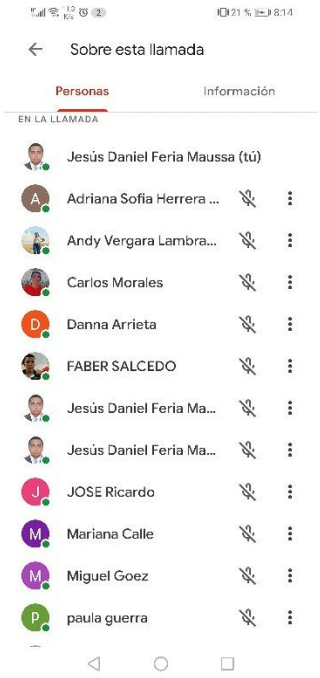












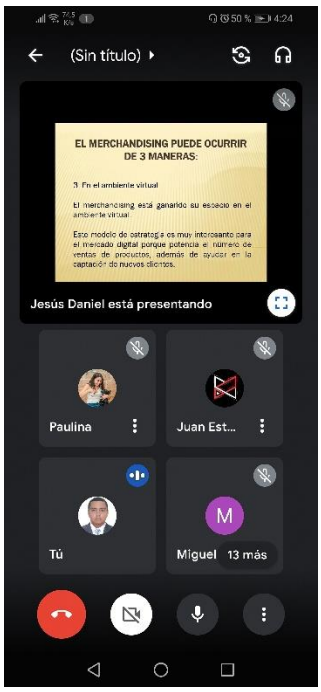
Miércoles 18 de Agosto

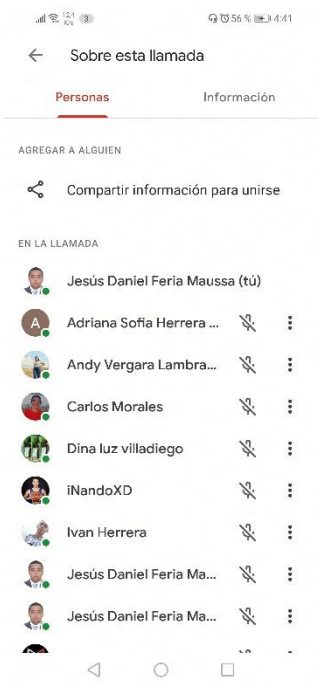




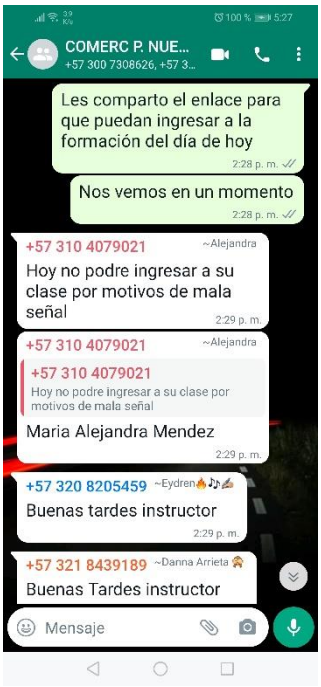


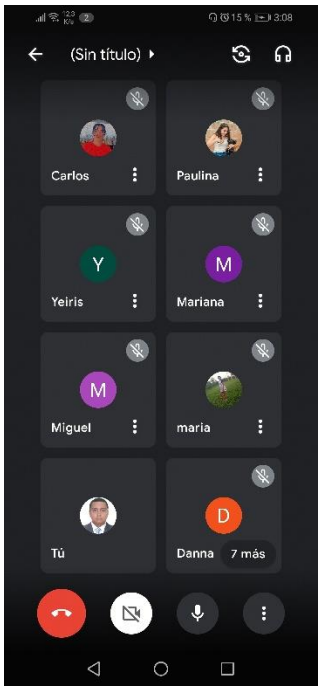




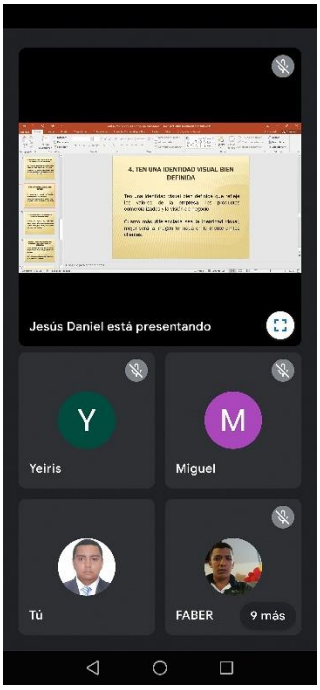


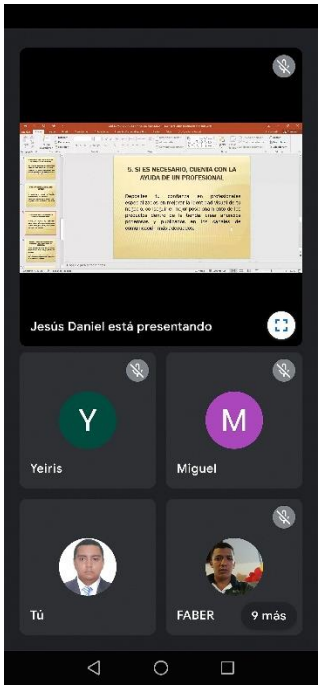
Miércoles 25 de Agosto







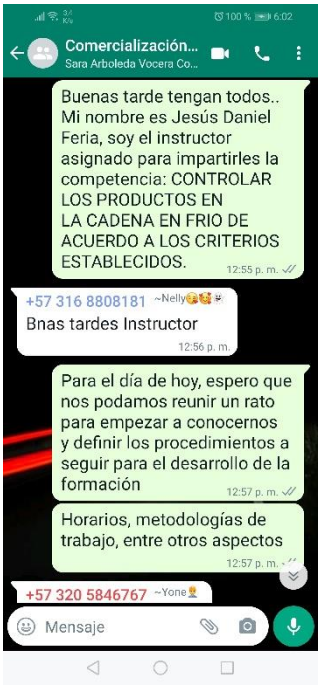


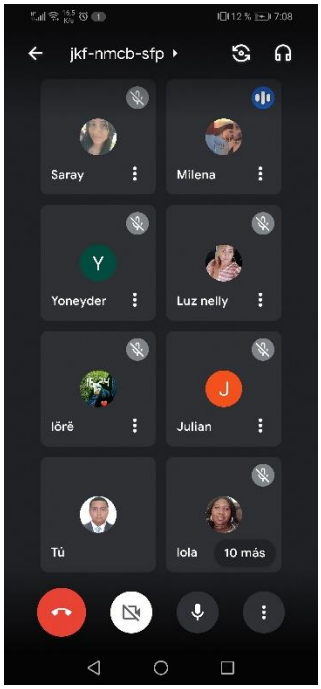


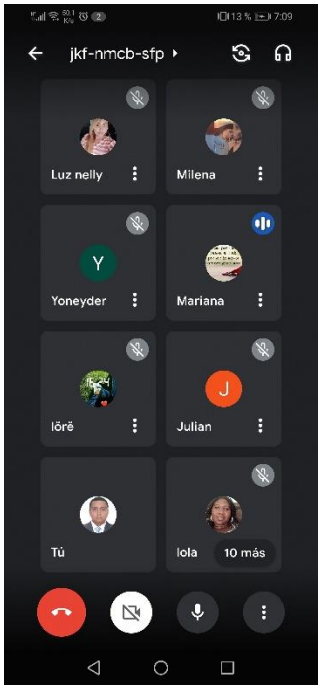


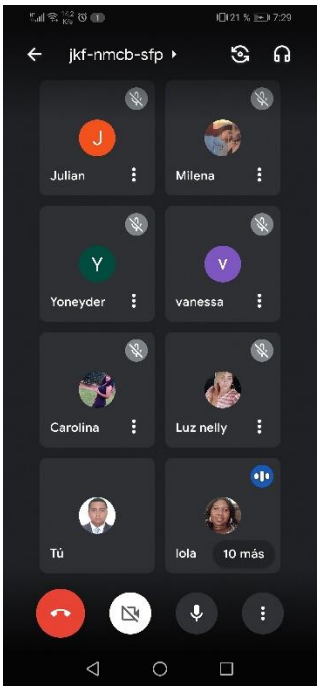
INTERACCIÓN CON LOS APRENDICES DE LA COMPETENCIA DE LA FORMACIÓN TÉCNICO COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS, FICHA: 2254031.

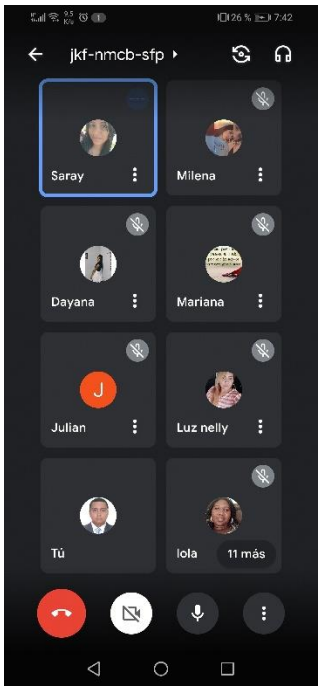
Jueves 12 de Agosto

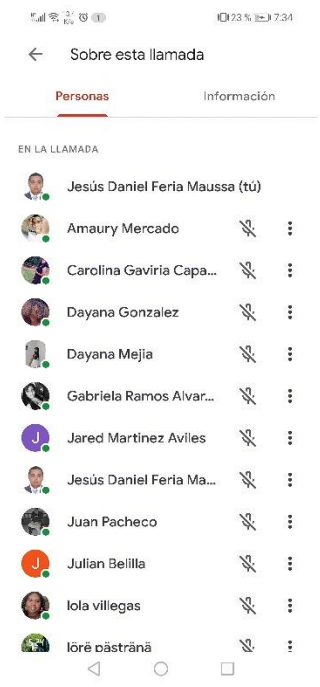




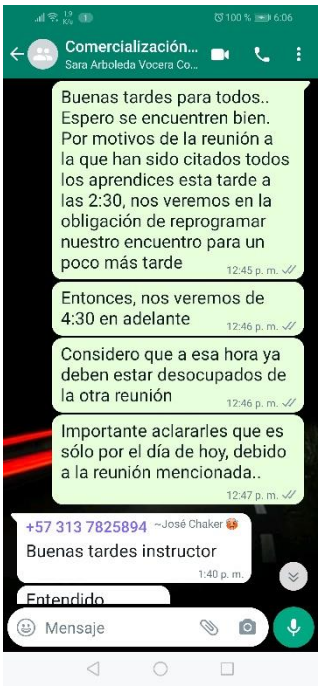




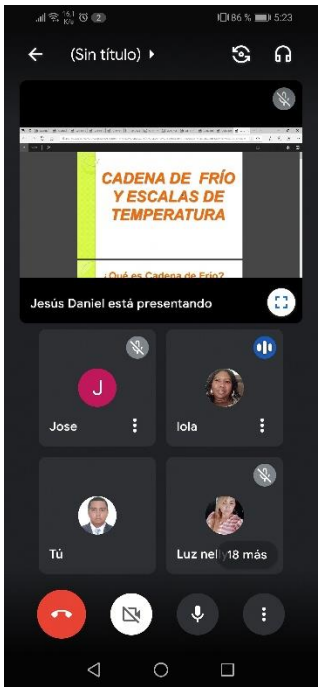




Jueves 19 de Agosto

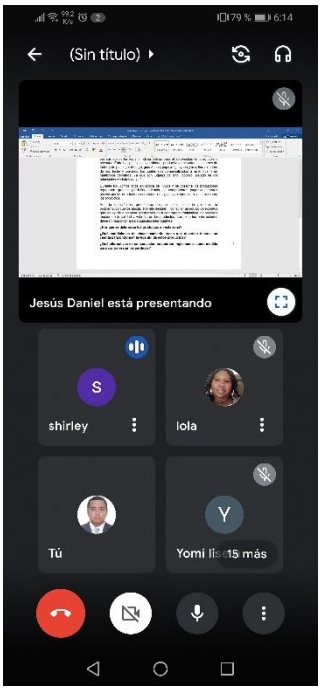




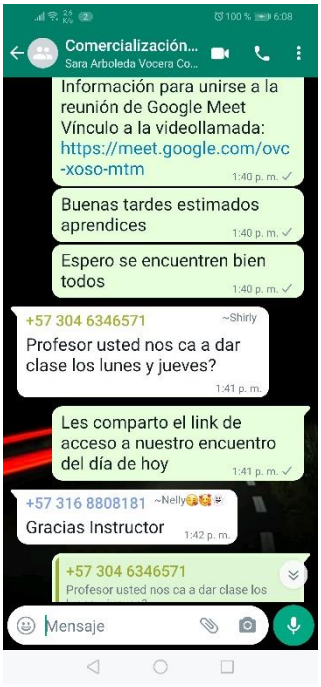


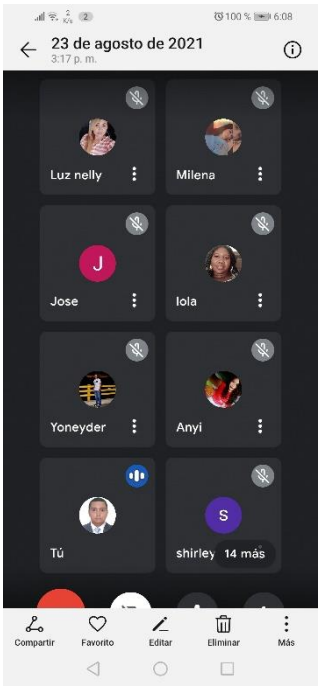






Lunes 23 de Agosto

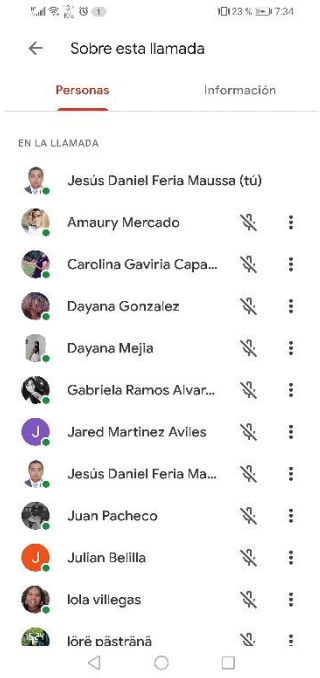




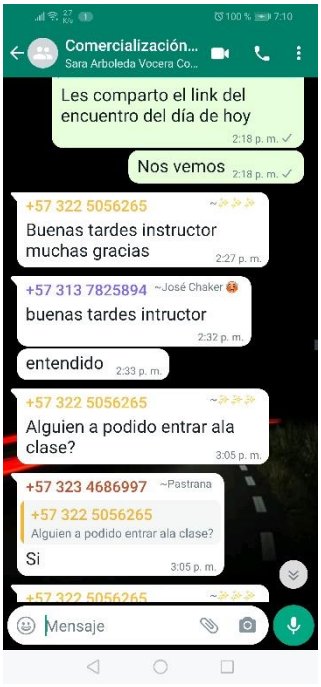








Jueves 26 de Agosto













Lunes 30 de Agosto













IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **CORTE Y VENTA DE CARNE**
- Código del Programa de Formación: **2067406**
- Nombre del Proyecto: **IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE TRAZABILIDAD, BPM Y TÉCNICAS DE CORTES DE CARNES GARANTIZANDO PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD.**
- Fase del Proyecto: **Planeacion.**
- Actividad de Proyecto: **REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA OBTENCION DE CORTES MAYORISTAS Y MINORISTAS APLICANDO BPM.**
- Competencia: **290801001 - OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA DESTAZADURA DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.**
- Duración de la Guía: **32 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de tiene como objetivo fundamental, el servir como lineamiento para el aprendizaje, conocimiento y manejo de las diferentes condiciones y estándares 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 lograr obtener productos cárnicos que sean sanos y que cumplan con todos los requerimientos sanitarios de manejo y calidad, por medio del diseño e implementación de 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 plantas de almacenamiento y desposte, además de tener en cuenta que cada centro de procesamiento dedicado a actividades de desposte de cárnicos, debe cumplir con los requisitos sanitarios sobre el manejo de este tipo de productos, así como de utensilios y herramientas utilizados para tal fin. Por eso es muy importante que el aprendiz realice el proceso de aprendizaje establecido en la presente guía para que cuente con el manejo de las competencias idóneas relacionadas con el alistamiento de las

áreas, equipos, herramientas, utensilios y formatos para la destazadura de canales de abasto público, según programación establecida y empleando buenas prácticas de manufactura.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividad de reflexión.

1. Se deben conocer las terminologías comúnmente usadas en el ámbito de los cárnicos para así poder entender la forma en como se dan los procesos de destazado concernientes a esta importante industria alimentaria.
   Luego de observar el resumen de las normas que definen las buenas practicas de manufactura (BPM), dentro de la industria cárnica, realice una reflexión sobre las practicas inadecuadas que usted observa en su entorno acerca de los ambientes en donde se manipula la carne y socialícela durante la formación con sus compañeros y tutor.

Estudio de caso:

En un barrio pobre de la ciudad de Montería, don pepe tiene una tienda de venta de viveres, una vez por semana, don pepe saca una mesa de madera en la puerta de la tienda y pone encima de ella para la venta, carne de res que consigue de un compadre que busca cualquier res barata y la destaza en el patio de su casa para distribuirsela a don pepe y a otros compradores.

Don pepe como consigue muy barata la carne, está feliz con su negocio porque le deja mucha ganancia, pero don pepe no analiza que está causando un daño en su comunidad que mas adelante le va a salir bien caro porque expone la carne es encima de la mesa vieja de madera, en donde se llena de moscas, cucarachas y de vez en cuando, hasta los goleros o los perros en un descuido de don pepe se le llevan una porción de carne.

Ante esta situación, usted como potencial comprados de las carnes de don pepe, **¿qué le recomendaría para mejorar la calidad higienica de su negocio?**

ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA DESTAZADURA DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Actividad 1. CONCEPTOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE SOBRE LAS BPM.

Realizar consultas acerca de las definiciones de los siguientes términos:

- Alimento.
- Alimento Contaminado.
- Alimento perecedero.
- Alimento no peredcedero.
- Alimento alterado.
- Alimento adulterado.
- Actividad de Agua Aw.
- Bodega de alimentos.
- Buenas prácticas de almacenamiento.
- Buenas prácticas de manufactura.
- contaminación cruzada.
- Embarque.
- Insumo.
- limpieza.
- materia prima.
- microorganismo.
- Resolucion 2674 del 2013
- Decreto 1500 de 2007
- Resolución 240 de 2013 del INVIMA

Actividad 2. RECONOCIMIENTO DE LAS BPM EN LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS NECESARIOS PARA EL DESTAZADO DE CARNICOS.

Teniendo en cuenta lo aprendido en la formación y apropienadose de otras fuentes de conocimiento, identifique por medio del siguente cuestionario, como seria la aplicación de las buenas practicas de manufactura en una industria dedicada a la producción de carnes.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a consultas realizadas Analisis de problemas **Evidencias de Desempeño** Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs. **Evidencias de Producto:** Entrega de actividades planteadas. Participación durante los encuentros de formación.	- Conceptos y normatividad vigente sobre las bpm. - Reconocimiento de las bpm en las instalaciones y equipos necesarios para el destazado de carnicos.	Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario. Técnica: Taller, preguntas. Instrumento: Cuestionario taller- cuestionario oral. Técnica: Taller, preguntas. Instrumento: Cuestionario taller- cuestionario oral.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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.

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

- ✓ Producción cárnica, manipulación de alimentos y herramientas básicas para el desposte.
- ✓ Manual Del curso de Higiene y Manipulación de alimentos. Dotatech.
- ✓ Resoluciòn 2674 de 2013.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jesús Daniel Feria Maussa**	**Instructor**	**CABP**	**Julio 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 de reflexión sobre aplicación de BPM en la industria cárnica.		X	10/08/2021		
	Estudio de caso		X	13/08/2021		
	Actividad 1 conceptos y normatividad vigente sobre las BPM.		X	17/08/2021		
	Actividad 2. Reconocimiento de las bpm en las instalaciones y equipos necesarios para el destazado de cárnicos.		x	20/08/2021		

COMPETENCIA: 290801001 OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGUN SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: ALISTAR AREAS, EQUIPOS HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA DESTAZADURA DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO SEGUN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA Y EMPLEANDO BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Firmas Aprendices

Firma Instructor

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **CORTE Y VENTA DE CARNE**
- Código del Programa de Formación: **2067406**
- Nombre del Proyecto: **IMPLEMENTACIÓN DE PROCESOS DE TRAZABILIDAD, BPM Y TÉCNICAS DE CORTES DE CARNES GARANTIZANDO PRODUCTOS DE ALTA CALIDAD.**
- Fase del Proyecto: **Planeacion.**
- Actividad de Proyecto: **REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA OBTENCION DE CORTES MAYORISTAS Y MINORISTAS APLICANDO BPM.**
- Competencia: **290801001 - OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **DESTAZAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y REQUISICIÓN, DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.**
  ACONDICIONAR DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA, REQUERIMIENTOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.
- Duración de la Guía: **48 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de tiene como objetivo fundamental, el servir como lineamiento para el aprendizaje, conocimiento y manejo de las diferentes condiciones y estándares 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 lograr realizar un adecuado destazado de canales de abasto publico que cumplan con todos los requerimientos sanitarios de manejo y calidad, por medio del diseño e implementación de 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 plantas de almacenamiento y procedimientos de desposte, además de tener en cuenta que cada centro de procesamiento dedicado a actividades de desposte de cárnicos, debe cumplir con los requisitos sanitarios sobre el manejo de este tipo de productos, así como de utensilios y herramientas utilizados para tal fin. Por eso es

muy importante que el aprendiz realice el proceso de aprendizaje establecido en la presente guía para que cuente con el manejo de las competencias idóneas relacionadas con el destazado de canales de abasto público según ficha técnica, procedimientos y requisición, de acuerdo a programación y normatividad vigente, así como el acondicionamiento de destazaduras cárnicas según ficha técnica, requerimientos y procedimiento establecido por la empresa.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

DESTAZAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y REQUISICIÓN, DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

Actividad 1. Reconocimiento de las destazaduras de carne de animales de abasto publico.

Realizar una representación grafica de las destazaduras que poseen al menos 4 de los principales animales de consumo humano, para luego socializar su actividad en medio de la formación.

Actividad 2. Ensayo “Calidad de la carne”.

La calidad de la carne se ve afectada por varios factores que pueden ser tanto internos como externos, incluso los que son relevantes al manejo y almacenamiento. Pero, inicialmente existen unos factores característicos que determinan el grado de calidad: especie, raza, alimentación, edad, sexo y zona anatómica del corte.
A su vez, la composición química se ve afectada por compuestos como agua, proteínas estructurales, grasas, carbohidratos, entre otros componentes.
Tanto la calidad de la carne como su composición radican en su calidad microbiológica, ya que a mayor número de nutrientes mayor será el grado que presentan como medio de cultivo para diferentes agentes.
Por lo anterior y lo aprendido en las formaciones que antecedieron éste ejercicio, usted deberá realizar un ensayo en donde va a tener en cuenta las siguientes temáticas:

1. Analisis de los aspectos generales de la calidad de la carne.
2. Determinación de la importancia de la obtención de carnes de buena calidad o adecuada composición química.
3. Parámetros que determinan la magres o ternes de la carne.

VERIFICAR LOS PARÁMETROS DE CALIDAD DE LA CANAL DE ACUERDO CON LA FICHA TÉCNICA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

Actividad 3. Determinar la importancia de la evaluación de las canales de los bovinos.

Para lograr una correcta evaluación de las canales bovinas es necesario contar con dos parámetros que permiten abarcar dos grandes categorías. En primera instancia se encuentran los parámetros cualitativos que al evaluarlos pueden arrojar el grado de terneza y jugosidad, mientras que en segundo plano se tienen los cuantitativos que permiten evaluar la canal en términos de eficiencia económica, es decir, la cantidad de carne obtenida de la misma.
Con base en la información anterior, realice un ejercicio práctico de acuerdo a lo que se plantea en los siguientes puntos. Para esto debe consultar los materiales complementarios de esta actividad de aprendizaje:

1. Clasifique por categorías las canales con los datos que se presentan a continuación:
   Recuerde que según la categoría las canales pueden ser:

   5 estrellas *****, 4 estrellas ****, 3 estrellas ***, 2 estrellas **, 1 estrella *

CANAL 1		
Sexo	Macho	**Categoría de la canal**
Edad	20 meses	
Conformación	Buena	
Acabado	1	
Peso de canal fría Kg	230	
CANAL 2		
Sexo	Macho	**Categoría de la canal**
Edad	48 meses	
Conformación	Excelente	
Acabado	2	
Peso de la canal fría Kg	300 Kilos	
CANAL 3		
Sexo	Hembra	**Categoría de la canal**
Edad	75 meses	
Conformación	Buena	
Acabado	3	
Peso de la canal fría Kg	220 Kilos	

2. Determine la edad de los siguientes animales mediante los datos obtenidos de los parámetros de osificación de la canal; recuerde que de acuerdo a la edad se puede clasificar entre: 2 y 3 años, 4 y 5 años:

CANAL 1		
CAR 1 centímetros	1.5	**Edad del animal**
CAR 2 centímetros	0.8	
CAR 3 centímetros	0.5	
CANAL 2		
CAR 1 centímetros	2.3	**Edad del animal**
CAR 2 centímetros	1.8	
CAR 3 centímetros	1.7	

3. Determine la conformación de la canal tomando como base los resultados obtenidos de la medición a partir del perímetro de la pierna, recuerde que este perímetro se mide en centímetros y el resultado de ello es una conformación de tipo Excelente, Bueno, Regular, Inferior:

CANAL 1	
Medida de la pierna en centímetros	**Conformación de la canal**
72 cm	
CANAL 2	
Medida de la pierna en centímetros	**Conformación de la canal**
68 cm	
CANAL 3	
Medida de la pierna en centímetros	**Conformación de la canal**
86 cm	

ACONDICIONAR DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA, REQUERIMIENTOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

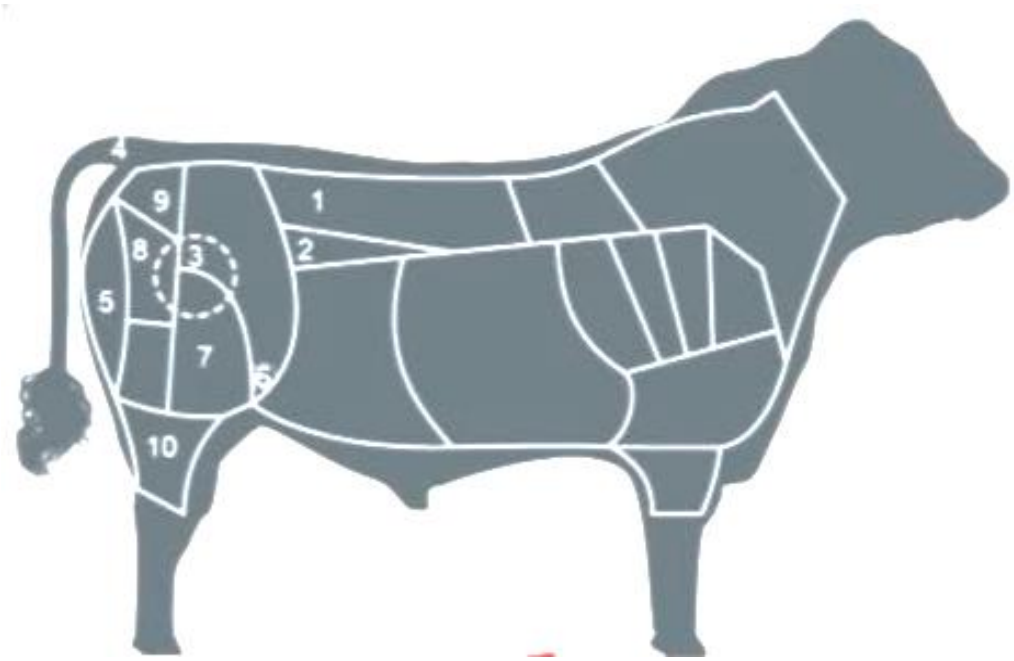
REALIZAR DESTAZADURAS CONFORME CON EL PROCEDIMIENTO Y TIEMPO ESTABLECIDO SEGÚN FICHA TÉCNICA Y REQUERIMIENTOS.

Actividad 1: Identificar los principales cortes del cuarto posterior de la canal bovina.

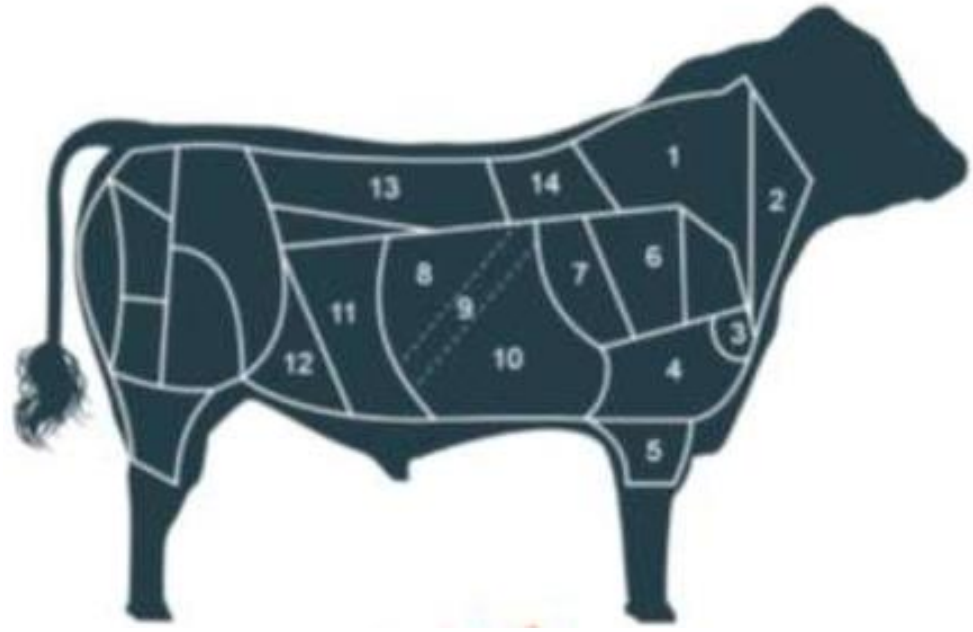
El cuarto trasero de la canal bovina posee un valor económico más elevado con respecto al cuarto delantero, este sumado a la región dorsolumbar generan la mayor parte de los cortes de alto valor comercial que puede ofrecer el bovino. Comercialmente en Colombia se generan los cortes o postas “sin hueso”, lo que realmente garantiza la separación muscular definida y la clasificación de los cortes de acuerdo a su calidad.

Teniendo en cuenta lo anterior, Don Pepe como despostador necesita reconocer los cortes básicos del cuarto trasero de la canal bovina. Para esto, usted le ayudará seleccionando el cuchillo adecuado para dividir la canal en dos cuartos, uno trasero y otro delantero.

Una vez se realice esto, debe indicar los principales cortes de la canal, colocando su nombre la ubicación que correspondan.



b. Realice un cuadro donde evidencie los nombres internacionales de los cortes del cuarto delantero de la canal bovina y en la grafica colocar sus respectivos nombres.



4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Respuesta a consultas realizadas Analisis de problemas **Evidencias de Desempeño** Realizar lo consignado en las guías de aprendizaje usando Tic's **Evidencias de Producto:** Entrega de actividades. Participación durante los encuentros de formación.	- Manejar fichas técnicas y procedimiento de destazado de canales de bovino, porcino y Aves. - verificar los parámetros de calidad de la canal de acuerdo con la ficha técnica y normatividad vigente. - Realizar destazaduras conforme con el procedimiento y tiempo establecido según ficha técnica y requerimientos. limpiar, clasificar, empacar y rotular las destazaduras de canales según ficha técnica y solicitud del cliente.	Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario. Técnica: Ensayo, Taller, preguntas. Instrumento: Cuestionario taller-cuestionario oral. Técnica: Taller, preguntas. Instrumento: Cuestionario taller- cuestionario oral.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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.

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

- ✓ Producción cárnica, manipulación de alimentos y herramientas básicas para el desposte.
- ✓ Manual Del curso de Higiene y Manipulación de alimentos. Dotatech.
- ✓ Resoluciòn 2674 de 2013.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jesús Daniel Feria Maussa**	**Instructor**	**CABP**	**Julio 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 1. Reconocimiento de las destazaduras de carne de animales de abasto público.		X	24/08/2021		
	Actividad 2. Ensayo "Calidad de la carne.		X	27/08/2021		
	Actividad 3. Determinar la importancia de la evaluación de las canales de los bovinos.		X	31/08/2021		

COMPETENCIA: 290801001 OBTENER DESTAZADURAS DE CARNES SEGUN SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: DESTAZAR CANALES DE ABASTO PUBLICO SEGUN FICHA TECNICA, PROCEDIMIENTOS Y REQUISICION. DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

_____ _____

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: **2067406**
- 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: **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.**
- Duración de la Guía: **72 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de tiene como objetivo fundamental, el servir como lineamiento para el aprendizaje, conocimiento y manejo de las diferentes condiciones y estándares 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 lograr realizar un adecuado 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, 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 plantas de almacenamiento y procedimientos de desposte, además de tener en cuenta que cada centro de procesamiento dedicado a actividades de desposte de cárnicos, debe cumplir con los requisitos sanitarios sobre el manejo de este tipo de productos, así como de

utensilios y herramientas utilizados para tal fin. Por eso es muy importante que el aprendiz realice el proceso de aprendizaje establecido en la presente guía para que cuente con el manejo de las competencias idóneas relacionadas con el destazado de canales de abasto público según ficha técnica, procedimientos y requisición, de acuerdo a programación y normatividad vigente, así como el acondicionamiento de destazaduras cárnicas según ficha técnica, requerimientos y procedimiento establecido por la empresa.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Estudio de caso:

En el municipio de Monteria se da una problemática amibiental y económica en los establecimientos cárnicos, ya que en su mayoría no realizan procesos técnicos de porcionado y/o fileteado adecuados, por lo que se da un alto desperdicio de carne que termina como merma, causando disminución el los rendimientos de la producción y por ende, en las ganancias económicas del establecimiento, además de contaminación ambiental, debido a esos residuos.

¿usted como técnico en corte y venta de carnes, seguiría con los mismos procesos o aplicaría las técnicas adecuadas que minimicen las mermas del proceso de porcionado y/o fileteado?, y de ser así, ¿Cuáles creería que son las técnicas mas adecuadas para reducir dichas perdidas?

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

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.

Actividad 1. Reconocimiento de los proceso técnico de porcionado y/o fileteado de carnes de animales de abasto publico. El aprendiz deberá realizar la observación del video compartido por el instructor y determinar los puntos clave para realizar un proceso eficiente de porcionado y/o fileteado de las carnes.

Actividad 2. Funciones del operador carnico: Identificar las principales funciones de un operario de carnes para lograr un porcionado y/o fileteado que logre minimizar las

mermas y perdidas durante el proceso. y los requisitos que éstos deben cumplir par realizar una adecuada función.

Actividad 3. Apropiación de los protocolos de seguridad de los equipos y utensilios utilizados para el porcionado y/o fileteado de las carnes.

Por medio de grupos de trabajo, desarrollar un resumen de los protocolos de seguridad de los equipos y utensilios utilizados para el porcionado y/o fileteado de las carnes, para que así los aprendices se relacionen con los mismos.

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: Respuesta a preguntas realizadas acerca del porcionado y/o fileteado de las carnes. **Evidencias de Desempeño** Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs. **Evidencias de Producto:** Entrega las actividades	- 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. - PORCIONA TÉCNICAMENTE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA FICHA TÉCNICA DEL CORTE CON HABILIDAD Y ACTITUD DE SERVICIO. - FILETEA TÉCNICAMENTE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE CONFORME A LA ORDEN DE	Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario. Técnica: Taller-exposiciòn Instrumento: Cuestionario taller- cuestionario oral.-listas de chequeo. Técnica valoración de productos: Informe escrito.

evaluativas requeridas.	PRODUCCIÓN Y LA FICHA TÉCNICA DEL CORTE, O SOLICITUD DEL CLIENTE, CON HABILIDAD Y ACTITUD DE SERVICIO.	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
- ✓ 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**	**Noviembre 2020**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS**
- 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: **ANALÍSIS**
- Actividad de Proyecto: **CARACTERIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE LA REGIÓN SEGÚN SU NATURALEZA, BENEFICIOS Y USOS.**
- Competencia: **260101036 - IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **18657 - ORGANIZAR LAS ACCIONES DE EXHIBICIÓN Y MERCHANDISING DE ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE VENTA SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.**
- Duración de la Guía: **16 HORAS**

2. PRESENTACIÓN

La globalización y la era digital que se presenta actualmente, ha llevado a las empresas a ver la necesidad de cambiar frente a las nuevas tendencias que surgen de un producto o servicio, como: hábitos, comportamiento, gustos e intereses que surgen en el mercado, pero no basta con presentar nuevas e innovadoras formas identificadas en productos o servicios al mercado, que simplemente satisfagan sus necesidades, sino que estos deben contener expresamente un alto contenido de intención, actitud y entrega por parte de quien hace el contacto directo o indirecto con el cliente.

Por eso Querido Aprendiz Un excelente Visual Merchandising es el que se consigue investigando e innovando en vitrinismo y exhibición creando expectativa en nuestro target ayudando a impulsar las ventas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de refelxion inical. ¿Es importante que las empresas tengan definidas las técnicas de exhibición y merchandising minimas para sus productos? Consulte en fuentes bibliograficas y realice su aporte sobre el tema en medio del encuentro de formación.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.)

Los aprendices buscarán en libros conceptos de un listado de palabras de que se utilizarán durante el desarrollo de la competencia.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

Los aprendices de acuerdo todos los temas desarrollados tendrán la capacidad de identificar tipos de exhibición e implantación que quedara mostrado en todas las evidencias que están planteadas en esta guía.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Se desarrollarán en clase temas principales referentes a la exhibición y merchandising como: rotación de productos tipos de exhibiciones: temporada, estacionales, promocionales. informativos y comerciales técnicas de exhibición. -niveles de exhibición: zonas frias y calientes -vitrinismo. -merchandising. -promociones -ficha promocional material promocional tipos de promociones. -plan promocional y de ventas. -nivel de precios.-reglas de comportamiento y de servicio. -técnicas de recolección de información, -métodos para la evaluación organoléptica de productos componentes de los productos en función de las caracteristicas organolépticas y fisicas degustaciones y demostraciones fases de la degustación y demostración técnicas de degustación. instrumentos y equipos para la degustación o demostración.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : En parejas los aprendices expondrán los siguientes temas: técnicas y procedimientos para el Manipula los alimentos recibo y despacho de mercancías. Inventarios: definición, objetivos y manejo.- prácticas de Manejo. inventarios en el punto de venta "Realiza montaje de procedimientos y técnicas de manejo. Rotación	- Utiliza el uniforme y los guantes desechables para manipular productos alimenticios.	Técnica: preguntas/ Instrumento: cuestionario

de productos: Exhibición Estacional Marketing sensorial, psicologia del color. **Evidencias de Desempeño** Los aprendices entraran a la página web de un supermercado buscaran 3 productos alimenticias, donde analizaran su exhibición y presentación a sus usuarios por medio de una lista de chequeo con las variables relacionadas a la técnica de exhibición de un producto. **Evidencias de Producto:** Los aprendices elaborarán una maqueta donde se evidencie la distribución, localización y exhibición de los diferentes pasillos de un super mercado.	- Identifica los conceptos básicos de manipulación, exhibición y conservación de los almentos en el punto de venta para poder aplicar unas adecuads técnicas de merchandising. - Maneja las estrategias de merchandising de acuerdo con el material promocional disponible en el punto de venta. - Prepara estrategias promocionales de acuerdo con el interés empresarial, el tipo de Producto y la naturaleza del producto.	Técnica: Estudio de Caso y Resolución de problemas Instrumento: Lista de chequeo Técnica: Mapa mental. Instrumento: Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ACTITUD. Evaluación que hace una persona de una idea o un objeto.

CICLO DE LA VENTA: Cada producto o servicio tiene ciclo diferente de venta, entendiendo por tal el lapso que va desde la primera visita completada al cliente, a la firma del contrato o pedido.

COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR. Forma que un individuo llega a las decisiones relativas a la selección, compra y uso de bienes y servicios.

COMUNICACIÓN. Transmisión de un mensaje de un emisor a un receptor.

COMUNICACIONES DE MERCADEO. Mensajes creados con el propósito de facilitar el proceso de mercadeo, como por ejemplo. el texto de anuncio publicitario, Catálogos, etc.

CONSUMIDOR. Persona que compra productos de consumo. En mercadeo se aplica a todo comprador.

MERCHANDISING Conjunto de estudios y técnicas de aplicación llevados a la práctica, de forma conjunta o separada por distribuidores y fabricantes con objeto de aumentar la rentabilidad del punto de venta y dar mayor salida a los productos mediante una permanente adaptación del surtido a las necesidades del mercado y la presentación apropiada de las mercancias.

SERVICIO AL CLIENTE: Conjunto de acciones para asegurarse que los clientes queden satisfechos y sigan comprando los productos o servicios de una organización.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- ✓ Marketing Versión para Latinoamerica. Phillip Kosten, Gary Armstrong.
- ✓ Servicio al cliente, curso práctico de mercadotecnia. Leroy M. Buckner Eugène L. Dorr McGraw-Hill.
- ✓ http://www.slideshare.net/primafa/tipos-de-clientes-g-manejo-de-objeciones

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jesús Daniel Feria Maussa**	**Instructor**	**CABP**	**Abril 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
	Cuestionario sobre conocimientos de manipulación de alimentos.		X	20/05/2021		
	Estudio de caso: analizaran la exhibición y presentación de productos.		X	27/05/2021		
	mapa mental: estrategias de merchandising		X	03/06/2021		

COMPETENCIA: 260101036 - IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: 18657 - ORGANIZAR LAS ACCIONES DE EXHIBICIÓN Y MERCHANDISING DE ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE VENTA SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.

Firmas Aprendices

Firma Instructor

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **COMERCIALIZACIÒN DE ALIMENTOS**
- 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: **EVALUACIÓN.**
- Actividad de Proyecto: **EVALUAR LAS OPERACIONES LOGISTICAS.**
- Competencia: **210101042 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: **REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO.**
- Duración de la Guía **48 HORAS.**

2. PRESENTACIÓN

Esta guía de tiene como objetivo fundamental, el servir como lineamiento para el aprendizaje, conocimiento y manejo de las diferentes condiciones en frio que se puede brindar a los productos perecederos, para así contar con bases solidas para determinar las herramienta idoneas que permitan evaluar y controlar la eficiencia de una cadena de frio y a su vez generar acciones de mejora, que impidan el deterioro de los productos; para evitar que por un mal manejo, éstos se conviertan en productos generadores de enfermedades como infecciones e intoxicaciones, por consumirlos en mal estado o como consecuencia de la perdida de la cadena de frio.

Por eso es muy importante que el aprendiz realice el proceso de aprendizaje establecido en la presente guía para que cuente con el manejo de las competencias idóneas relacionadas con el control los productos en la cadena de frio.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

https://youtu.be/LBBVrJKZN9Y (Cadena de frío como elemento de conservación)

https://youtu.be/EFt1H1SZFdg (Cadena de Frío en plazas de mercado)

visualizar los videos para luego reflexionar acerca de la importancia de la conservación de los alimentos. Realice una autievaluación preguntándose ¿cuáles son los métodos de conservación de alimentos que conoce? Según lo observado en los videos, ¿Cuál es la mejor manera de conservar productos como las carnes, las verduras o los huevos? ¿A qué se hace mención cuando se habla de escaldar los alimentos? O ¿Cuál es la mejor manera de descongelar los alimentos?

Éstas serán preguntas claves que le servirán para entender el alcance de esta formación, por lo cual usted deberá realizar la observación de los videos y la lectura del siguiente estudio de casos, para poder resolver los interrogantes allí planteados.

Estudio de caso:

En las zonas rurales del municipios de Montelibano existen lugares de difícil acceso, alejados de las principales ciudades del país. Estos sitios se caracterizan por sus suelos fértiles y un clima óptimo para el aprovechamiento agrícola y pecuario. Entre Las principales actividades productivas encontramos: cultivos de frutas y de pancoger (Mango, guanábano, papaya, guayaba, yuca, ñame), carne de res, leche y porcinos los cuales son comercializados a nivel local y en municipios cercanos. Ya que son lugares de difícil acceso, alejado de las principales ciudades del país.

Durante los últimos años en época de lluvias y de cosecha los productores reportaron grandes pérdidas, además los compradores pagaron menores precios por las deficientes condiciones de higiene y calidad con la que recibieron los productos.

Ante la situación los productores deciden buscar asesoría y resolver la problemática que los afecta. Por ello deciden consultar un equipo de expertos que les ayude a plantear alternativas para contrarrestar/minimizar las perdidas mejorando la calidad y vida útil de los productos. Los expertos entrevistados deberán responder a los siguientes interrogantes:

¿Por qué se deterioran los productos en esta zona?

¿Qué condiciones de almacenamiento creen que deberían tenerse en cuenta para prolongar la vida útil de estos productos?

¿Qué alternativas de conservación se podrían implementar como medida para contrarrestar las pérdidas?

Actividad 1. Almacenamiento de productos refrigerados, la temperatura.

Crear grupos de trabajo y consultar en el Material de apoyo Concepto de temperatura y escalas de temperatura, realizar la lectura y solucionar el taller escrito aplicando cálculos matemáticos simples

para resolver situaciones de almacenamiento de productos en refrigeración teniendo en cuenta las escalas de temperatura.

Actividad 2. Cadena de frío.

Encontramos el concepto de Psicrometría, el cual la define como la medición del contenido de humedad del aire en un ambiente determinado. En términos más técnicos, es la ciencia que involucra las propiedades termodinámicas del aire húmedo y el efecto de la humedad atmosférica sobre los materiales y el confort humano. Es el método de control de las propiedades térmicas del aire húmedo.

Lo anterior, se puede llevar a cabo a través del uso de tablas psicométricas o de la carta psicométrica. Las tablas psicométricas ofrecen una gran precisión, ya que sus valores son de hasta cuatro decimales; sin embargo, en la mayoría de los casos, no se requiere tanta precisión; y con el uso de la carta psicométrica, se puede ahorrar mucho tiempo y cálculos.

Las propiedades termodinámicas de la mezcla aire seco y vapor de agua revisten gran interés en la etapa poscosecha de productos agrícolas, por el efecto que tiene la humedad del aire atmosférico en la humedad de los productos.

El conocimiento de las condiciones de humedad y temperatura es de gran importancia también en muchos aspectos de la actividad humana. La conservación de productos como frutas, hortalizas, huevos y carnes, en cámaras frigoríficas, depende en gran medida de la adecuada humedad relativa del ambiente.

Un psicrómetro es un instrumento de medición usado en meteorología que sirve para medir la humedad relativa del aire. Consta de un termómetro de bulbo húmedo y otro de bulbo seco, de tal manera que la humedad relativa se calcula a partir de la diferencia de temperatura entre ambos aparatos. Los psicrómetros que llevan acoplado un dispositivo capaz de registrar, gráfica o digitalmente, la humedad relativa del aire medida, se denominan psicrógrafos.

Por grupo de trabajo investigar de fuentes científicas adecuadas, Los siguientes temas y realice un resumen de su investigación.

- ✓ GRUPO 1 TÉCNICAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN.
- ✓ GRUPO 2 CARGAS DE FRIO (EL FRIO EN LA CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS)

Ambiente Requerido: Ambiente de formación convencional/ No convencional y/o Ambiente Virtual de Aprendizaje AVA.

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

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Respuesta a preguntas escritas acerca de la cadena de frio. **Evidencias de Desempeño:** Realizar en el ambiente de aprendizaje las guías de aprendizaje utilizando los medios de comunicación y las TICs. **Evidencias de Producto:** Entrega de informe practica de refrigeración.	-Controla los productos que requieren refrigeración en los tiempos establecidos y las temperaturas indicadas teniendo en cuenta el envase, las cámaras, el transporte y las vitrinas de las tiendas según los criterios de control, los lugares asignados y las clasificaciones y las condiciones psicométricas. -Verifica los instrumentos de medición y registro de temperatura de acuerdo con las ubicaciones o sitios establecidos. -Verifica los productos antes y durante el almacenamiento de acuerdo con su estado e incompatibilidades, la cantidad y la calidad, las mermas, el registro de las entradas y salidas de los productos y los parámetros establecidos. -Controla las temperaturas de refrigeración y congelación de los productos teniendo en cuenta las condiciones de almacenamiento, exhibición y transporte. -Inspecciona los cuartos de acuerdo con las programaciones establecidas, según condiciones técnicas de operación.	Técnica: Formulación de preguntas/ Instrumento: Prueba escrita/Cuestionario. Técnica: Taller-exposiciòn Instrumento: Cuestionario taller-cuestionario oral.-listas de chequeo. Técnica valoración de productos: Informe escrito. Instrumentos: Lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

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.

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

- ✓ Resoluciòn 2674 de 2013
- ✓ https://equiposderefrigeracion.blogia.com/2011/021101-importancia-de-la-cadena-de-fr-o.php Importancia de la cadena de frío.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Jesús Daniel Feria Maussa**	**Instructor**	**CABP**	**FEBRERO 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: 2066386

Grupo de aprendices	Actividad a desarrollar	Forma de entrega actividad		Fecha de entrega	ENTREGO	
		Físico	Digital		SI	No
	Actividad inicial: Reconocimiento de conceptos previos – Grupo de WhatsApp.		X	17/02/2021		
	Actividad de análisis y autoevaluación		X	24/02/2021		
	Taller – Estudio de caso – WhatsApp.		X	03/03/2021		
	Actividad 1. Almacenamiento de productos refrigerados, la temperatura – Taller Escalas de temperatura enviar vía WhatsApp.		X	10/03/2021		
	Actividad 2. Cadena de frío. Exposición de Temas		x	17/03/2021		

COMPETENCIA: 210101042 - CONTROLAR LOS PRODUCTOS EN LA CADENA EN FRIO DE ACUERDO A LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS.

RESULTADO DE APRENDIZAJE: REVISAR LAS CONDICIONES PSICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO.

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: 01/08/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR LA EXHIBICIÓN Y VENTA DE ALIMIENTOS DE ACUERDO CON POLITICAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE.
• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA, REQUERIMIENTOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA DESTAZADURADE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

DESTAZAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y REQUISICIÓN, DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DISPONER PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA DESTAZADURA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD

REPORTAR LAS NOVEDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESO DE DESTAZADODE CANALES DE ABASTO PÚBLICO EN LOS FORMATOS Y TIEMPOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• 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 : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2254024 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS

REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR ACCIONES PROMOCIONALES Y TÉCNICAS DE DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN EL PLAN PROMOCIONAL.

APLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS OFRECIDOS EN EL PUNTO DE VENTA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES.

APOYAR LAS PRUEBAS DEMOSTRATIVAS DE ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE VENTA SEGÚN EL PLAN PROMOCIONAL.

ORGANIZAR LAS ACCIONES DE EXHIBICIÓN Y MERCHANDISING DE ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE VENTA SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.

• 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.

• 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 : 24,00

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.

- 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA, REQUERIMIENTOS Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.

ALISTAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA DESTAZADURADE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA Y EMPLEANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

DESTAZAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO SEGÚN FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y REQUISICIÓN, DE ACUERDO A PROGRAMACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

DISPONER PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA DESTAZADURA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD

REPORTAR LAS NOVEDADES SURGIDAS DURANTE EL PROCESO DE DESTAZADODE CANALES DE ABASTO PÚBLICO EN LOS FORMATOS Y TIEMPOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

- 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 :	56,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2254031 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INSPECCIONAR LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS EQUIPOS E INSTALACIONES SEGÚN NORMAS

REVISAR LAS CONDICIONES SICROMÉTRICAS DE ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA EN LA CADENA EN FRÍO SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL EQUIPO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPULSAR LAS VENTAS EN EL PUNTO DE VENTA DE ACUERDO CON LAS ESTRATEGIAS Y POLÍTICAS DE VENTAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR ACCIONES PROMOCIONALES Y TÉCNICAS DE DEGUSTACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN EL PLAN PROMOCIONAL.

APLICAR TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS OFRECIDOS EN EL PUNTO DE VENTA SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS VIGENTES.

APOYAR LAS PRUEBAS DEMOSTRATIVAS DE ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE VENTA SEGÚN EL PLAN PROMOCIONAL.

ORGANIZAR LAS ACCIONES DE EXHIBICIÓN Y MERCHANDISING DE ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE VENTA SEGÚN LINEAMIENTOS DE LA ORGANIZACIÓN.

• 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.
• 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 : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 168,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: JESUS DANIEL FERIA MAUSSA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL