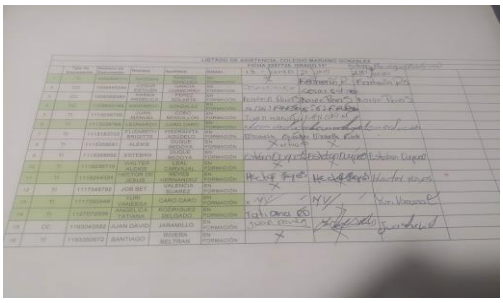
REGISTRO DE EVIDENCIAS
PROGRAMA ARTICULACIÓN LA EDUCACIÓN MEDIA

NOMBRE DEL CONTRATISTA	**JORGE ANDRÉS POTES GÓMEZ**
NUMERO DE CONTRATO	**No. CO1.PCCNTR. 3365549 de 2022**
NUMERO DE DOCUMENTO	**CC 1.113.639.173**
PERIODO	**16 DE JUNIO AL 15 DE JULIO_2022**

OBLIGACION #1: 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.

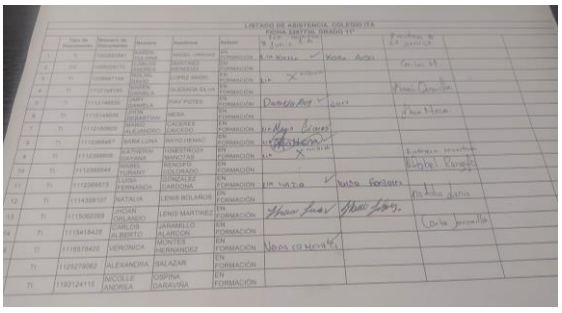
Fecha: junio 21 de 2022
Institución Educativa: Mariano González
Ficha: 2287725
Actividad: Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
Fase: Ejecución
Evidencia: Registro fotográfico





Fecha: junio 22 de 2022
Institución Educativa: Instituto Técnico Agrícola.
Ficha: 2287730.
Actividad: Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
Fase: Ejecución
Evidencia: Registro fotográfico





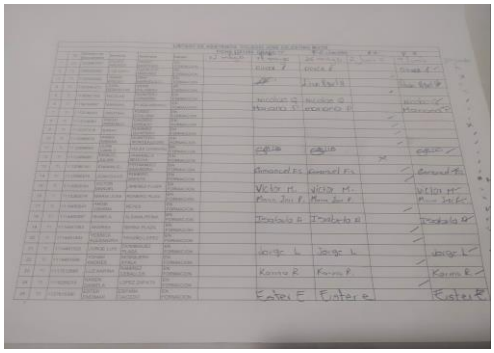
Fecha: junio 22 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2498628.

Actividad: Diagnosticar condiciones del entorno y los recursos agropecuarios y agroindustriales disponibles en el entorno.
Fase: Análisis.
Evidencia: Registro fotográfico



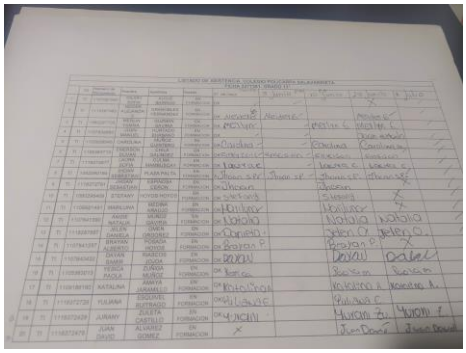
Fecha: junio 23 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2281285
Actividad: Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
Fase: Ejecución
Evidencia: Registro fotográfico





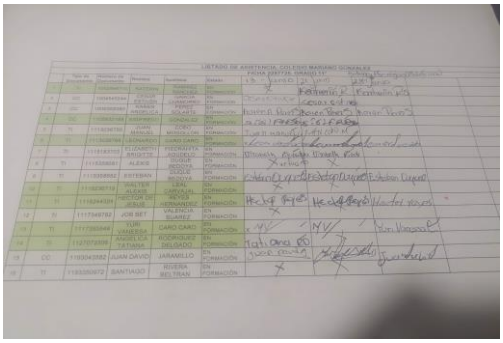
Fecha: junio 24 de 2022
Institución Educativa: Policarpa Salavarrieta.
Ficha: 2277361
Actividad: Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
Fase: Ejecución
Evidencia: Registro fotográfico



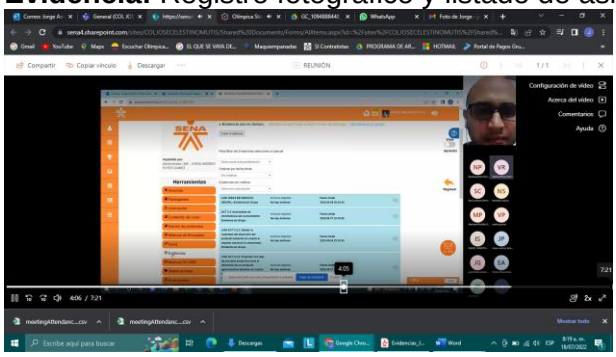


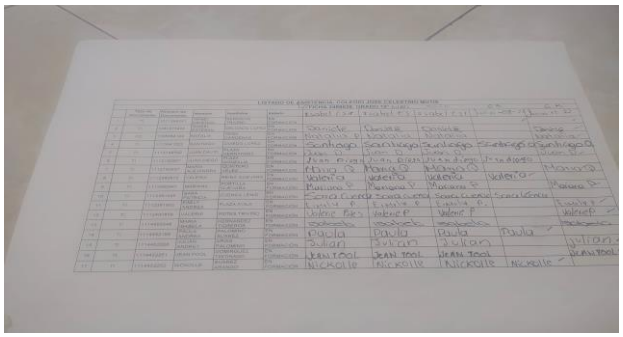
Fecha: junio 28 de 2022
Institución Educativa: Mariano González.
Ficha: 2287725
Actividad: Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
Fase: Ejecución
Evidencia: Registro fotográfico



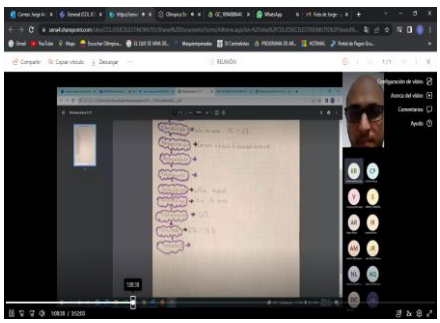


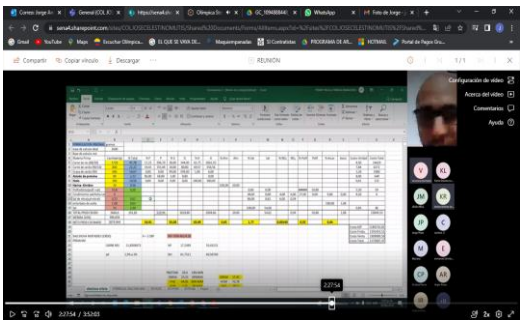
Fecha: junio 29 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2498628.
Actividad: Diagnosticar condiciones del entorno y los recursos agropecuarios y agroindustriales disponibles en el entorno.
Fase: Análisis.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia



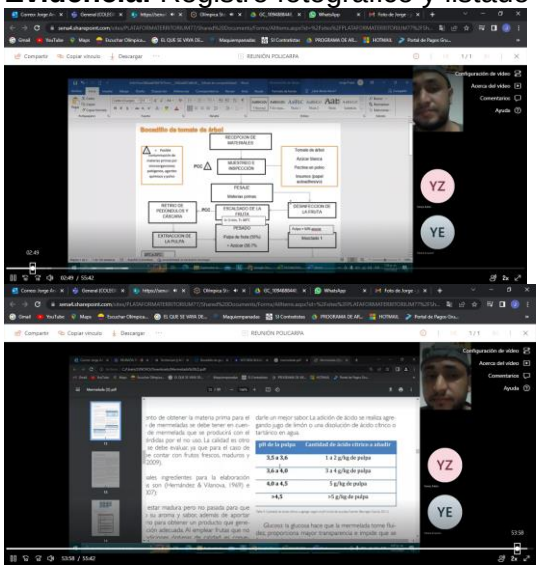


Fecha: junio 30 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2281285
Actividad: Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
Fase: Ejecución
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia





Fecha: Julio 1 de 2022
Institución Educativa: Policarpa Salavarrieta.
Ficha: 2277361
Actividad: Aplicar técnicas de conservación de alimentos agroindustriales.
Fase: Ejecución
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia



OBLIGACION #2: 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.

Durante el mes se asistió y participo de manera activa en las jornadas programadas por la coordinación académica así:

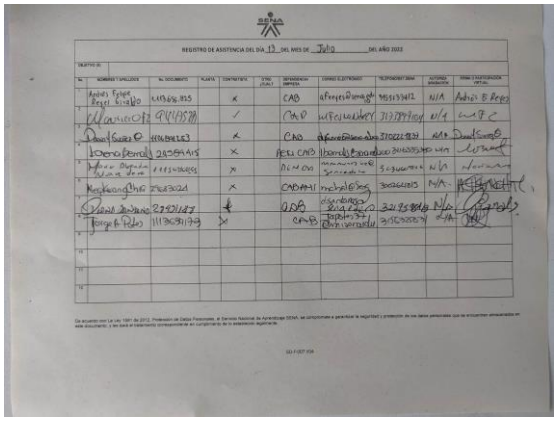
Fecha: 5 al 22 de julio de 2022
Actividad: Revisión juicios de evaluación, taller encuentro pedagógico programas de
Formación: guías de planeación
Evidencia: Registro fotográfico y registro de asistencia









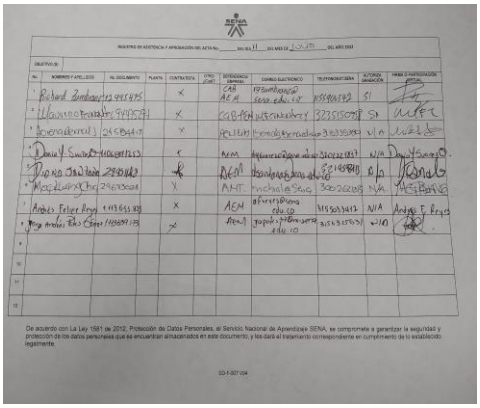


REGISTRO DE ASISTENCIA DEL DIA 13 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2022

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Andres Felipe Reyes Estrada	1.113.656.835		X		CAB	afreyes@sena.edu.co	3155337412	N/A	Andres B Reyes
2	[illegible]	94435077		✓		CAB	[illegible]	3137877109	n/a	[illegible]
3	[illegible]	1106884163		X		CAB	[illegible]	3103228361	N/A	[illegible]
4	[illegible]	28559415		X		AFEL CAB	[illegible]	3116337380	N/A	[illegible]
5	[illegible]	1113536491		X		NEM CAB	[illegible]	3135337380	N/A	[illegible]
6	[illegible]	2683024		X		CAB-AFEM	[illegible]	3002262085	N/A	[illegible]
7	[illegible]	28559415		X		CAB	[illegible]	3213337380	N/A	[illegible]
8	Jorge Andres Pulido	1113631789		X		CAB	[illegible]	3156337874	N/A	[illegible]
9										
10										
11										
12										

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-027 V04

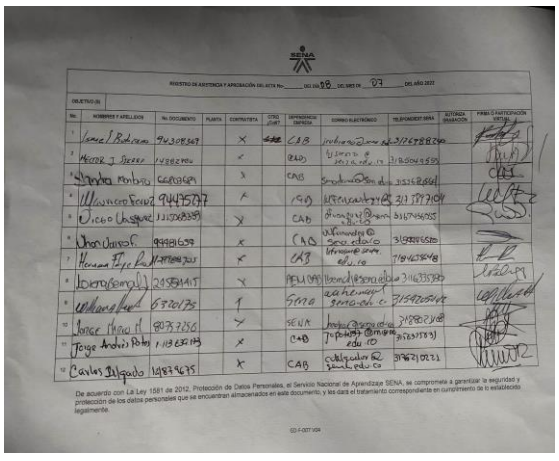


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. ____ DEL DÍA 11 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2022

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Richard Zambrano	1065911553		X		CAB AFM	[illegible]	3135337380	SI	[illegible]
2	[illegible]	94435077		X		CAB-AFM	[illegible]	3233550998	SI	[illegible]
3	[illegible]	2465447		X		AFEL CAB	[illegible]	3163337380	N/A	[illegible]
4	Daniel Suarez	1106884163		X		NEM	[illegible]	3103228361	N/A	[illegible]
5	Diana Sandoval	28559415		X		AFM	[illegible]	3213337380	N/A	[illegible]
6	Mayerlin Chiquillo	2683024		X		AFM	[illegible]	3002262085	N/A	[illegible]
7	Andres Felipe Reyes	1.113.655.835		X		AEM	afreyes@sena.edu.co	3155337412	N/A	Andres F. Reyes
8	Jorge Andres Pulido	1136317389		X		AFEL	jorgepulido1@sena.edu.co	3156337874	N/A	[illegible]
9										
10										
11										
12										

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-027 V04

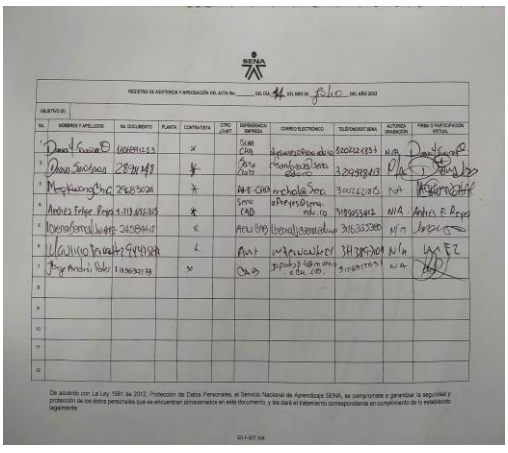


REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. ____ DEL DÍA 28 DEL MES DE 07 DEL AÑO 2022

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jaime Rodriguez	94308367		X		CAB	[illegible]	3126788240		[illegible]
2	Hector J. Suarez	14882700		✓		CAB	[illegible]	3136045355		[illegible]
3	Sandra Montero	66031691		X		CAB	[illegible]	3135128661		[illegible]
4	[illegible]	94435077		X		CAB	[illegible]	3137877109		[illegible]
5	Diego Vasquez	1117083355		X		CAB	[illegible]	3157496355		[illegible]
6	Juan Carlos F.	94481659		X		CAB	[illegible]	3156116520		[illegible]
7	Hernan Felipe Rodriguez	94481659		X		CAB	[illegible]	3164375648		[illegible]
8	[illegible]	28559415		X		AFEL CAB	[illegible]	3116337380		[illegible]
9	[illegible]	6320135		X		SENA	[illegible]	3157205848		[illegible]
10	Jaime Mauricio H.	80837050		X		SENA	[illegible]	3158821868		[illegible]
11	Jorge Andres Pulido	1.113.631.789		X		CAB	[illegible]	3156337874		[illegible]
12	Carlos Delgado	14897675		X		CAB	[illegible]	3196210721		[illegible]

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-027 V04



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. ____ DEL DÍA 14 DEL MES DE Julio DEL AÑO 2022

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Diana Suarez	1106884163		X		SENA CAB	[illegible]	3102228361	N/A	[illegible]
2	Diana Sandoval	28559415		X		SENA CAB	[illegible]	3213337380	SI	[illegible]
3	Mayerlin Chiquillo	2683024		X		AFE-CAB	[illegible]	3002262085	NA	[illegible]
4	Andres Felipe Reyes	1.113.652.835		X		SENA CAB	[illegible]	3155337412	N/A	Andres F. Reyes
5	[illegible]	2459447		X		AFEL CAB	[illegible]	3116337380	N/A	[illegible]
6	[illegible]	94435077		X		AFM	[illegible]	3137877109	N/A	[illegible]
7	Jorge Andres Pulido	1136317389		X		CAB	[illegible]	3156337874	N/A	[illegible]
8										
9										
10										
11										
12										

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-027 V04

OBLIGACION #3: Apoyar el alistamiento de la oferta de los programas de formación en las Instituciones Educativas Articuladas en la Educación Media a través de la Transferencia Institucional y evidenciada en los formatos establecidos por la entidad para tal fin.

Ajuste de alistamiento de 2021 para el 2022 - GFPI-F-035_V2_2022.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
PROCEDIMIENTO ARTICULACIÓN DEL SENA CON LA EDUCACION MEDIA
FORMATO ARTICULACIÓN CURRICULO EDUCACIÓN MEDIA - PROGRAMA DE FORMACIÓN SENA

1. REGIONAL:		Valle del Cauca			MUNICIPIO:		Guadalajara de Buga			
2. CENTRO DE FORMACIÓN:		Centro Agropecuario de Buga			CÓDIGO DEL CENTRO:		9124			
3. PROGRAMA SENA A ARTICULAR:		TC Agroindustria Alimentaria			CÓDIGO DEL PROGRAMA:		936161			
4. SECRETARÍA DE EDUCACIÓN :		Valle del Cauca								
5. NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		IE MARIANO GONZALEZ			CODIGO DANE:		276113000436			
6. DIRECCIÓN:		Corregimiento de galicia Bugalagrande			TELEFONO:		3176079426			
7. ZONA UBICACIÓN	RURAL	X	8. SECTOR	OFICIAL	X	9. CARACTER DE LA EDUCACIÓN	TÉCNICA:	X	RESOLUCIÓN	1200
									FECHA	16-jul-04
	URBANO			NO OFICIAL			ACADÉMICA:		RESOLUCIÓN	
									FECHA	
FECHA DE CONCERTACIÓN:		19 de octubre de 2021								
INTEGRANTES DEL EQUIPO QUE REALIZA LA ARTICULACIÓN DEL CURRÍCULO:		Daniel Rengifo Medina - Jose Mario Becerra - Eugenio Ossa Villegas								

PROGRAMA DE FORMACIÓN		PLAN INSTITUCIÓN EDUCATIVA							PLAN SENA		TOTAL
Competencia	Resultados de aprendizaje	¿Está en el Currículo de la IE? SI	¿Está en el Currículo de la IE? NO	Grado	Área	Asignatura	Docente Responsable EN GRADOS 10- 11	Horas - resultado de aprendizaje IE	Instructor Responsable	Horas - resultado de aprendizaje SENA	HORAS POR COMPETENCIA
240201500 - PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.	DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	X		10 - 11	Educación física	Educación física	FANOR GONZALEZ	24			260
	INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	X		10 - 11	Ética	Ética	MARIA INES RODRIGUEZ	24			
	CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.		X	10	INDUCCIÓN	INDUCCIÓN	INDUCCIÓN		Daniel Rengifo Medina	8	
	GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.		X	10	INDUCCIÓN	INDUCCIÓN	INDUCCIÓN		Daniel Rengifo Medina	8	

OBLIGACION #4: Entregar los soportes requeridos para el procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, compromiso del aprendiz, tratamiento de datos, certificado de afiliación SS. Así mismo la entrega de los soportes requeridos para la certificación deaprendices tales como: Paz y Salvo de la IE y copia actualizadade los documentos de identificación de cada uno de los aprendices del programa de formación.

No aplica para el mes del reporte

OBLIGACION #5: Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro

No aplica para el mes del reporte

OBLIGACION #6: Realizar la planeación y acompañamiento técnico pedagógico en cada una de las fichas asignadas por Institución Educativa de forma mensual de acuerdo con lo establecido en el Manual de Articulación.

Fecha: 25 de julio(proyectada)
Nombre de la IE: Mariano González
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Ficha: 2287725 y 2503777
Objetivo: Acompañamiento técnico pedagógico
Evidencia: Pendiente

Fecha: 27 de julio(proyectada)
Nombre de la IE: José Celestino Mutis
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Ficha: 2281285 y 2498628
Objetivo: Acompañamiento técnico pedagógico
Evidencia: Pendiente.

Fecha: 28 de julio(proyectada)
Nombre de la IE: Instituto Técnico Agrícola.
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Ficha: 2287730
Objetivo: Acompañamiento técnico pedagógico
Evidencia: Pendiente.

Fecha: 29 de julio(proyectada)
Nombre de la IE: Policarpa Salavarrieta.
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Ficha: 2277361
Objetivo: Acompañamiento técnico pedagógico
Evidencia: Pendiente.

OBLIGACION #7: Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos.

I.E: JOSE CELESTINO MUTIS
Programa: TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Ficha: 2281285

REGISTRO DE SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/06/2022		
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	
	INICIO	FINALIZACION

FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	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	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
SARAY RAMIREZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
YESICA ALEXANDRA TRIVIÑO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
CRISTINA POSSO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN SEBASTIAN ARIAS	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ANGIE JOHANA REYES	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
DIEGO ARMANDO CAICEDO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MANUEL JULIAN JARAMILLO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN DAVID ROMERO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.y normativa.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MANUEL EDUARDO ESCALONA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
LUZ DARY TUTALCHA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ANDREA SERNA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
KAREN DANIELA LOPEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.y normativa.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
DUVER ANDRES PRADO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
VICTOR MANUEL JIMENEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ISABELA ALDANA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.y normativa.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
LUZ CARINA RAMIREZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARIA JOSE ROMERO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARIANA PLAZA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ESTER ESPAÑA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ENMANUEL FERNADEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
NICOLAS QUINTERO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

CAMILO VELEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JORGE LUIS DOMINGUEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JHOAN MIGUEL MINA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.



JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR

I.E: MARIANO GONZALEZ.
Programa: TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Ficha: 2287725

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/06/2022		
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	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
KATERIN RAMIREZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN DAVID JARAMILLO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
JUAN MANUEL COBO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
HECTOR REYES	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
SIGIFREDO GONZALEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
TATIANA RODRIGUEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ESTEBAN DUQUE	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

ELIZABETH PIEDRAHITA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
LEONARDO CARO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
YURY VANESA CARO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
WALTER ALEXIS LEAL	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
CESAR ESTIVEN GARCIA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.



JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR

I.E: POLICARPA SALAVARRIETA
Programa: TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Ficha: 2277361

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/06/2022		
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	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MERLYN GUZMAN	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
CAROLINA MUÑOZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JHOAN SEBASTIAN PLAZA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
EMERSON DUVAN CHILA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto. (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	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
LAURA SOFIA CULMA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ERIKA ALEJANDRA QUIÑONEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARILUNA MEDINA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
CATALINA AMAYA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
YONIER CARCIA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
NATALIA GAVIRIA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
STEFANY HOYOS	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
YESSICA ZUÑIGA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	Cumple con el avance y entrega bitácora.



JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR

I.E: INSTITUTO TÉCNICO AGRICOLA
Programa: TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Ficha: 2287730

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 30/06/2022		
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	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
CARLOS MARTINEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
ROLAN LOPEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
KAREN QUESADA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
JARY PIAY	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
JHON MESA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
MARIO CACERES	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
SARA RAYO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
KATHERIN HINESTROZA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
MABEL RENGIFO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
LUISA GONZALEZ	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
NATALIA LENIS	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.

JHOAN LENIS	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
CARLOS JARAMILLO	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
VERONICA MONTES	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
ALEXANDRA SALAZAR	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.
NICOLLE OSPINA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto.	No entregaron avance ni bitácora.



JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR

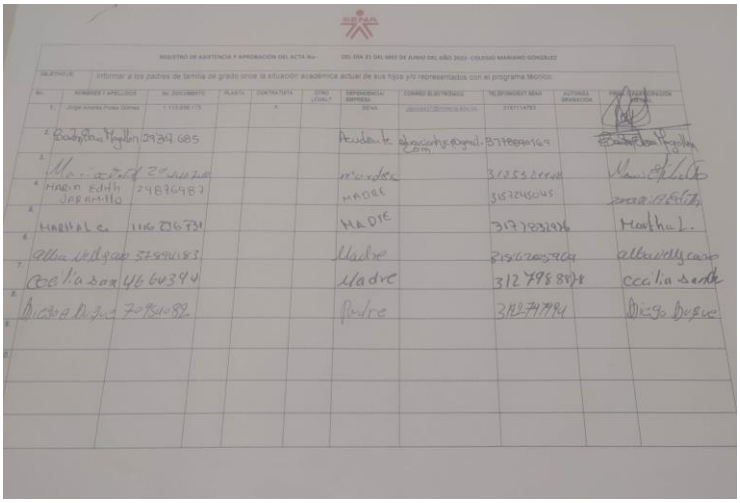
OBLIGACION #8: Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.

No aplica para el mes en curso.

OBLIGACION #9: Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.

Fecha: 21 de junio de 2022
Nombre de la IE: Mariano González.
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria
Ficha: 2287725
Actividad desarrollada Reunión padres de familia.
Descripción de la actividad: Socializar con los padres de familia de grado 11 el estado actual de los aprendices en el programa, con respecto a las actividades de las guías, prácticas en el colegio, acuerdo del aprendiz y visitas al CAB.
Evidencia: Registro fotográfico_ Registro de asistencia





OBLIGACION #10: Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de estos en dichas actividades.

NO SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD EN ESTE PERIODO.

OBLIGACION #11: 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.

Se entrega informe correspondiente al mes julio de 2022 de acuerdo a los requerimientos del supervisor del contrato.

OBLIGACION #12: Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.

NO SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD EN ESTE PERIODO.

OBLIGACION #13: Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivenciadel Centro de Formación.

NO SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD EN ESTE PERIODO.

OBLIGACION #14: Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridadde Salud en el Trabajo.

Se acatan los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridadde Salud en el Trabajo, de acuerdo con lo requerido institucionalmente.

OBLIGACION #15: Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafoliode servicios.

NO SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD EN ESTE PERIODO.

OBLIGACION #16: Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto aplicar al proceso de certificación de la norma en la vigencia del contrato.

NO SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD EN ESTE PERIODO.

OBLIGACION #17: Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual

NO SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD EN ESTE PERIODO.

PROGRAMADOR

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	16						80	140	+128
		ATP							4	4	4	4	4						20		
		EP							8	8	8	8	8						40		
2498628	11994014	FD	JOSE CELESTINO MUTIS	Técnica	GUACARÍ - GUABAS	10			20	12	20	20	20						92	112	+156
		ATP							4	4	4	4	4						20		
		EP							0	0	0	0	0						0		
2287725	10587154	FD	MARIANO GONZALEZ	Técnica	BUGALAGRANDE-GALICIA	11			12	12	16	16	16						72	124	+144
		ATP							4	4	4	4	4						20		
		EP							4	4	8	8	8						32		
2503777	11994314	FD	MARIANO GONZALEZ	Técnica	BUGALAGRANDE-GALICIA	10			12	12	16	16	16						72	96	+172
		ATP							8	4	4	4	4						24		
		EP							0	0	0	0	0						0		
2277361	10587187	FD	POLICARPA SALAVARRIETA	Técnica	YUMBO - DAPA	11			16	16	16	16	16						80	140	+128
		ATP							4	4	4	4	4						20		
		EP							8	8	8	8	8						40		
2287730	12006712	FD	INSTITUTO TÉCNICO AGRICOLA	Técnica	GUADALAJARA DE BUGA	11			20	16	20	20	20						96	156	+112
		ATP							4	4	4	4	4						20		
		EP							8	8	8	8	8						40		
				Académica	Subtotal		0	0	152	136	160	160	160	0	0	0	0	0	768		
					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	160	0	0	0	0	0	800		
							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: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2022 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

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

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA 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

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

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

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA 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

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

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

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA 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

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

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

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA 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

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

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

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA 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

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

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

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA 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

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

• 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