**EVIDENCIAS DEL CONTRATO No. No CO1.PCCNTR. 3365549 de 2022**
**JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ**
**INSTRUCTOR -CONTRATISTA**
**C.C. 1.113.639.173**
**JUNIO _2022**

**OBLIGACION (A)** Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.

Durante este mes se ejecutaron las actividades de aprendizaje establecidas en la guía integrada de las siguientes fichas:

**Nombre de la IE:** Jose Celestino Mutis.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2498628
**Fase:** análisis.
**Fecha:** 18 de mayo de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Procesar materias primas agropecuarias.
**Resultado de aprendizaje:**
-Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos. - Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis. - Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones. - Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos.

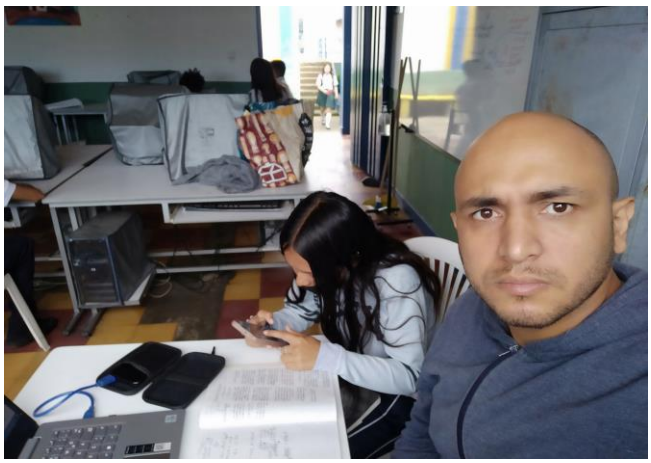
**Nombre de la IE:** Jose Celestino Mutis.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2281285
**Fase:** Ejecución
**Fecha:** 19 de mayo de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

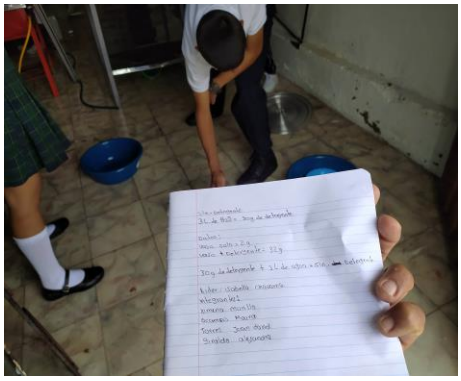
**Nombre de la IE:** Mariano González.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2287725
**Fase:** Ejecución
**Fecha:** 23 de mayo de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.

- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.



**Nombre de la IE:** Mariano González.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2503777
**Fase**: análisis.
**Fecha:** 23 de mayo de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Procesar materias primas agropecuarias.
**Resultado de aprendizaje:**
-Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos. - Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis. - Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones. - Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos.



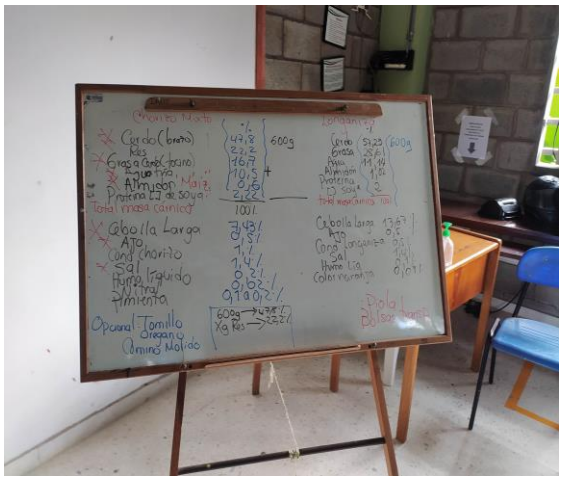
**Nombre de la IE:** Jose Celestino Mutis.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2281285
**Fase:** Ejecución
**Fecha:** 24 de mayo de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

**Nombre de la IE:** Jose Celestino Mutis.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2498628
**Fase:** análisis.
**Fecha:** 25 de mayo de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Procesar materias primas agropecuarias.
**Resultado de aprendizaje:**
-Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos. - Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis. - Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones. - Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos.

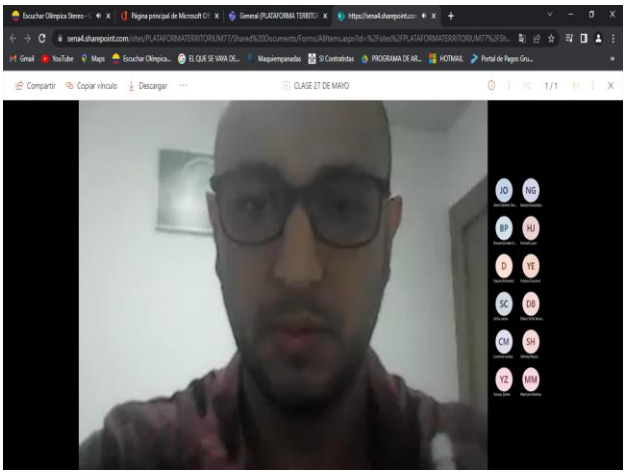
**Nombre de la IE:** Jose Celestino Mutis.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2281285
**Fase:** Ejecución
**Fecha:** 26 de mayo de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

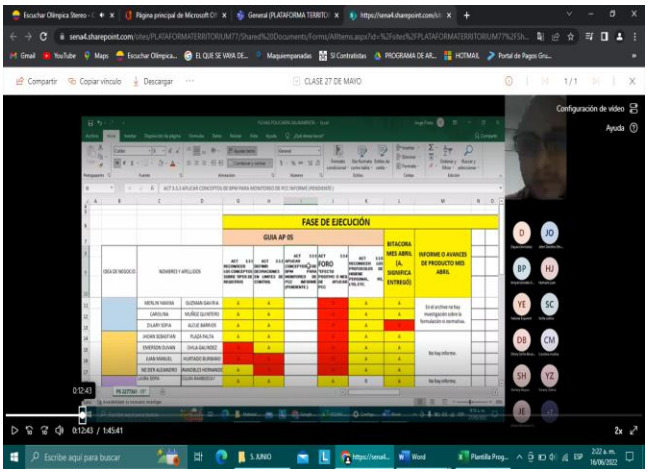
- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.



**Nombre de la IE:** Policarpa Salavarrieta.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2277361
**Fase:** Ejecución.
**Fecha:** 27 de mayo de 2022.
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

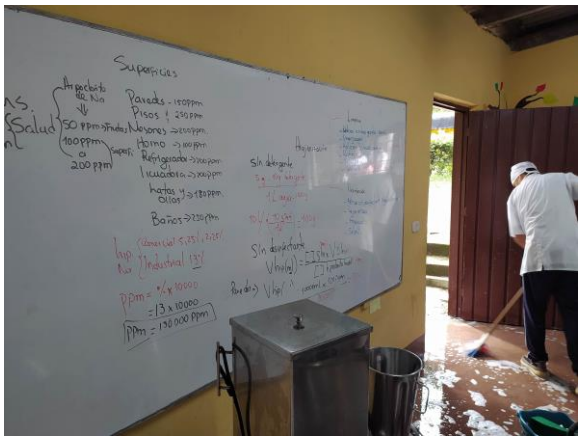





**Nombre de la IE:** Jose Celestino Mutis.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2498628
**Fase:** análisis.
**Fecha:** 01 de junio de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Procesar materias primas agropecuarias.
**Resultado de aprendizaje:**
-Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos. - Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis. - Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones. - Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos.

**Nombre de la IE:** Instituto Técnico Agropecuario.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2287730
**Fase:** Ejecución
**Fecha:** 02 de junio de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.




**Nombre de la IE:** Jose Celestino Mutis.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2281285
**Fase:** Ejecución
**Fecha:** 02 de junio de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

**Nombre de la IE:** Policarpa Salavarrieta.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2277361
**Fase:** Ejecución.
**Fecha:** 27 de mayo de 2022.
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

**Nombre de la IE:** Jose Celestino Mutis.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2498628
**Fase:** análisis.
**Fecha:** 08 de junio de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Procesar materias primas agropecuarias.
**Resultado de aprendizaje:**
-Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos. - Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis. - Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones. - Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos.

**Nombre de la IE:** Instituto Técnico Agropecuario.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2287730
**Fase:** Ejecución
**Fecha:** 09 de junio de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

**Nombre de la IE:** Jose Celestino Mutis.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2281285
**Fase:** Ejecución
**Fecha:** 09 de junio de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

**Nombre de la IE:** Policarpa Salavarrieta.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2277361
**Fase:** Ejecución.
**Fecha:** 10 de junio de 2022.
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

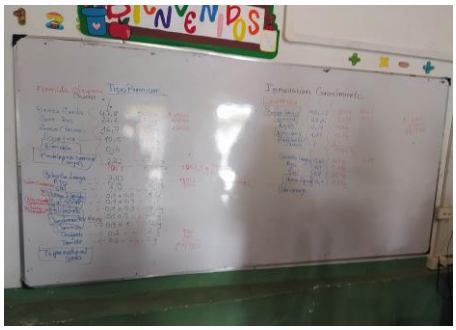
- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente

- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.

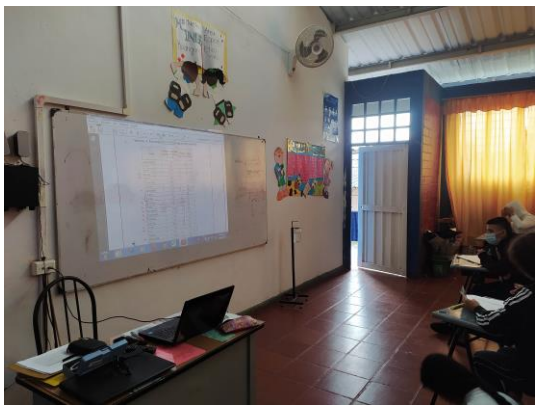
**Nombre de la IE:** Mariano González.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2287725
**Fase:** Ejecución
**Fecha:** 13 de junio de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
**Resultado de aprendizaje:**
Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización.
- Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

- Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.



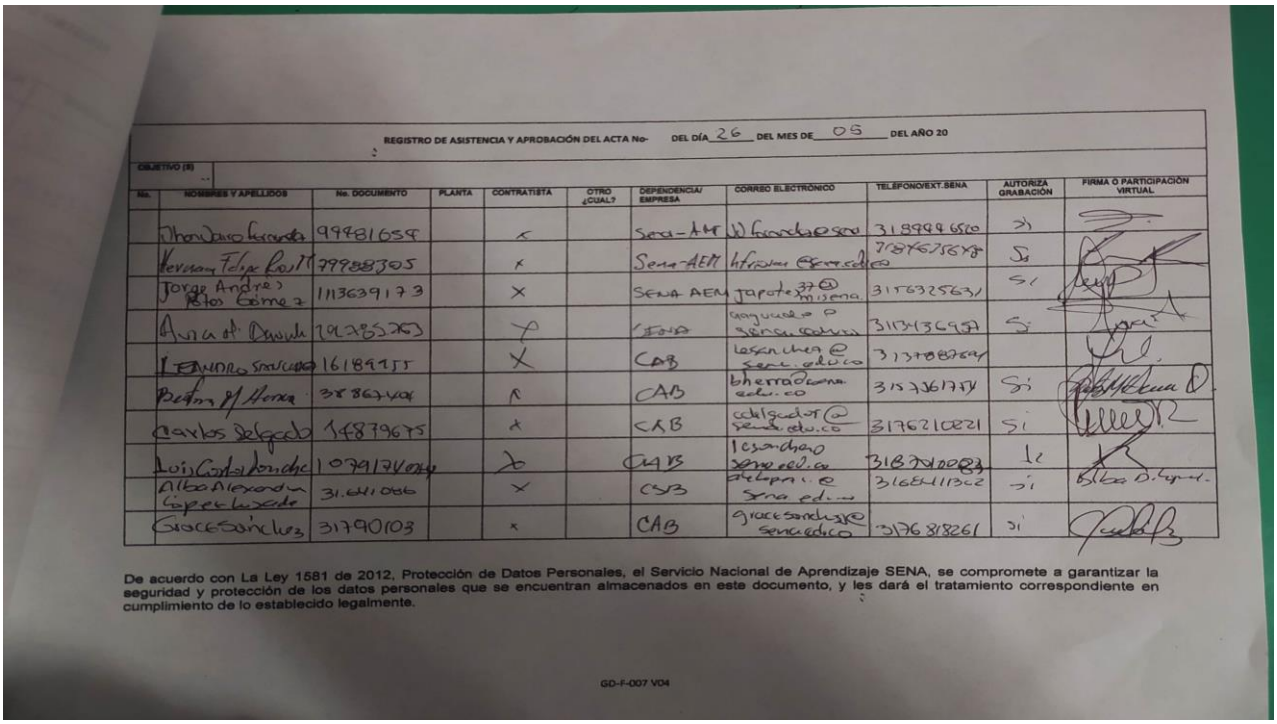
**Nombre de la IE:** Mariano González.
**Programa:** Técnico en Agroindustria Alimentaria.
**Ficha:** 2503777
**Fase**: análisis.
**Fecha:** 15 de junio de 2022
**Actividad de aprendizaje:** Procesar materias primas agropecuarias.
**Resultado de aprendizaje:**
-Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos críticos. - Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis. - Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones. - Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos.



**OBLIGACION (B):** Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Se participó de manera activa en las jornadas programadas por la coordinación académica así:

**Fecha:** 26 de mayo de 2022
**Objetivo:** Acompañamiento al proceso de ejecución de FPI – reunión de equipo con el nuevo coordinador.



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 26 DEL MES DE 05 DEL AÑO 20

OBJETIVO (S):

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | No. DOCUMENTO | PLANTA | CONTRATISTA | OTRO ¿CUAL? | DEPENDENCIA/ EMPRESA | CORREO ELECTRÓNICO | TELEFONO/EXT.SENA | AUTORIZA GRABACIÓN | FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Jhon David Grande | 99981654 | | x | | Sena-AEM | jdgrandes@sena | 3199996570 | Si | |
| | Hernan Felipe Ro[illegible] | 7998883[illegible]05 | | x | | Sena-AEM | hfrojas@[illegible] | 7876758[illegible] | Si | |
| | Jorge Andres Pelos Gome z | 113639173 | | x | | SENA AEM | japotes37@misena | 3176325631 | Si | |
| | Ana M. Daniela | 1[illegible]3785763 | | x | | [illegible] | [illegible] | 3173136957 | Si | |
| | LEANDRO [illegible] | 16189755 | | x | | CAB | [illegible] | 3137088764 | | |
| | Bertha M. Herrera | 38867[illegible] | | x | | CAB | bherrera@sena.edu.co | 3157361774 | Si | |
| | Carlos Delgado | 14879675 | | x | | CAB | [illegible] | 3176210821 | Si | |
| | Luis Carlos [illegible] | 1079174[illegible] | | x | | CAB | [illegible] | 3187[illegible] | Si | |
| | Alba Alexandra López Luzardo | 31.641.046 | | x | | CAB | [illegible] | 3165411362 | Si | |
| | Grace Sánchez | 31790103 | | x | | CAB | [illegible] | 3176818261 | Si | |

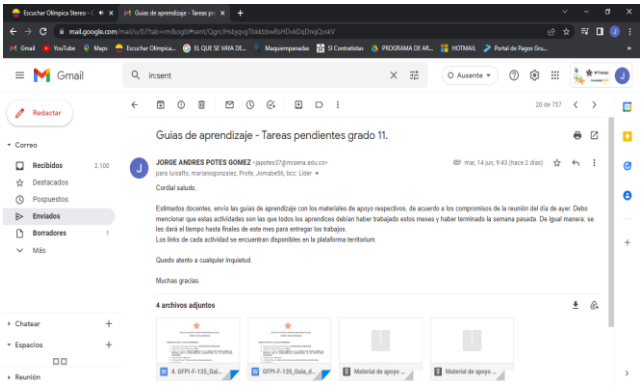
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GD-F-007 V04

**OBLIGACION (F):** Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico en cada una de las fichas asignadas por Institución Educativa de forma mensual de acuerdo a lo establecido en el Manual de Articulación.

Durante el mes objeto del contrato, se realizó acompañamiento así:

**IE: Mariano González.**
**Ficha:** 2287725 y 2503777.
**Objetivo**: Analizar y planear las actividades de los grados 10 y 11 para la fase de análisis y ejecución respectivamente. Revisar y analizar los temas que dictará tanto el instructor como el o la docente técnico(a) de acuerdo a las competencias del programa. Establecer las practicas a realizar en el SENA y en la IE: limpieza y desinfección, hojaldres, semihojaldres. Fundamentación practica de cárnicos. Explicación manejo de plataforma territorium. Solicitud de mantenimiento preventivo de equipos. Socialización planes de mejoramiento para aprendices. Análisis de las guías de aprendizaje AP01 fase análisis y AP06 fase ejecución. Actualización de la malla curricular del colegio en cada grado con respecto al programa de Agroindustria Alimentaria.
**Fecha:** 06 y 13 de junio de 2022.



**IE:** Jose Celestino Mutis.
**Ficha**: 2281285 y 2498628

**Objetivo**: Analizar y planear las actividades de los grados 10 y 11 para la fase de análisis y ejecución respectivamente. Revisar y analizar los temas que dictará tanto el instructor como el o la docente técnico(a) de acuerdo a las competencias del programa. Establecer las practicas a realizar en el SENA y en la IE: chorizos, longanizas, mermelada y nectar. Explicación manejo de plataforma territorium. Analisis de las guias de aprendizaje AP01 fase análisis y AP06 fase ejecución.
**Fecha:** 14 de junio de 2022**.**

**IE**: Policarpa Salavarrieta.
**Ficha:** 2277361.
**Objetivo:** Analizar y planear las actividades de los grados 10 y 11 para la fase de análisis y ejecución respectivamente. Revisar y analizar los temas que dictará tanto el instructor como el o la docente técnico(a) de acuerdo a las competencias del programa. Establecer las practicas a realizar en el SENA y en la IE: hojaldres(orejas), galletas, fundamentación cárnicos embutidos crudos (chorizos, longanizas). Entrega de notas según lo entregado en plataforma Territorium. Planeación visita al CAB para practica de cárnicos. Análisis de las guías de aprendizaje AP01 fase análisis y AP06 fase ejecución.
**Fecha:** 17 de junio de 2022 (proyectada).

**IE:** Instituto Técnico Agrícola.
**Ficha**: 2287730.
**Objetivo:** Analizar y planear las actividades del grado 11 para la fase de análisis y ejecución respectivamente. Revisar y analizar los temas que dictará tanto el instructor como el o la docente técnico(a) de acuerdo a las competencias del programa. Establecer las practicas a realizar en el SENA y en la IE: hojaldres(orejas), galletas, limpieza y desinfección. Análisis de las guías de aprendizaje AP01 fase análisis y AP06 fase ejecución. Revisar espacio del área de procesamiento de alimentos del colegio.
**Fecha:** 23 de junio de 2022 (proyectada).

**OBLIGACIÓN (G):** Realizar seguimiento de la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos.

IE: José Celestino Mutis
Fichas: 2281285

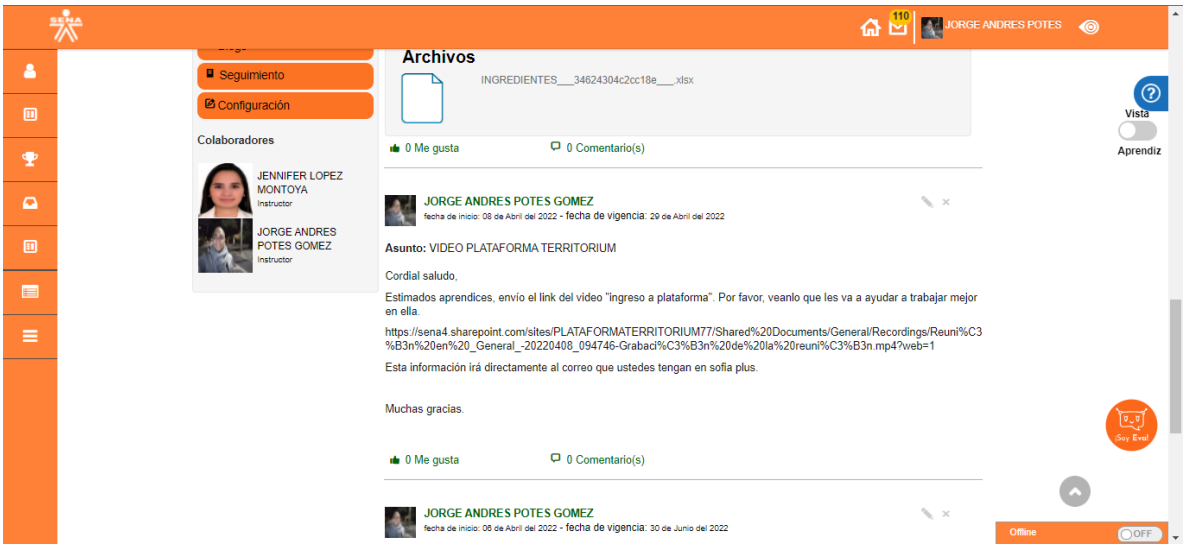
IE: Mariano González
Ficha: 2287725

IE: Policarpa Salavarrieta
Ficha: 2277361

IE: Instituto Técnico Agrícola.
Ficha: 2287730

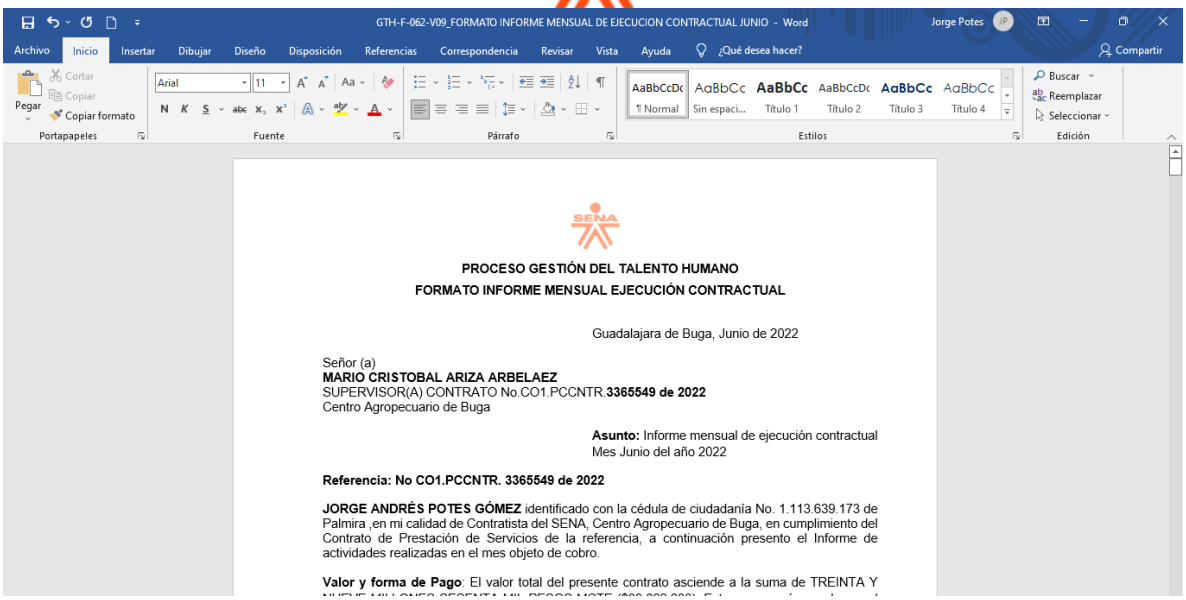
**OBLIGACION I:** Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

Durante el mes se realizaron socializaciones de la plataforma territorio a los aprendices y se compartió los videos en cada unas de las fichas que tenías dudas e inconvenientes sobre la misma. Para mayor información, dirigirse al siguiente link: https://sena4.sharepoint.com/:v:/r/sites/PLATAFORMATERRITORIUM77/Shared%20Documents/General/Recordings/Reuni%C3%B3n%20en%20_General_%20POLICARPA%20SALAVARRIETA-20220408_112157-Grabaci%C3%B3n%20de%20la%20reuni%C3%B3n.mp4?csf=1&web=1&e=iMLfQQ




**OBLIGACION (K):** Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.

Durante el periodo objeto de pago se realizó entrega en los medios y formas dispuestos por la coordinación académica.



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, Junio de 2022

Señor (a)
**MARIO CRISTOBAL ARIZA ARBELAEZ**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No.CO1.PCCNTR.**3365549 de 2022**
Centro Agropecuario de Buga

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual
Mes Junio del año 2022

**Referencia: No CO1.PCCNTR. 3365549 de 2022**

**JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ** identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.113.639.173 de Palmira ,en mi calidad de Contratista del SENA, Centro Agropecuario de Buga, 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 asciende a la suma de TREINTA Y

| **REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA** | | |
|---|---|---|
| **FECHA DE ELABORACIÓN: 31/05/2022** | | |
| **PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** | | |
| **NUMERO DE FICHA:** 2281285 | | |
| **INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES** | | |
| **FASE DEL PROYECTO** | PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN: | |
| **ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO** | JOSÉ CELESTINO MUTIS | |
| **FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA** | INICIO | FINALIZACION |
| | 01/08/2021 | 30/11/2022 |
| **NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ** | **ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023) | **AVANCE DE CUMPLIMIENTO** |
| YOHAN ANDRES MOSQUERA | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| SARAY RAMIREZ | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| YESICA ALEXANDRA TRIVIÑO | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| CRISTINA POSSO | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| JUAN SEBASTIAN ARIAS | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |

| | | |
|---|---|---|
| ANGIE JOHANA REYES | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| DIEGO ARMANDO CAICEDO | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| MANUEL JULIAN JARAMILLO | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| JUAN DAVID ROMERO | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| MANUEL EDUARDO ESCALONA | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| LUZ DARY TUTALCHA | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| ANDREA SERNA | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| KAREN DANIELA LOPEZ | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| DUVER ANDRES PRADO | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| VICTOR MANUEL JIMENEZ | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| ISABELA ALDANA | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| LUZ CARINA RAMIREZ | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| MARIA JOSE ROMERO | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| MARIANA PLAZA | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| ESTER ESPAÑA | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| ENMANUEL FERNADEZ | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| NICOLAS QUINTERO | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| CAMILO VELEZ | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| JORGE LUIS DOMINGUEZ | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| JHOAN MIGUEL MINA | Formulación y normativa. | Cumple con el avance y entrega bitácora. |

JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
**FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR**

| **REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA** | | |
|---|---|---|
| **FECHA DE ELABORACIÓN: 31/05/2022** | | |
| **PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** | | |
| **NUMERO DE FICHA:** 2287725 | | |
| **INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES** | | |
| **FASE DEL PROYECTO** | PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN: | |
| **ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO** | MARIANO GONZALEZ | |
| **FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA** | INICIO | FINALIZACION |
| | 01/08/2021 | 30/11/2022 |
| **NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ** | **ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023) | **AVANCE DE CUMPLIMIENTO** |
| KAREN ANGELICA PEREZ | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| KATERIN RAMIREZ | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| JUAN DAVID JARAMILLO | Formulación y normativa (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| JUAN MANUEL COBO | Formulación y normativa (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| HECTOR REYES | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| SIGIFREDO GONZALEZ | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| TATIANA RODRIGUEZ | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| ESTEBAN DUQUE | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| ELIZABETH PIEDRAHITA | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |

| | | |
|---|---|---|
| LEONARDO CARO | Formulación y normativa (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| YURY VANESA CARO | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| WALTER ALEXIS LEAL | Formulación y normativa (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| CESAR ESTIVEN GARCIA | Formulación y normativa (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |

JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
**FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR**

| **REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA** | | |
|---|---|---|
| **FECHA DE ELABORACIÓN: 31/05/2022** | | |
| **PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** | | |
| **NUMERO DE FICHA:** 2277361 | | |
| **INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES** | | |
| **FASE DEL PROYECTO** | PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN: | |
| **ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO** | POLICARPA SALAVARRIETA | |
| **FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA** | INICIO | FINALIZACION |
| | 01/08/2021 | 30/11/2022 |
| **NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ** | **ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023) | **AVANCE DE CUMPLIMIENTO** |
| DILARY SOFIA ALCUE | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| MERLYN GUZMAN | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| CAROLINA MUÑOZ | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| JHOAN SEBASTIAN PLAZA | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| EMERSON DUVAN CHILA | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |

| | | |
|---|---|---|
| NEIDER ALEJANDRO GRANOBLES | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| JUAN MANUEL HURTADO | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| LAURA SOFIA CULMA | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| ERIKA ALEJANDRA QUIÑONEZ | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| MARILUNA MEDINA | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| CATALINA AMAYA | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| YONIER CARCIA | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| NATALIA GAVIRIA | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| STEFANY HOYOS | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |
| YESSICA ZUÑIGA | Formulación y normativa (revisión). | Cumple con el avance y entrega bitácora. |

JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
**FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR**

| **REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA** | | |
|---|---|---|
| **FECHA DE ELABORACIÓN: 31/05/2022** | | |
| **PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA** | | |
| **NUMERO DE FICHA:** 2287730 | | |
| **INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES** | | |
| **FASE DEL PROYECTO** | PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: X EVALUACIÓN: | |
| **ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO** | INSTITUTO TÉCNICO AGRICOLA | |
| **FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA** | INICIO | FINALIZACION |
| | 01/08/2021 | 30/11/2022 |
| **NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ** | **ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023) | **AVANCE DE CUMPLIMIENTO** |

| | | |
|---|---|---|
| KAREN ANGEL | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| CARLOS MARTINEZ | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| ROLAN LOPEZ | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| KAREN QUESADA | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| JARY PIAY | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| JHON MESA | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| MARIO CACERES | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| SARA RAYO | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| KATHERIN HINESTROZA | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| MABEL RENGIFO | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| LUISA GONZALEZ | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| NATALIA LENIS | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| JHOAN LENIS | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| CARLOS JARAMILLO | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| VERONICA MONTES | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| ALEXANDRA SALAZAR | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |
| NICOLLE OSPINA | Formulación y normativa, panorama general de producto (revisión). | No entregaron avance ni bitácora. |

JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
**FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR**

* Informe de evidencias.

| CÓD. FICHA | CÓD. EVENTO | TIPO DE PROGR. | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | MODALIDAD | MUNICIPIO | GRADO | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC | TOTAL | TOTAL ANUAL | Faltan si es + Sobran si es - |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2281285 | 11019596 | FD | JOSE CELESTINO MUTIS | Técnica | GUACARÍ - GUABAS | 11 | | | 16 | 16 | 16 | 16 | | | | | | | 64 | 112 | +156 |
| | | ATP | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | 16 | | |
| | | EP | | | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | | | | | | | 32 | | |
| 2498628 | 11722372 | FD | JOSE CELESTINO MUTIS | Técnica | GUACARÍ - GUABAS | 10 | | | 20 | 12 | 20 | 20 | | | | | | | 72 | 88 | +180 |
| | | ATP | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | 16 | | |
| | | EP | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | |
| 2287725 | 10587154 | FD | MARIANO GONZALEZ | Técnica | BUGALAGRANDE-GALICIA | 11 | | | 12 | 12 | 16 | 16 | | | | | | | 56 | 96 | +172 |
| | | ATP | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | 16 | | |
| | | EP | | | | | | | 4 | 4 | 8 | 8 | | | | | | | 24 | | |
| 2503777 | 11846940 | FD | MARIANO GONZALEZ | Técnica | BUGALAGRANDE-GALICIA | 10 | | | 12 | 12 | 16 | 16 | | | | | | | 56 | 76 | +192 |
| | | ATP | | | | | | | 8 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | 20 | | |
| | | EP | | | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | 0 | | |
| 2277361 | 10587171 | FD | POLICARPA SALAVARRIETA | Técnica | YUMBO - DAPA | 11 | | | 16 | 16 | 16 | 16 | | | | | | | 64 | 112 | +156 |
| | | ATP | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | 16 | | |
| | | EP | | | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | | | | | | | 32 | | |
| 2287730 | 11506775 | FD | INSTITUTO TÉCNICO AGRICOLA | Técnica | GUADALAJARA DE BUGA | 11 | | | 20 | 16 | 20 | 20 | | | | | | | 76 | 124 | +144 |
| | | ATP | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 4 | | | | | | | 16 | | |
| | | EP | | | | | | | 8 | 8 | 8 | 8 | | | | | | | 32 | | |
| | | | | Académica | Subtotal | | 0 | 0 | 152 | 136 | 160 | 160 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 608 | | |
| | | | | | Horas Administrativas / Desarrollo Curricular | | 0 | 0 | 8 | 24 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 32 | | |
| | | | | | TOTAL MES | | 0 | 0 | 160 | 160 | 160 | 160 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 640 | | |
| | | | | | | | La celda "TOTAL MES" siempre debe ser igual a 160 horas | | | | | | | | | | | | | | |

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** JORGE ANDRES POTES GOMEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

**FECHA INICIAL:** 01/06/2022 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/06/2022 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2287725 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 28,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2277361 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

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

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 28,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2287730 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2281285 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 28,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2498628 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE |

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

| | |
|---|---|
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA |

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 24,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2503777 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

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

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

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

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

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

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 20,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 160,00

## 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:** JORGE ANDRES POTES GOMEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA