PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, agosto de 2022

Señor
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3353410**
Coordinador Académico
CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
Santa Marta

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

Referencia: No (**CO1.PCCNTR.3353410**) del año 2022.

BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 12548228 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA C.A.A.G, 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: TREINTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($35.977.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de enero de 2022 por valor de UN MILLÓN SESENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($1.066.000); b) Ocho pagos iguales por los meses de febrero a septiembre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno; c) Un último pago en el mes de octubre de 2022 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y UN MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($2.931.500).

Plazo: Será hasta el (22) de (Octubre) de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación profesional programada por el centro acuícola y agroindustrial de gaira para la formación regular, en la especialidad de Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	-Tecnólogo en procesos biotecnológicos aplicados a la industria. Código de ficha: 2500468. Competencia a desarrollar. 290802045. Planear Procesos de Producción Biotecológica de acuerdo con programa de Producción y Normas vigentes. Resultado de Aprendizaje. Verificar la Calidad de la Materia Prima según los procedimientos establecidos en la empresa. -Tecnólogo en Bioprocesos Industriales. Código de ficha: 2499528. Competencia a desarrollar. 240201528. Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. Resultado de Aprendizaje. 24020152802. Resolver problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivoI. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2364102.	Estas competencias se evidencian en el drive del Portafolios del instructor.

		Competencia desarrollada. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. 29080104002. Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2448735. Competencia a desarrollar. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. 29080104002. Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para el análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2556561. Competencia a desarrollar. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis	

		Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. 290801040-01. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. -Técnico en Cervecería Artesanal. Código de ficha: 2499229. Competencia a desarrollar. 240201528. Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. Resultado de Aprendizaje. 240201528-02. Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social. -Técnico en Alistamiento y Operación de Maquinaria para la Producción Industrial. Código de ficha: 2495392. Competencia a desarrollar.	

		290804006. Controlar calidad de producto en proceso y terminado según especificaciones establecidas. Resultado de Aprendizaje. 290804006-03. Realizar ajustes a las variables de proceso de acuerdo con los resultados de los análisis de laboratorio y con el comportamiento que muestren las variables. -Técnico en Procesamiento de Frutas y Hortalizas. Código de ficha: 2499206. Competencia a desarrollar. 270403016. Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas técnicas vigentes. Resultado de Aprendizaje. 270403016-03. Registrar la información de las pruebas sensoriales, físico-químicas y microbiológicas según políticas de la empresa. -Tecnólogo en Supervisión de Agua y Saneamiento Código de ficha: 2556559. Competencia a desarrollar. 240201528. Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera	

		matemática en contextos laborales, sociales y personales. Resultado de Aprendizaje. 240201528-02. Resolver problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo.	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formacion, planeación pedagógica y los recuros didácticos qe incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	Códigos del proyecto: 2534910-2496072-2496288 Guías de aprendizaje.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Técnicas activas.	Prueba diagnostica. Talleres. Estudio de casos y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fui requerido este mes.	No fui requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No fuí requerido este mes.	No fuí requerido este mes.
6	Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar las inasistencias en el aplicativo Sofia Plus.	Las inasistencias se encuentran en el aplicativo de Sofía Plus.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar y crear ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus.	Las evidencias de asociar y crear Rutas de Aprendizaje se muestran en el Aplicativo de Sofia Plus para cada programa de formación.

8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de las competencias correspondiente a las formaciones.	La evaluación de resultados de aprendizaje o juicios evaluativos, se evidencian en la plataforma de Sofía Plus cuando el instructor termina dicho resultado de aprendizaje.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Manejo de la plataforma territorium para actividades, anuncios, material de apoyo meet, zoom y otros.	Plataforma territorium, meet y zoom.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Proyecto Sennova desarrollado en alianza con empresa.	La evidencia es el proyecto.El proyecto se lama: “Diversificación de la oferta de valor del mango para la generación de productos nutraceúticos a partir de la pulpa y la cáscara”.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Yo no fui requerido este mes.	Yo no fui requerido este mes.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Yo no fui requerido este mes.	Yo no fui requerido este mes.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporte de los eventos registrados de las competencias y resultados desarrolladas con las formaciones.	Formato de registro de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formación.	Carpeta del portafolio medio magnético.

	según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.		
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su caego o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Yo no fui requerido este mes.	Yo no fui requerido este mes.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	Yo no fui requerido este mes.	Yo no fui requerido este mes.
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Yo no fui requerido este mes.	Yo no fui requerido este mes.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Participación activa en la divulgación de las ofertaas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	Yo no fui requerido este mes.	Yo no fui requerido este mes.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes en físico y medio magnético.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Solicitud de materiales y elementos de formación	Formatos.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de	Estrategias tecnicopedagogica.	Planta de procesamiento.

	gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.		
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Buenos accesos en los ambientes laborales.	La evidencia es que los ambientes de formación se le realiza mantenimiento y se usan de forma adecuada para que tengan una vida útil a la cual están diseñados.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Desplazamiento a la ciudad de Valledupar SENA-CENTRO BIOTECNOLÓGICO DEL CARIBE.	Informe comisión 556.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Participar en las reuniones y Registrar las actividades ejecutadas de las formaciones.	Las evidencias se encuentran en el drive que se comparte con los Coordinadores Académicos.
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral.	El instructor no fue requerido en este mes.	El instructor no fue requerido en este mes.
28	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Competencia laboral orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado.

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	556	Valledupar-Cesar-SENA-CENTRO BIOTECNOLÓGICO DEL CARIBE	Julio 21 de 2022	Julio 22 de 2022

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9437703115 de la planilla, operador Aportes en línea y periodo Agosto de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

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

Evidencias en (34) folios

Cordialmente,

Firma
BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO
Contratista
C.C. No. 12548228

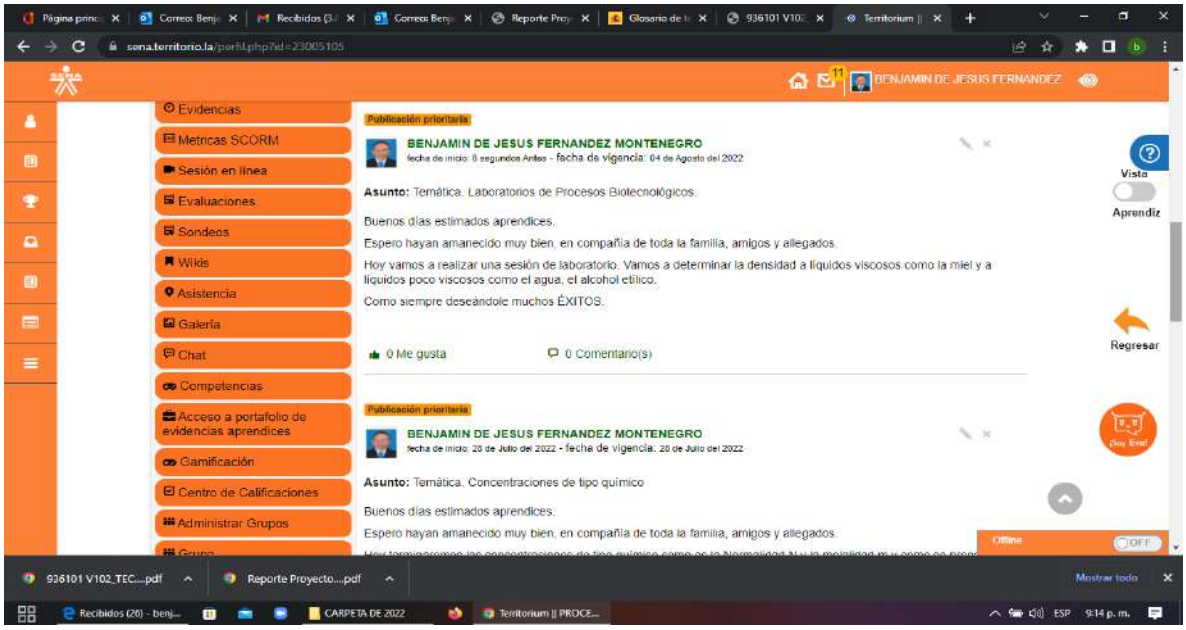
Recibí a satisfacción:

Firma
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.3353410 de 2022
Coordinador Académico

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

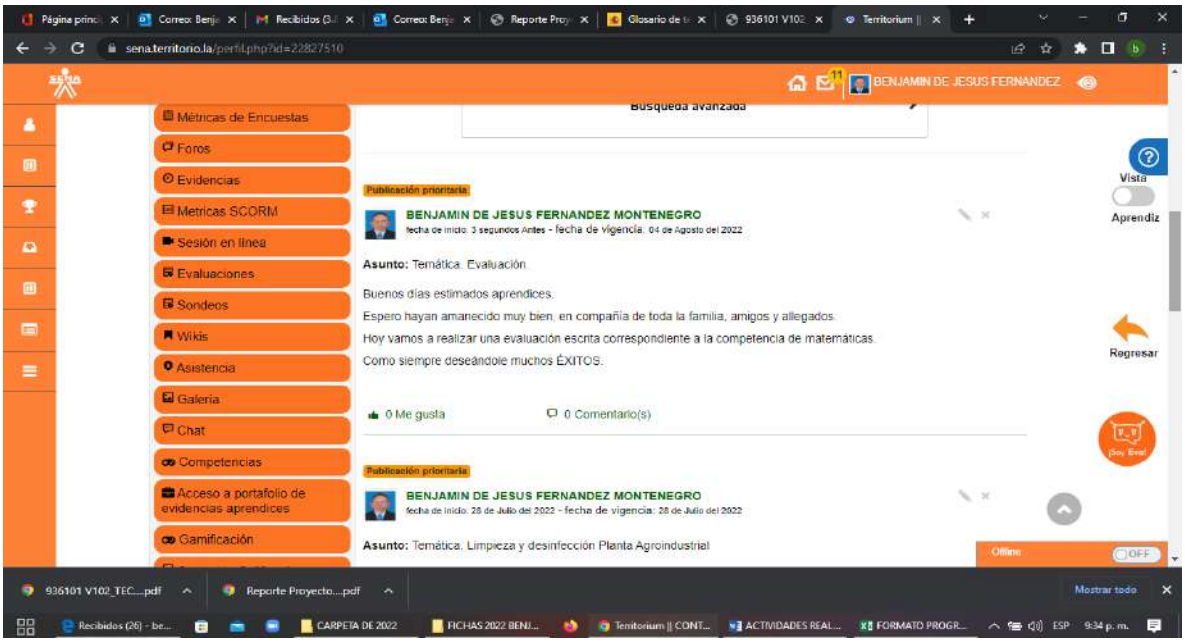
SEMANA DEL 01 DE AGOSTO – 05 DE AGOSTO DE 2022

MIÉRCOLES 03 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2500468. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. MAÑANA.



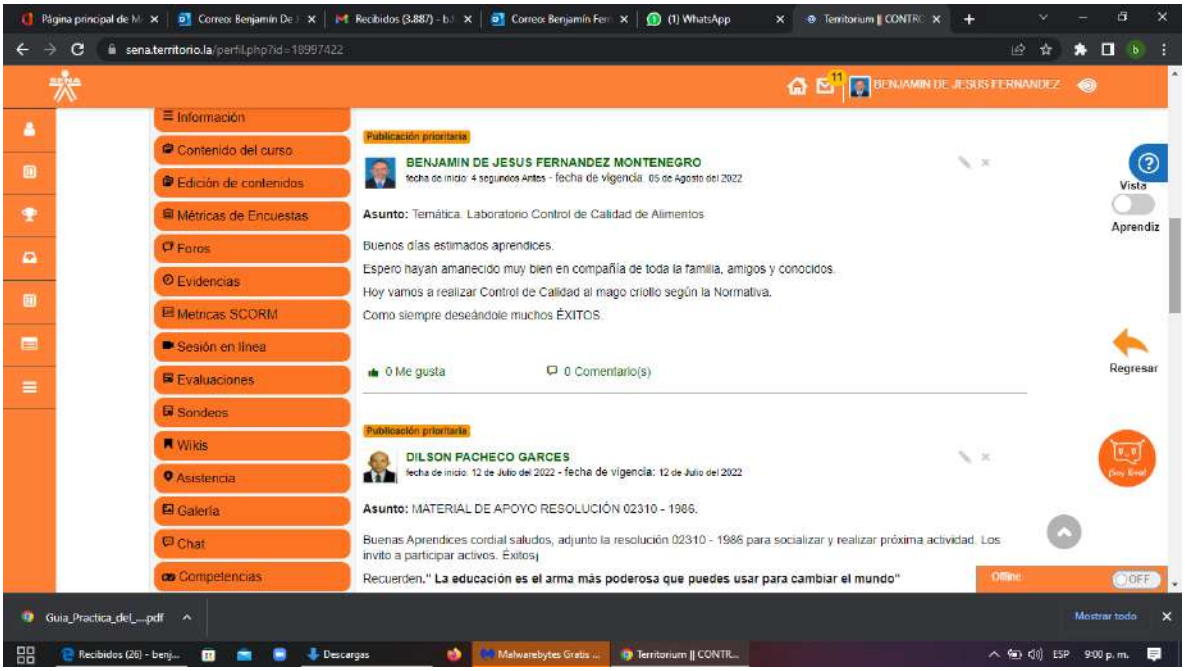
EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ Y SE REALIZÓ LA SESIÓN DE LABORATORIO EN LA CUAL SE DETERMINÓ LA DENSIDAD A LÍQUIDOS POCO VISCOSOS COMO EL AGUA, EL ALCOHOL ETÍLICO Y LÍQUIDOS VISCOSOS COMO LA MELAZA DE LA CAÑA DE AZÚCAR UTILIZANDO EL PICNÓMETRO Y LA BALANZA ANALÍTICA.

JUEVES 04 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2499528. BIOPROCESOS INDUSTRIALES. MAÑANA.



EL INSTRUCTOR LLEVÓ A CABO UNA ACTIVIDAD QUE CONSISTIÓ EN UNA EVALUACIÓN SOBRE LA COMPETENCIA DE MATEMÁTICAS.

VIERNES 05 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2448735. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. MAÑANA.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ Y SE REALIZÓ EL CONTROL DE CALIDAD AL MANGO CRIOLLO.

VIERNES 05 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2499206. PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS. TARDE-CIÉNAGA-MAGDALENA.

EL INSTRUCTOR ESTUVO EN CIÉNAGA DANDO FORMACIÓN EN SU PRIMER DÍA, EN LA FORMACIÓN DE "PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS", CON LA FICHA 2499206. NO SE ADJUNTA EVIDENCIA DE SOFIA PLUS PORQUE APENAS SE ENVIÓ EL EVENTO RESPECTIVO.

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

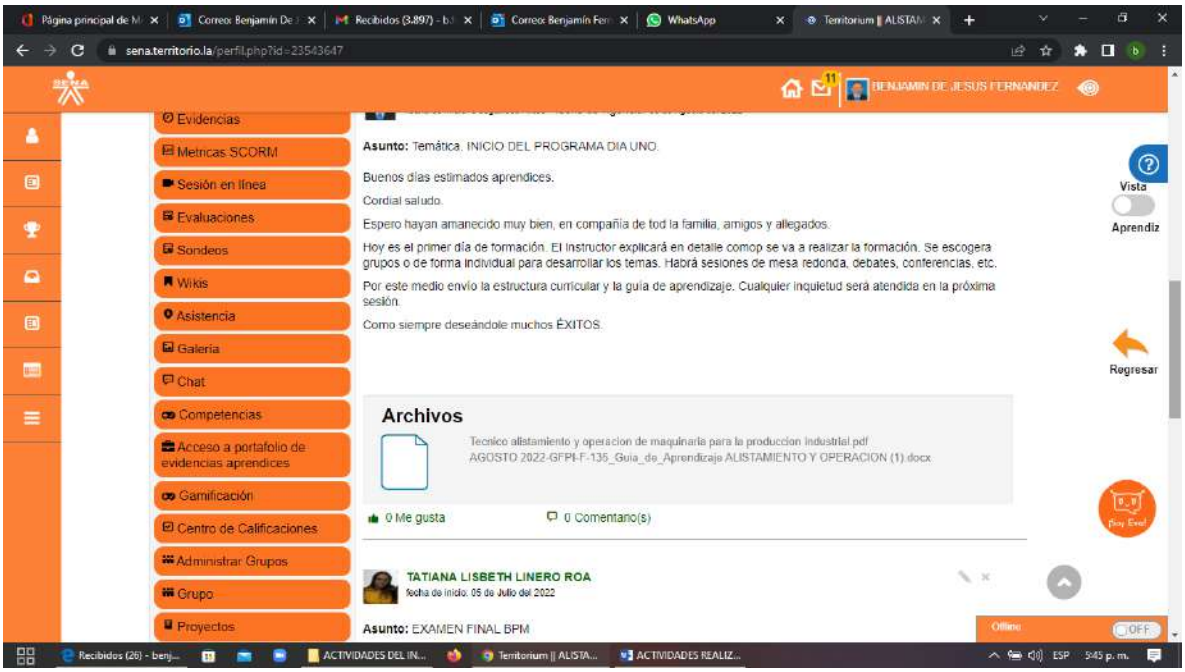
SEMANA DEL 08 DE AGOSTO – 12 DE AGOSTO DE 2022

LUNES 08 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2499229. CERVECERÍA ARTESANAL. MAÑANA.



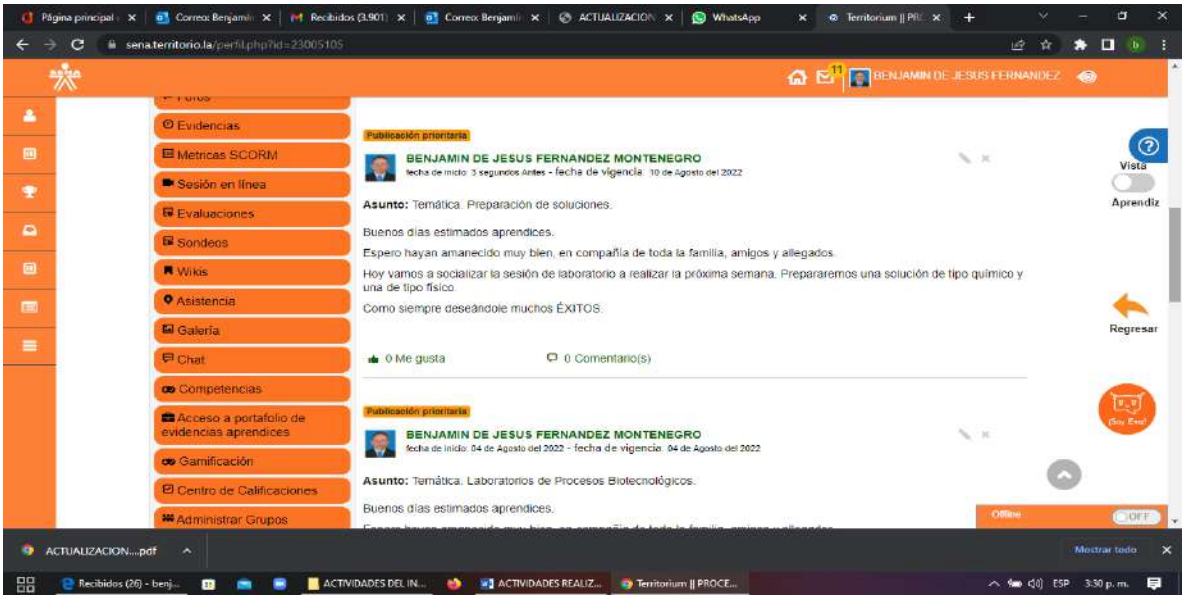
SE REALIZÓ UNA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN AL MOLINO PARA CERVECERÍA ARTESANAL CON LOS APRENDICES DE LA FICHA.

MARTES 09 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2495392. ALISTAMIENTO DE MAQUINARIA PARA LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL.



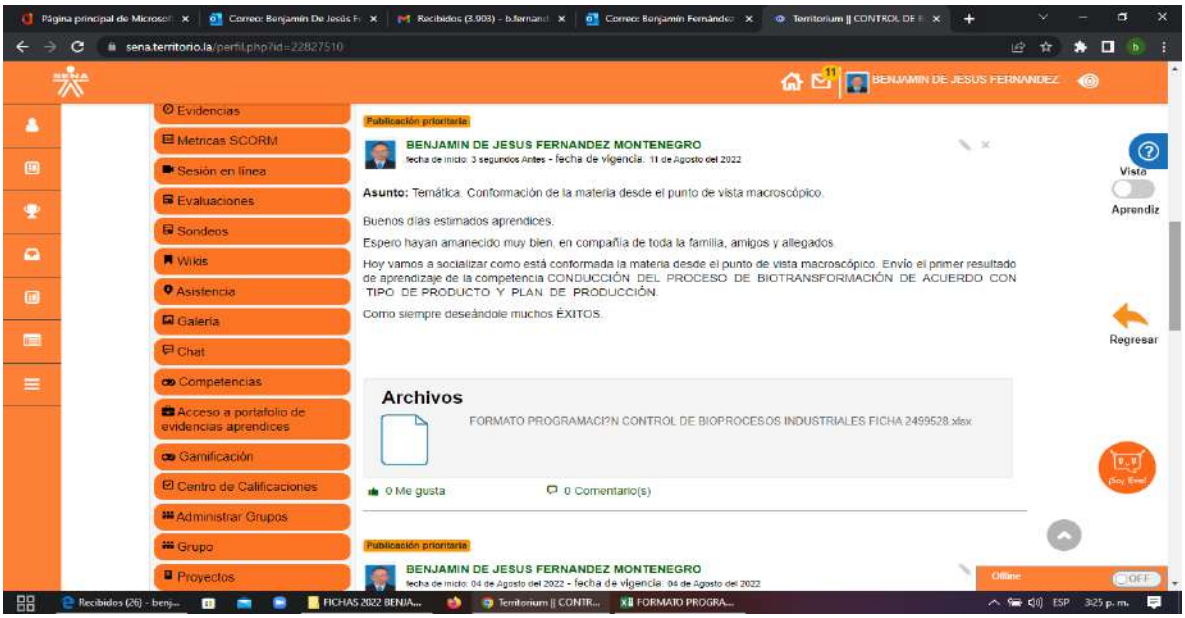
EL INSTRUCTOR REALIZÓ LA PRESENTACIÓN DEL PROGRAMA, LA COMPETENCIA QUE VA A TRANSFERIR Y LA GUÍA DE APRENDIZAJE. SE HABLÓ DE LAS NORMAS DE NETIQUETAS, EL USO DEL CELULAR Y REALIZÓ UNA TRANSFERENCI SOBRE CONVERSION DE UNIDADES TANO FÍSICAS COMO DE TEMPERATURA.

MIÉRCOLES 10 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2500468. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. MAÑANA.



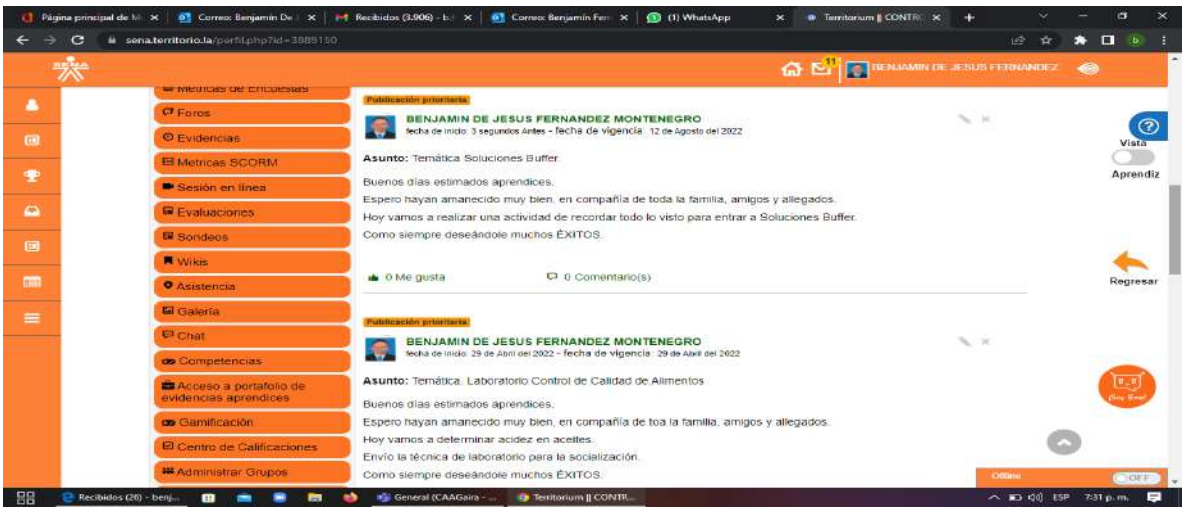
EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ EL LABORATORIO PARA LA PRÓXIMA SESIÓN QUE CONSISTE EN PREPARACIÓN DE SOLUCIONES. TAMBIÉN SE REALIZÓ LA CONVERSIÓN DE MOLALIDAD A MOLARIDAD.

JUEVES 04 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2499528. BIOPROCESOS INDUSTRIALES. MAÑANA.



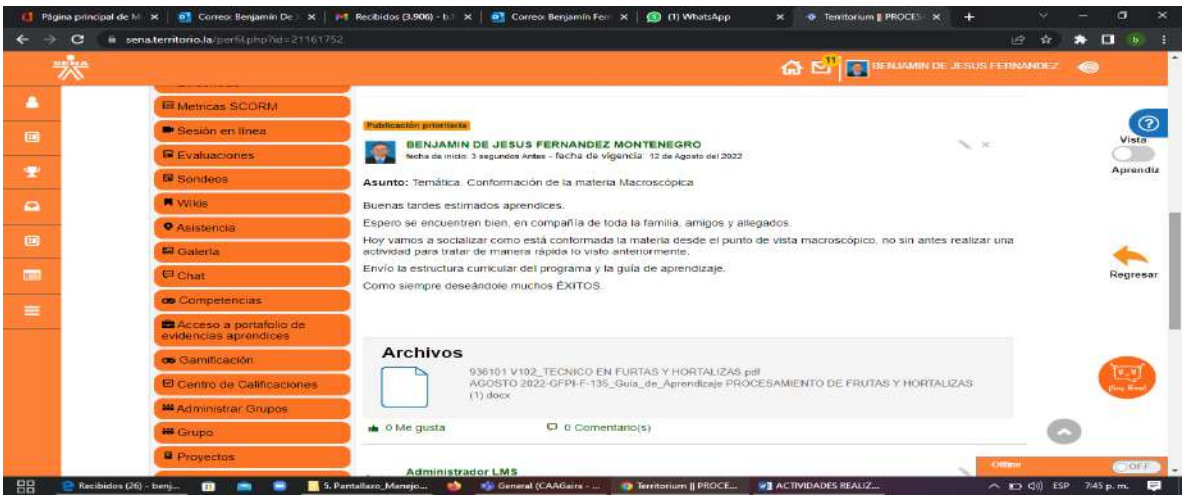
EL INSTRUCTOR INICIÓUNA NUEVA COMPETENCIA DENOMINADA "CONDUCCIÓN DEL PROCESO DE BIOTRANSFORMACIÓN DE ACUERDO CON TIPO DE PRODUCTO Y PLAN DE PRODUCCIÓN" Y EL PRIMER RESULTADO DE APRENDIZAJE DENOMINADO "ESTABLECER MÉTODOS BIOTECNOLÓGICOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN EL PLAN DE PRODUCCIÓN". SOCIALIZÓ COMO ESTÁ CONFORMADA LA MATERIA DESDE EL PUNTO DE VISTA MACROSCÓPICO.

VIERNES 12 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2448735. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. MAÑANA.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ UNA ACTIVIDAD PARA RECORDAR TEMÁTICAS ANTERIORES PARA INICIAR TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO RELACIONADA CON SOLUCIONES BUFFER O TAMPONADAS.

VIERNES 05 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2499206. PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS. TARDE-CIÉNAGA-MAGDALENA.

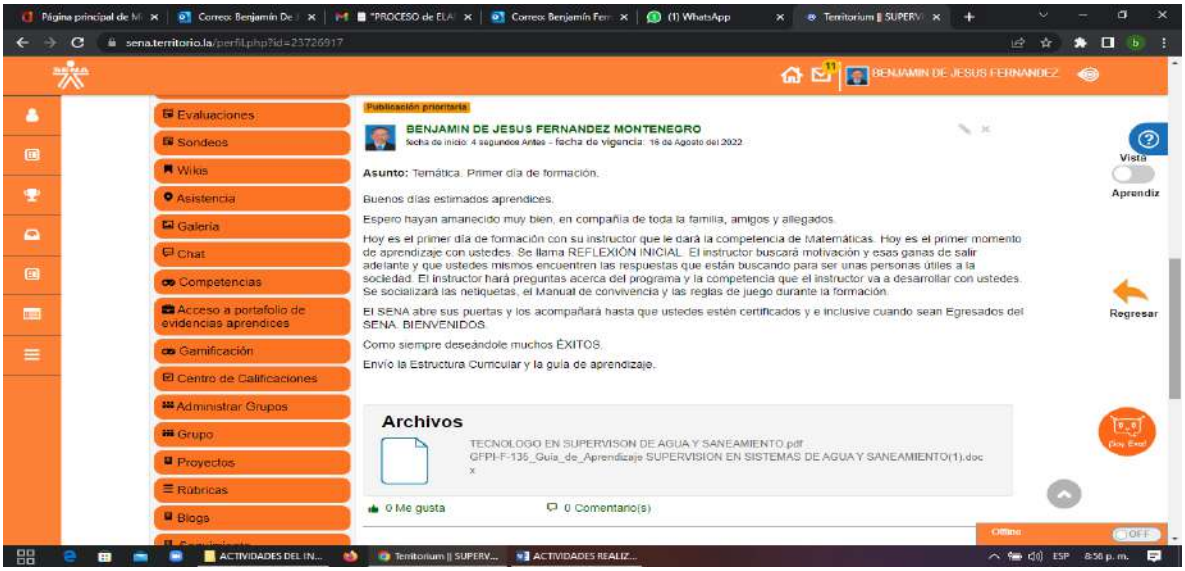


EL INSTRUCTOR EREALIZÓ UNA ACTIVIDAD QUE TRATA DE SOCIALIZAR LO VISTO PARA LUEGO TRANSFERIR CONOCIMIENTO EN COMO ESTÁ CONFORMADA LA MATERIA DESDE EL PUNTO DE VISTA MACROSCÓPICO.

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

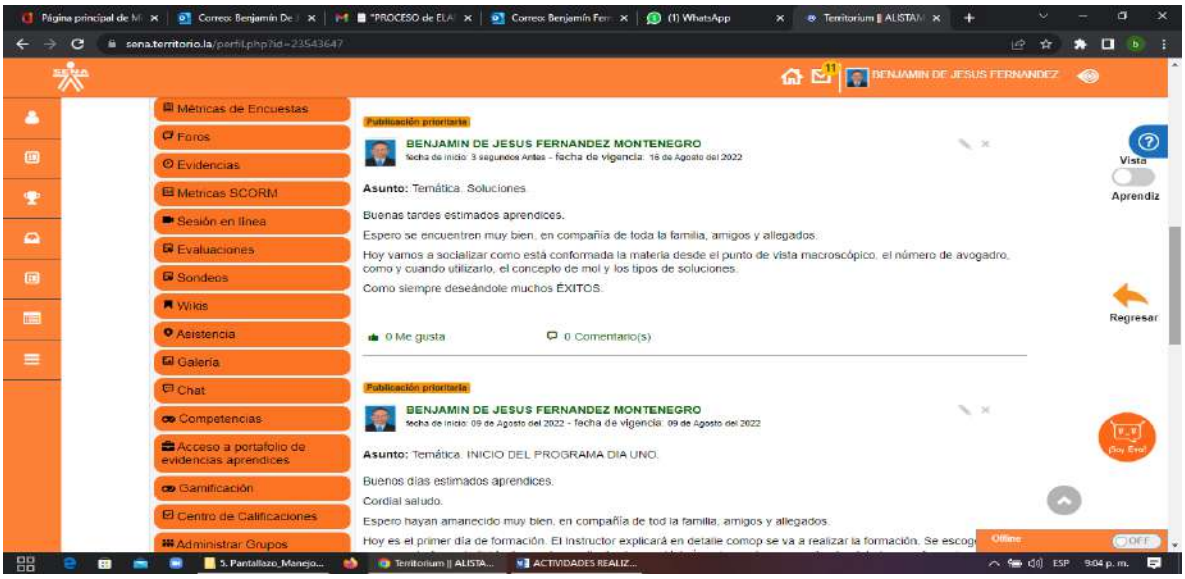
SEMANA DEL 16 DE AGOSTO – 19 DE AGOSTO DE 2022

MARTES 16 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2556559. SUPERVISIÓN DE SISTEMAS DE AGUA Y SANEAMIENTO. MAÑANA.



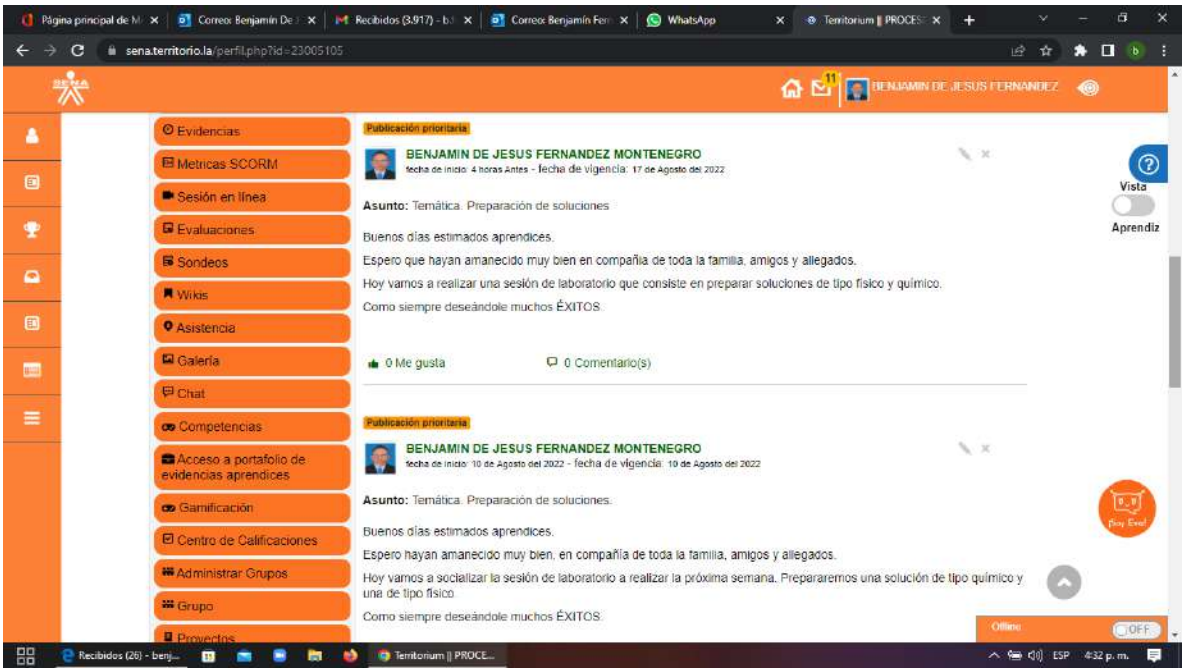
EL INSTRUCTOR TUVO SU PRIMER DÍA DE FORMACIÓN DONDE SE SOCIALIZÓ EL MANUAL DE CONVIVENCIA, NETIQUETAS Y LAS REGLAS DE JUEGO DURANTE LA FORMACIÓN. SE ESCOGIÓ VOCERO Y SUBVOCERO. SE SOCIALIZÓ LA COMPETENCIA DE MATEMÁTICAS Y SUS RESULTADOS DE APRENDIZAJE. SE SOCIALIZÓ CONVERSIÓN DE UNIDADES FÍSICAS Y LAS DE TEMPERATURA.

MARTES 16 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2495392. ALISTAMIENTO DE MAQUINARIA PARA LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL. TARDE.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ COMO ESTABA CONFORMADA LA MATERIA, EL USO DEL NÚMERO DE AVOGADRO, EL CONCEPTO DE MOL Y LOS TIPOS DE SOLUCIONES.

MIÉRCOLES 17 DE AGOSTO DE 2022. FICHA 2500468. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. MAÑANA.



SE REALIZÓ SESIÓN DE LABORATORIO QUE CONSISTIÓ EN PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DE TIPO FÍSICO Y DE TIPO QUÍMICO COMO LA NORMALIDAD A PARTIR DE UN ÁCIDO CONCENTRADO.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/08/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2499229 - CERVECERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Controlar el proceso cervecero de acuerdo con manuales de operación y estándares de calidad
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Coordinar envasado de bebidas según estándares de calidad y orden de producción
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar mosto según manual de elaboración de bebidas y estándares de calidad
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201528-04 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

4. PROPONER ACCIONES DE MEJORA FRENTE A LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON EL PROBLEMA PLANTEADO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2556561 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANEJAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS REACTIVOS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2499206 - PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APROVISIONAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES SEGÚN LAS NECESIDADES DE PRODUCCIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR TRAZABILIDAD EN LA CADENA AGROINDUSTRIAL ALIMENTARIA, MEDIANTE EL MONITOREO DEL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES DE CALIDAD DE LOS PROCESOS, Y PRODUCTOS, ESTABLECIENDO PROGRAMAS DE RETIRO Y DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS DE ACUERDO AL RIESGO Y NECESIDADES DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2499528 - CONTROL DE BIOPROCESOS INDUSTRIALES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar técnicas instrumentales de análisis de acuerdo con los protocolos y naturaleza de la muestra
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Conducir proceso de biotransformación de acuerdo con tipo de producto y plan de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ADECUAR MEDIO DE PRODUCCIÓN Y EQUIPOS NECESARIOS PARA LA FERMENTACIÓN DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR SISTEMAS DE GESTIÓN SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar inoculo segun plan de biotransformacion y procedimiento tecnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201528-04 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

4. PROPONER ACCIONES DE MEJORA FRENTE A LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON EL PROBLEMA PLANTEADO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SUPERVISAR PROCESO DE FERMENTACIÓN DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2448735 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANEJAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS REACTIVOS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	16,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2500468 - PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APOYAR ACTIVIDADES QUE CONDUZCAN A LA IMPLEMENTACIÓN, DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN, DE FORMA INDIVIDUAL O INTEGRADA; DE ACUERDO A
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EMPLEAR PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS DE REMEDIACIÓN A LOS RECURSOS AGUA Y/O SUELO CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR EQUIPOS PARA FERMENTACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LOS INSUMOS DE ACUERDO A LAS NECESIDADES ESTABLECIDAS EN EL BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SUPERVISAR PROCESO DE FERMENTACIÓN DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2495392 - ALISTAMIENTO Y OPERACIÓN DE MAQUINARIA PARA LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR CALIDAD DE PRODUCTO EN PROCESO Y TERMINADO SEGÚN ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REPORTAR Y REGISTRA LOS ANÁLISIS DEL LABORATORIO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE DOCUMENTACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR ACTIVIDADES DE PARADA DE PLANTA SEGÚN PROGRAMACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR MÉTODOS, TÉCNICAS Y ACCIONES REQUERIDAS PARA LOGRAR UNA GESTIÓN PRODUCTIVA TOTAL ENMARCADA EN LOS PRINCIPIOS DEL RPM
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR EQUIPOS DE PROCESO SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2364102 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

MANEJAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS REACTIVOS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2556559 - SUPERVISION EN SISTEMAS DE AGUA Y SANEAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPROBAR FUNCIONAMIENTO DE SISTEMAS DE AGUA DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Coordinar campaña ambiental según estrategias de promotoría y normativa
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	POTABILIZAR AGUA DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Promocionar acciones de salud de acuerdo con la normativa de salud pública
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

240201528-04 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

4. PROPONER ACCIONES DE MEJORA FRENTE A LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS DE ACUERDO CON EL PROBLEMA PLANTEADO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recolectar muestras de agua de acuerdo con procedimientos y normas técnicas
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SUPERVISAR ACTIVIDADES DE SERVICIO DE ASEO DE ACUERDO CON PLANEACIÓN Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	TRATAR AGUA RESIDUAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 156,00

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
01/08/2022	17/08/2022	OTROS	20,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 20,00

INSTRUCTOR: BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Compromiso Presupuestal de Gasto – Comprobante.

Usuario Solicitante:	MHmsalja	MARIA BEATRIZ SALJA CAMPO
Unidad ó Subunidad Ejecutora Solicitante:	36-02-00-047-911810	CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA-MAGDALENA
Fecha y Hora Sistema:	15/07/2022 12:00:00 p. m.	

REGISTRO PRESUPUESTAL DEL COMPROMISO

Con base en el CDP No: 2822 de fecha 2022-01-07. Se hizo el registro presupuestal con el siguiente detalle

Número:	183722	**Fecha Registro:**	2022-07-15	**Unidad / Subunidad Ejecutora:**		36-02-00-047-911810 CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA-MAGDALENA			
Vigencia Presupuestal	Actual	**Estado:**	Generado			**Tipo de Moneda:**	COP-Pesos	**Tasa de Cambio:**	0,00
Valor Inicial:	516.226,00	**Valor Total Operaciones:**	0,00			**Valor Actual:**	516.226,00	**Saldo x Obligar:**	516.226,00

TERCERO ORIGINAL

Identificación: Cédula de Ciudadanía	12548228	**Razón Social:**	BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO	**Medio de Pago:**	Abono en cuenta

CUENTA BANCARIA

Número:	500802604889	**Banco:**	BANCO POPULAR S. A.	**Tipo:**	Ahorro	**Estado:**	Activa

ORDENADOR DEL GASTO

Identificación:	7603672	**Nombre:**	GILBERTO JOSE CAMPO BECERRA	**Cargo:**	SUBDIRECTOR CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA - MAGDALENA

CAJA MENOR				**VIÁTICOS**				**DOCUMENTO SOPORTE**					
Identificación:		**Fecha de Registro:**		**Genera Viáticos:**	Si	**Num. Solicitud de Comisión:**	**57722**	**Número:**	COM-556	**Tipo:**	OTROS	**Fecha:**	2022-07-15

ÍTEM PARA AFECTACIÓN DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACIÓN	VALOR INICIAL	VALOR OPERACIÓN	VALOR ACTUAL	SALDO X OBLIGAR
911882 CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA-FOMENTO DE LA INNOVACIÓN Y DESARROLLO TECNOLÓGICO	C-3605-1300-2-0-3605007-02 ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE INVESTIGACIÓN, DESARROLLO E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA ORIENTADOS A LA COMPETITIVIDAD DEL MERCADO DEL TRABAJO - IMPLANTACIÓN DE PROGRAMAS PARA LA INNOVACIÓN Y EL DESARROLLO TECNOLÓGICO A NIVEL NACIONAL	Propios	27	CSF		516.226,00	0,00		
					Total:	516.226,00	0,00	516.226,00	516.226,00

Objeto:	VIATICOS FORMACION: COM-556 RUTA STA MTA-VALLEDUPAR-STA MTA DEL 21 AL 22 DE JULIO PARA PARTICIPAR EN LA VISITA DE RECONOCIMIENTO Y PRÁCTICA EN LAS PLANTAS DE FABRICACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL DEL CENTRO BIOTECNOLÓGICO DEL CARIBE, ADEMÁS DE LOS LABORAT

PLAN DE PAGOS

DEPENDENCIA DE AFECTACION DE PAC		POSICION DEL CATALOGO DE PAC		FECHA	VALOR A PAGAR	SALDO POR OBLIGAR	LINEA DE PAGO
36-02-00-047-911810	CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA-MAGDALENA	9-1	INVERSION PROPIOS CSF	2022-07-31	516.226,00	516.226,00	NINGUNO



FIRMA(S) RESPONSABLE(S)

FORMATO INFORME LEGALIZACION DESPLAZAMIENTO - CONTRATISTA

CIUDAD Y FECHA : Santa Marta, julio 23 de 2022

PRESENTADO A: GILBERTO JOSE CAMPO BECERRA – SUBDIRECTOR CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

ORDEN DE VIAJE No: 57722	**FECHA DE INICIO:**	**FECHA DE FINALIZACION:**
	21 de Julio de 2022	**22 de Julio de 2022**
LUGAR A DONDE REALIZÓ EL DESPLAZAMIENTO	**REGIONAL / CENTRO DE FORMACION**	**OTRA : (ciudad)**
	Regional Cesar/Centro Biotecnológico del Caribe.	

OBJETIVO DEL DESPLAZAMIENTO:

Participar en la visita de reconocimiento y práctica en las plantas de fabricación de cerveza artesanal del Centro Biotecnológico del Caribe, además de los laboratorios para realizar los análisis físicos, químicos y microbiológicos del producto.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

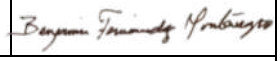
ITEM	FECHA	HORA	ACTIVIDADES A EJECUTAR	
1	21/07/2022	5:00 a.m - 10:00 a:m	Desplazamiento de ida Santa Marta – Valledupar.	
2		10:00 a.m – 12:00 p.m	Se realizó reunión del equipo SENNOVA Con el grupo de investigación del Centro Biotecnológico del Caribe, con el fin de Concertar actividades de producción de Cerveza artesanal a partir de diferentes Procesos y materiales.	
3		01:00 pm – 05:00 p.m	Se hizo un recorrido por los ambientes de formación y de proceso, revisando los equipos y maquinarias utilizadas para elaboración de cerveza artesanal, realizando tomas fotográficas y videos.	
4	22/07/2022	08:00 a.m – 12:00 p.m	Se realizó práctica de elaboración de la cerveza artesanal controlando algunos parámetros en cada etapa del proceso.	
5		01:00 p.m – 05:00 p.m	Se tomaron muestras del producto procesado, Determinando algunos parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y sensorial.	
6		05:00 p.m – 9:30 p.m	Desplazamiento de vuelta Valledupar – Santa Marta.	

RESULTADOS:

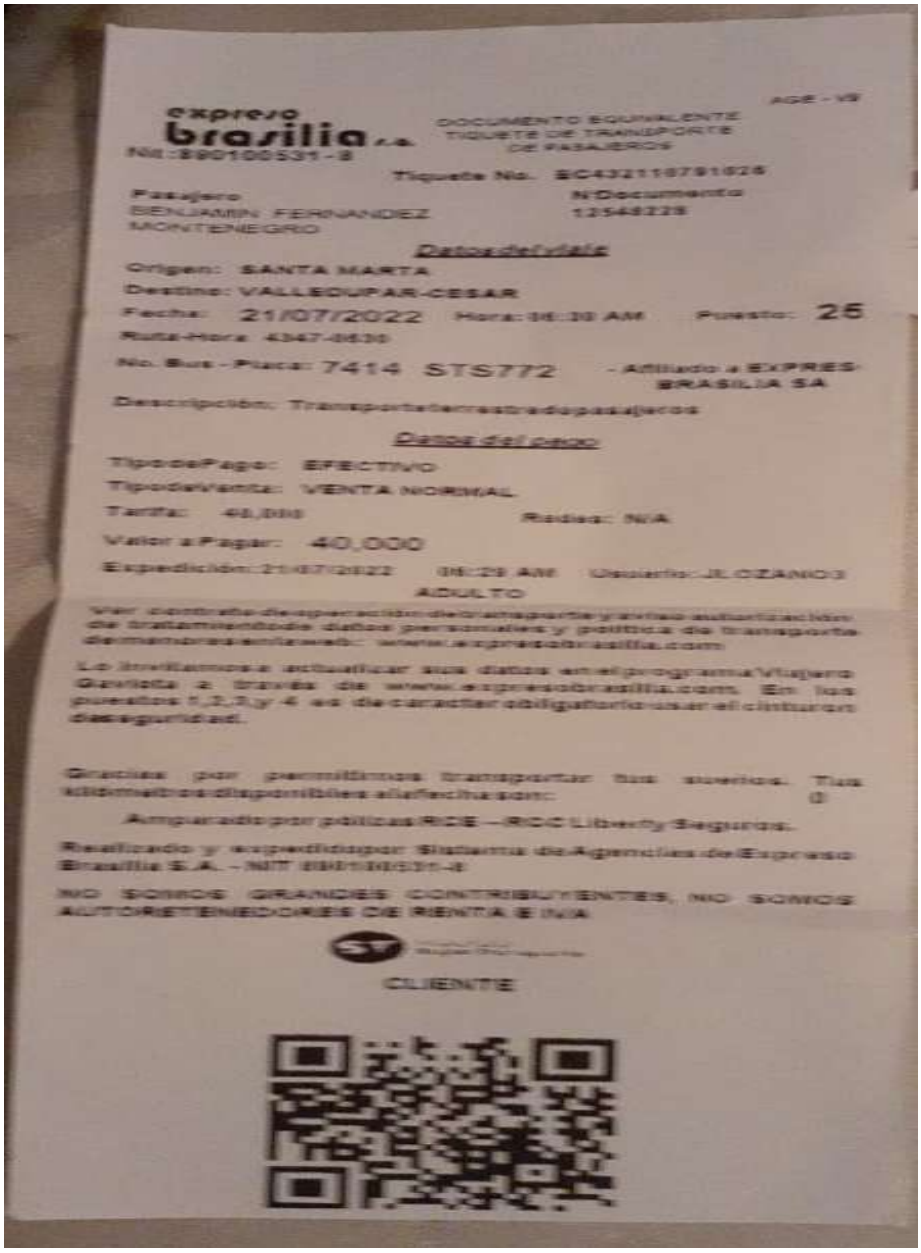
1. **Adquirir transferencia de conocimiento en la elaboración de la cerveza artesanal, lo cual repercutirá en la formación de los aprendices en cada uno de los programas donde se relacione la fermentación.**
2. **Tener información de primera mano de los equipos y maquinaria que son necesarios en la elaboración de la cerveza artesanal.**

EVIDENCIAS O SOPORTES: **Enuncie los archivos que soportan estos resultados y anexe lo correspondiente en este Informe**

1. **Lista de asistencia.**
2. **Evidencias fotográficas.**
3. **Tiquetes terrestres.**

<table>
<tr><td colspan="3">COMPROMISOS</td></tr>
<tr><td>ACTIVIDAD</td><td>RESPONSABLE</td><td>FECHA</td></tr>
<tr><td>1. Transferencia a los instructores en la Planta Agroindustrial.
2. Transferencia de conocimientos a la formación de cervecería Artesanal y los programas afines a procesos fermentativos.</td><td>Benjamín Fernández Montenegro</td><td>25 de Julio de 2022.</td></tr>
<tr><td colspan="3">CONCLUSIÓNES:
Durante la visita realizada al Centro Biotecnológico del Caribe, se adquirieron conocimientos relacionados con el proceso de elaboración de cerveza artesanal, sus ingredientes, formulaciones, proceso productivo, parámetros a controlar en cada etapa y los quipos y herramientas necesarias.</td></tr>
<tr><td colspan="3">DATOS DEL CONTRATISTA</td></tr>
<tr><td colspan="2">NOMBRE Y APELLIDO</td><td>FIRMA</td></tr>
<tr><td colspan="2">BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">VISTO BUENO SUPERVISOR</td></tr>
<tr><td>CARGO DEL SUPERVISOR</td><td>NOMBRE Y APELLIDO SUPERVISOR</td><td>FIRMA</td></tr>
<tr><td>COORDINADOR ACADÉMICO</td><td>EDWIN PARRA. C</td><td></td></tr>
</table>

SOPORTE DE GASTOS



expreso brasilia S.A.

DOCUMENTO EQUIVALENTE TIQUETE DE TRANSPORTE DE PASAJEROS

Nit: 890100531-8

Tiquete No. EC4321167916

Pasajero: BENJAMIN FERNANDEZ MONTENEGRO

N°Documento: 12548228

Datos del viaje

Origen: SANTA MARTA

Destino: VALLEDUPAR-CESAR

Fecha: 21/07/2022 Hora: 06:30 AM Puesto: 25

Ruta-Hora: 4347-0630

No. Bus - Placa: 7414 STS772 - Afiliado a EXPRESO BRASILIA SA

Descripción: Transporteterrestradepasajeros

Datos del pago

TipodePago: EFECTIVO

TipodeVenta: VENTA NORMAL

Tarifa: 40,000 Recaudo: N/A

Valor a Pagar: 40,000

Expedición: 21/07/2022 06:29 AM Usuario: JLOZANO3

ADULTO

Ver contrato de operación de transporte y aviso autorización de tratamiento de datos personales y política de transporte de manera web: www.expresobrasilia.com

Le invitamos a actualizar sus datos en el programa Viajero Gerista a través de www.expresobrasilia.com. En los puestos 1,2,3 y 4 es de carácter obligatorio usar el cinturon de seguridad.

Gracias por permitirnos transportar tus mascotas. Tus kilometros disponibles al fecha son: 0

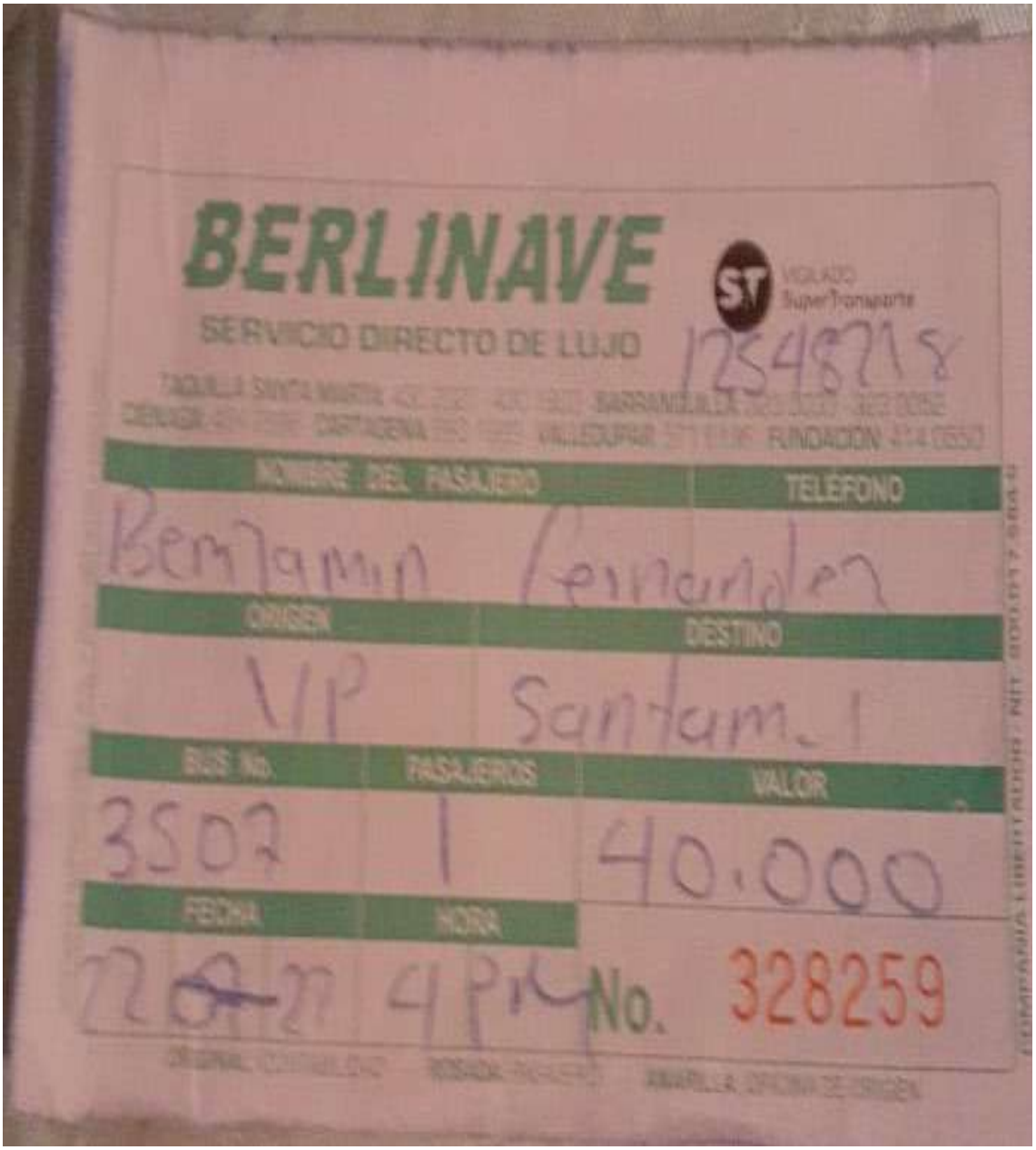
Amparado por pólizas RCE - RCC Liberty Seguros.

Realizado y expedido por Sistema de Agencias de Expreso Brasilia S.A. - NIT 890100531-8

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES, NO SOMOS AUTORRETENEDORES DE RENTA E IVA

CLIENTE

SOPORTE DE GASTOS



BERLINAVE

SERVICIO DIRECTO DE LUJO

VIGILADO Supertransporte

1254871 8

TAQUILLA SANTA MARTA ... BARRANQUILLA ...

CIENAGA ... CARTAGENA ... VALLEDUPAR ... FUNDACION ...

NOMBRE DEL PASAJERO	TELEFONO
Benjamin Fernandez	
ORIGEN	DESTINO
VP	Santam. 1
BUS No.	PASAJEROS	VALOR
3507	1	40.000
FECHA	HORA
22-07-21	4 P.M.

No. 328259

ORIGINAL CONTADO ... AMARILLA ORIGEN DE ORIGEN

COMPAÑIA LIBERTADORA NIT 800017 6843

EVIDENCIAS DE LA COMISIÓN

Listado de asistencia

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Valledupar, Julio 21 de 2022

OBJETIVO/TEMA: Transferencia de conocimientos en cervería artesanal

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
	Aline Isabel Mebdl	22733076	Instructor S.	Senov-/CAAG	alimelo@sena.edu.c	3167550249	
	Hma A Hpulido	36.760.240	Instr	SENA- CAAG	mamunduR sena.edu	3147417800	
	Carlos Pru3 Cortes	9316329	Inst.	SENA - CAAG	cruiz@sena.edu.co	3126040200	

GD-F-014 V02

Laboratorio de Fisicoquímica



Equipos para la elaboración de la cerveza artesanal



COMISIÓN 556

