PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta Abril 2022

Señor:
BICHARA JOSE ZABLEH HASBUN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 3472078 de 2022**
Coordinador Académico Media
Técnica Centro Acuícola y Agroindustrial
de GairaSanta Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Abril del año 2022

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 3472078 de 2022 del año 2022

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 57.465.655 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia **CO1.PCCNTR. 3472078 de 2022**, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: TREINTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($33.978.750). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por el periodo de febrero por valorde UN MILLÓN TRESCIENTOS TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($1.332.500), b) Ocho pagos iguales por los periodos de marzo a octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno, c) Un último pago por el periodo de noviembre por valor de SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($666.250).

Plazo: Será hasta el día 5 de noviembre 2022

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación profesional programada por el centro acuícola y agroindustrial de gaira para el programa de articulación con la media en la especialidad de AGROINDUSTRIA

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 para la elaboración de las guías de aprendizaje	Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices. en la especialidad procesamientos de frutas y hortalizas: Grado 11 Fichas No. 2320344 I.E.D.NESTOR RANGEL ALFARO y grado 11 Ficha: 2261191 IED DEPTAL DE RICAURTE. Grado 10 Ficha No. 2477938, 2504400	Pantallazos de territorium, envio de guía de aprendizaje.
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como al Establecimiento Educativo.	Verificación de las listas de matriculados de las fichas Fichas No. 2504400	Plataforma SenaSofiaplus.
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Guía de aprendizaje resultado de aprendizaje de la inducción.	Pantallazos de territorium, envió de guía de aprendizaje.

4	La redacción de las actividades de formación propuestas en la guíade aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones en la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a Depender de la didáctica del formador que los orienta.	Actividades de Aprendizajes son desarrolladas en las guías de aprendizaje demanera clara que el docente par las puedaimpartir.	Pantallazos de territorium, envió de guía de aprendizaje.
5	Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades.	Creación de proyecto formativo de las fichas de grado 10 Crear ruta de aprendizaje Asociar aprendices de las fichas de grado 10	Evidencias reflejadas en la plataforma SofíaPlus
6	Orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	Socializar a los docentes para la planeación de la formación, guías de aprendizaje, proyecto formativo contempladosen el portafolio del instructor	Pantallazo correo envió guía de aprendizaje.
7	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) –consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
8	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
9	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.

10	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
11	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté 5 GTH-F-075 V.06 Debidamente calificada.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
12	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sofía Plus, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
13	Deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes deejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada enel comité de evaluación y seguimiento del Centro deFormación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
14	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.

15	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
16	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y Verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Creación de rutas de aprendizaje Asociar aprendices de las fichas de grado 10 a las ruta de aprendizaje	Pantallazos dentro del informe Contractual y plataforma sena sofiaplus.
17	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
18	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos, mesas técnicas y demás instancias institucionales que lo requieran.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
19	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
20	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
21	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
22	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
23	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.

24	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento,cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, Posteriores a la finalización de la comisión.	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
25	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgoslaborales que disponga el SENA, Bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Afiliación ARL positiva riesgo 2.	Pantallazo de la Afiliación dentro del informe financiero.
26	En el marco del Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol participar activamente en las actividades implementadas por los Subsistemas de Gestión Ambiental y de Seguridad y Salud en el Trabajo	Sin requerimiento para este periodo.	Sin novedad para este periodo.
27	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Capacitación de plataforma si contratista Capacitación de programación de eventos plataforma Sofía plus Presentación del informe contractual correspondiente al mes objeto de cobro. Entrega la cuenta de cobro con todos los documentos anexos	Pantallazos de evidencias anexos al informe Pantallazo de envió de correo para programación de eventos al supervisor del contrato Se entrega informe de gestión financiera con todos los documentos anexos y el de gestión contractual con las actividades desarrolladas para dar Cumplimiento al informe mensual.

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 respectivoinforme 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. 9432379064 de la planilla, aportes en linea y periodo mes de Marzo año 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI_NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
Contratista
C.C. No. 57.465.655 de Santa Marta

Recibí a satisfacción:

BICHARA JOSE ZABLEH HASBUN
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR. 3472078 de 2022Coordinador Académico
C.C. No. 12.550.817

1 DIANA CAROLINA ZAGARRA

PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS (2504400 PRY 2464779)
P936101 P2504400 R47 C9118 PRY2464779

Impartido por:
Administrador LMS , DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- Metricas SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Sondeos
- Wikis
- Asistencia
- Galería
- Chat
- Competencias
- Acceso a portafolio de evidencias aprendices
- Gamificación
- Centro de Calificaciones
- Administrar Grupos
- Grupo
- Proyectos
- Rúbricas
- Blogs
- Seguimiento
- Configuración

Colaboradores

Administrador LMS
Instructor

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
Instructor

Proyecto Presencial



Vista Aprendiz

Regresar

Anuncio | Evidencia | Galería

Asunto

Comparte con todos

Activar texto enriquecido — Caracteres: 9000
Marcar como prioritario
Enviar correo electrónico
Fecha de vigencia: 2022-04-20 20:29

Agregar a una carpeta del curso

Hipervínculo

Adjuntar archivos — MÁX. 200Mb — Publicar Anuncio...

Anuncios

Búsqueda avanzada

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
fecha de inicio: 2 segundos Antes - fecha de vigencia: 20 de Mayo del 2022

Asunto: Cuál es la relación de la Microbiología con el procesamiento de alimentos

DESARROLLAR LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. ¿Qué es la Microbiología?
2. ¿Qué son los microorganismos?
3. ¿Cómo se clasifican los microorganismos?
4. ¿Cómo se clasifican los microorganismos de acuerdo a sus necesidades de temperatura y oxígeno?
5. Mencione ejemplo de microorganismos útiles en la industria asociados a los alimentos y microorganismos patógenos asociados a los alimentos.

0 Me gusta — 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

Territorium © 2019 - Todos los derechos reservados.

01 : 00 :00

Hour: 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 00
Minutes: 00 05 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55
SET

Offline OFF

PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS (2261191 PRY 811252)
P936101 P2261191 R47 C9118 PRY811252

Impartido por:
DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- Metricas SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Sondeos
- Wikis
- Asistencia
- Galería
- Chat
- Competencias
- Acceso a portafolio de evidencias aprendices
- Gamificación
- Centro de Calificaciones
- Administrar Grupos
- Grupo
- Proyectos
- Rúbricas
- Blogs
- Seguimiento
- Configuración

Colaboradores

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
Instructor

Proyecto Presencial



Vista Aprendiz

Regresar

Anuncio | Evidencia | Galería

Asunto

Comparte con todos

Activar texto enriquecido Caracteres: 9000
Marcar como prioritario
Enviar correo electrónico
Fecha de vigencia: 2022-04-20 20:21

Agregar a una carpeta del curso

Hipervínculo

Adjuntar archivos MÁX. 200Mb Publicar Anuncio...

Anuncios

Búsqueda avanzada

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
fecha de inicio: 6 segundos Antes - fecha de vigencia: 20 de Mayo del 2022

Asunto: DESARROLLAR ACTIVIDADES DE ANÁLISIS Y APLICACIÓN DE HACCP EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

ACTIVIDAD 1 Conozcamos el manejo de la materia prima, insumos y envases

A través del desarrollo de una investigación, aplicando la formación autónoma, el aprendiz deberá investigar los conceptos esenciales y básicos

1. ¿Qué es materia prima ?
2. ¿Qué son insumos
3. ¿Cuáles son los requisitos que deben cumplir las instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos que van a intervenir en el proceso de producción?
4. ¿Qué parámetros debe cumplir la materia prima e insumos seleccionados para ser transformados?
5. ¿Qué especificaciones deben cumplir los envases utilizados para vinos y por qué?

Realiza un esquema del proceso de producción de vino, resaltando las cantidades

0 Me gusta 0 Comentario(s)

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
fecha de inicio: 18 de Marzo del 2022 - fecha de vigencia: 18 de Marzo del 2022

Asunto: Cuál es la relación de la Microbiología con el procesamiento de alimentos

DESARROLLAR LAS SIGUIENTES LAS PREGUNTAS

1. ¿Qué es la Microbiología?
2. ¿Qué son los microorganismos?
3. ¿Cómo se clasifican los microorganismos?
4. ¿Cómo se clasifican los microorganismos de acuerdo a sus necesidades de temperatura y oxígeno?
5. Mencione ejemplo de microorganismos útiles en la industria asociados a los alimentos y microorganismos patógenos asociados a los alimentos.

0 Me gusta 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

Territorium © 2019 - Todos los derechos reservados.

01 : 00 :00

Hour: 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 00

Minutes: 00 05 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55

SET

Offline OFF

PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS (2320344 PRY 811252)
P936101 P2320344 R47 C9118 PRY811252

Impartido por:
DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- Metricas SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Sondeos
- Wikis
- Asistencia
- Galería
- Chat
- Competencias
- Acceso a portafolio de evidencias aprendices
- Gamificación
- Centro de Calificaciones
- Administrar Grupos
- Grupo
- Proyectos
- Rúbricas
- Blogs
- Seguimiento
- Configuración

Colaboradores

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
Instructor





Vista Aprendiz

Regresar

Anuncio | Evidencia | Galería

Asunto

Comparte con todos

Activar texto enriquecido Caracteres: 9000
Marcar como prioritario
Enviar correo electrónico
Fecha de vigencia: 2022-04-20 20:25

Agregar a una carpeta del curso

Hipervínculo

Adjuntar archivos MÁX. 200Mb Publicar Anuncio...

Anuncios

Búsqueda avanzada

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
fecha de inicio: 9 segundos Antes - fecha de vigencia: 20 de Mayo del 2022

Asunto: DESARROLLAR ACTIVIDADES DE ANÁLISIS Y APLICACIÓN DE HACCP EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN

ACTIVIDAD 1 Conozcamos el manejo de la materia prima, insumos y envases

A través del desarrollo de una investigación, aplicando la formación autónoma, el aprendiz deberá investigar los conceptos esenciales y básicos

1. ¿Qué es materia prima ?
2. ¿Qué son insumos
3. ¿Cuáles son los requisitos que deben cumplir las instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos que van a intervenir en el proceso de producción?
4. ¿Qué parámetros debe cumplir la materia prima e insumos seleccionados para ser transformados?
5. ¿Qué especificaciones deben cumplir los envases utilizados para vinos y por qué?

Realiza un esquema del proceso de producción de vino, resaltando las cantidades

0 Me gusta 0 Comentario(s)

DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
fecha de inicio: 18 de Marzo del 2022 - fecha de vigencia: 31 de Marzo del 2022

Asunto: Cuál es la relación de la Microbiología con el procesamiento de alimentos

DESARROLLAR LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. ¿Qué es la Microbiología?
2. ¿Qué son los microorganismos?
3. ¿Cómo se clasifican los microorganismos?
4. ¿Cómo se clasifican los microorganismos de acuerdo a sus necesidades de temperatura y oxígeno?
5. Mencione ejemplo de microorganismos útiles en la industria asociados a los alimentos y microorganismos patógenos asociados a los alimentos.

0 Me gusta 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

Territorium © 2019 - Todos los derechos reservados.

01 : 00 :00

Hour: 01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 00
Minutes: 00 05 10 15 20 25 30 35 40 45 50 55
SET

Offline OFF

PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS (2477938 PRY 2479080)
P936101 P2477938 R47 C9118 PRY2479080

Impartido por:
Administrador LMS , RODOLFO MIGUEL DIAZ PAJARO, DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- Metricas SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Sondeos
- Wikis
- Asistencia
- Galería
- Chat
- Competencias
- Acceso a portafolio de evidencias aprendices
- Gamificación
- Centro de Calificaciones
- Administrar Grupos
- Grupo
- Proyectos
- Rúbricas
- Blogs
- Seguimiento
- Configuración

Colaboradores


RODOLFO MIGUEL DIAZ PAJARO
Instructor


DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
Instructor

territorium Administrador LMS
Instructor





Anuncio | Evidencia | Galería

Asunto

Comparte con todos

Activar texto enriquecido Caracteres: 9000
Marcar como prioritario
Enviar correo electrónico
Fecha de vigencia: 2022-04-20 20:30

Agregar a una carpeta del curso

Hipervínculo

Adjuntar archivos MÁX. 200Mb Publicar Anuncio...

Anuncios

Búsqueda avanzada


DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO
fecha de inicio: 2 Minutos Antes - fecha de vigencia: 20 de Mayo del 2022

Asunto: Cuál es la relación de la Microbiología con el procesamiento de alimentos

DESARROLLAR LAS SIGUIENTES PREGUNTAS

1. ¿Qué es la Microbiología?
2. ¿Qué son los microorganismos?
3. ¿Cómo se clasifican los microorganismos?
4. ¿Cómo se clasifican los microorganismos de acuerdo a sus necesidades de temperatura y oxígeno?
5. Mencione ejemplo de microorganismos útiles en la industria asociados a los alimentos y microorganismos patógenos asociados a los alimentos.

0 Me gusta 0 Comentario(s)

¡Soy Eva!

Territorium © 2019 - Todos los derechos reservados.

Offline OFF





Vista

Aprendiz



Offline OFF

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/04/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2477938 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2504400 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS , INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE 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:	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2261191 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2320344 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

CONTROLAR Y MONITOREAR CON RESPONSABILIDAD LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PRODUCCIÓN SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PRODUCTIVO Y NORMAS LEGALES VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	42.00

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: DIANA CAROLINA ZAGARRA PALACIO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA