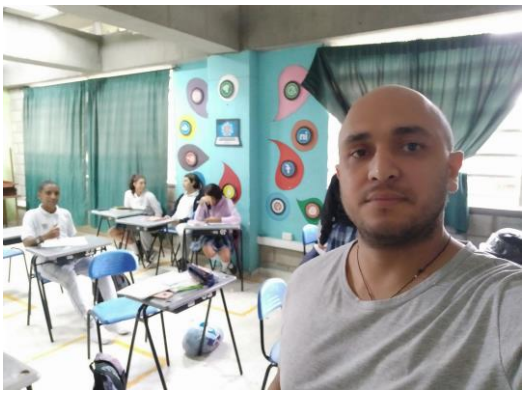
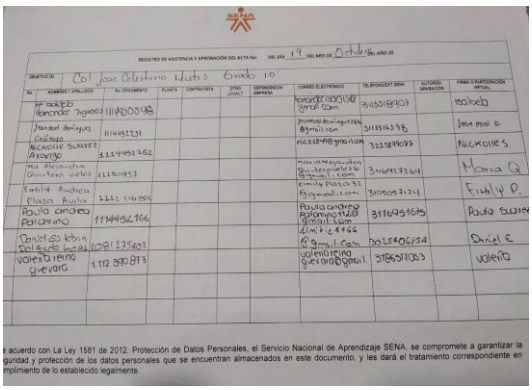
REGISTRO DE EVIDENCIAS
PROGRAMA ARTICULACIÓN LA EDUCACIÓN MEDIA

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 OCTUBRE AL 15 DE NOVIEMBRE_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.

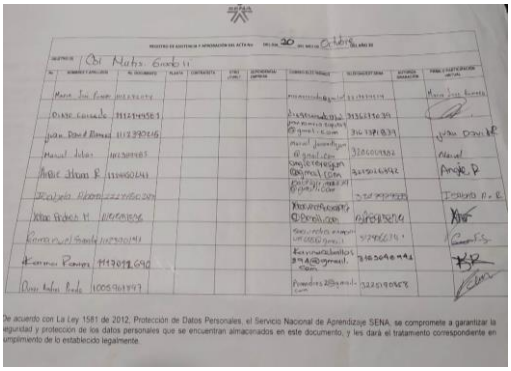
Fecha: octubre 19 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2498628.
Actividad: Identificar los puntos críticos en el proceso de producción agroindustrial.
Fase: Planeación
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.





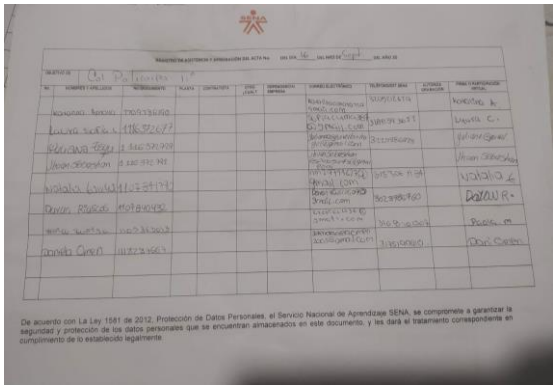
Fecha: octubre 20 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2281285
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia





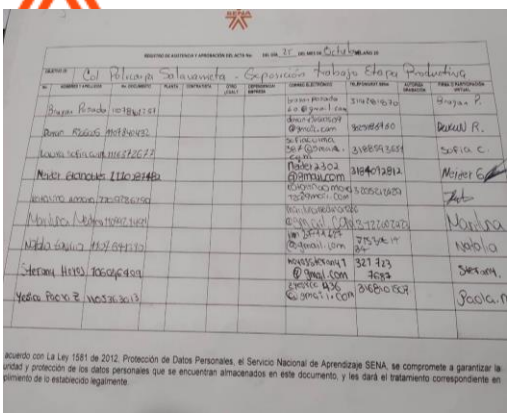
Fecha: octubre 21 de 2022
Institución Educativa: Policarpa Salavarrieta.
Ficha: 2277361
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.





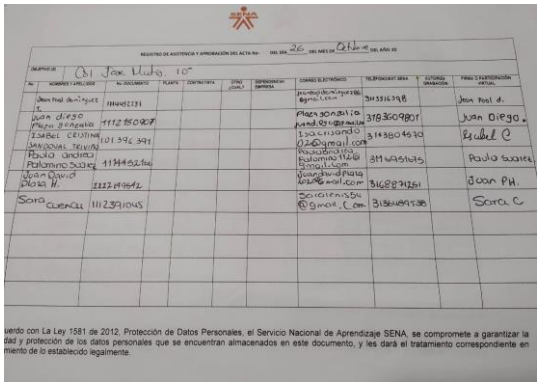
Fecha: octubre 25 de 2022
Institución Educativa: Policarpa Salavarrieta.
Ficha: 2277361
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.





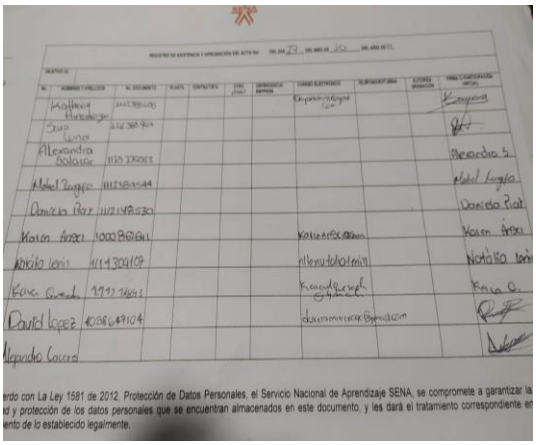
Fecha: octubre 26 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2498628.
Actividad: Identificar los puntos críticos en el proceso de producción agroindustrial.
Fase: Planeación
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.





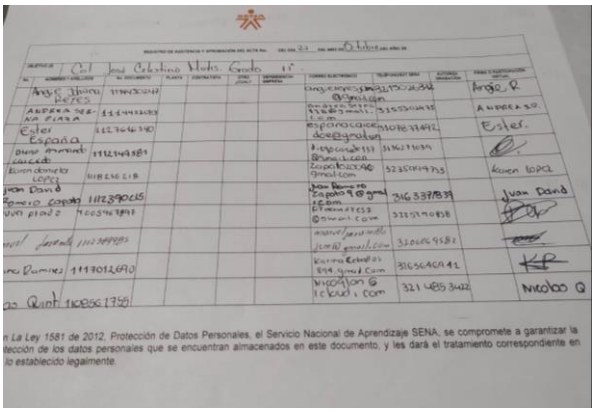
Fecha: octubre 27 de 2022
Institución Educativa: Instituto Técnico Agrícola.
Ficha: 2287730.
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.





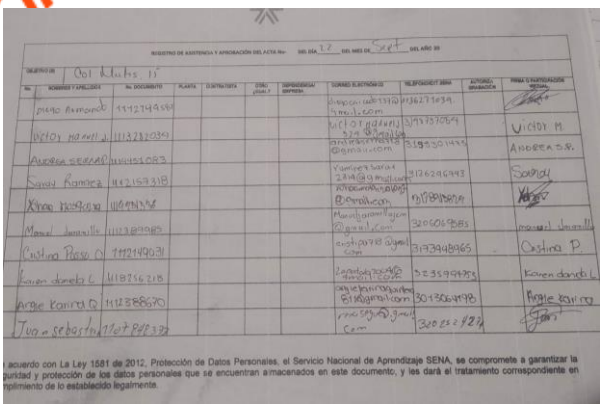
Fecha: octubre 27 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2281285
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia





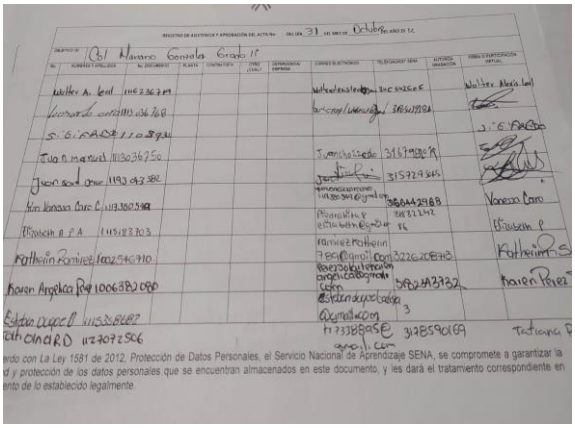
Fecha: octubre 28 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2281285
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia



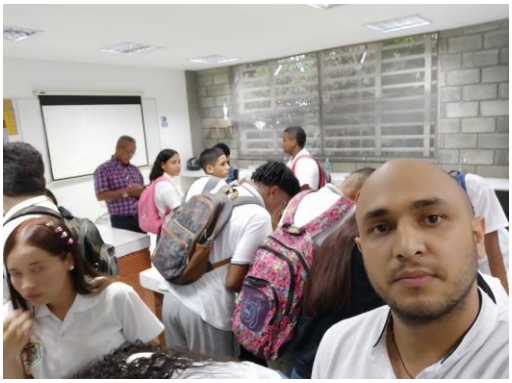


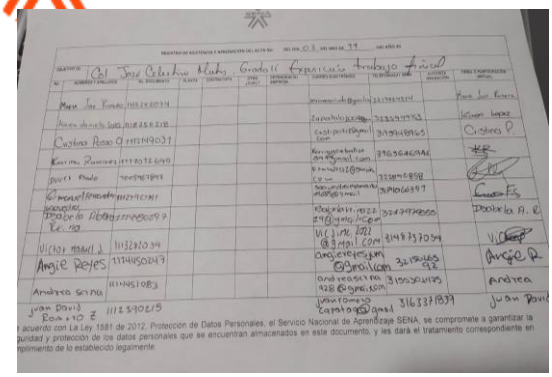
Fecha: octubre 31 de 2022
Institución Educativa: Mariano González
Ficha: 2287725.
Actividad: Identificar los puntos críticos en el proceso de producción agroindustrial.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.





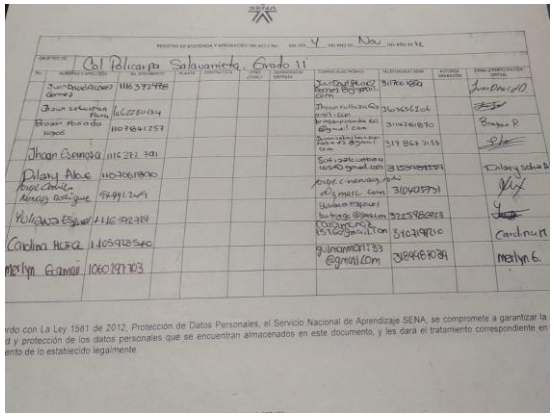
Fecha: noviembre 03 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2281285
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia





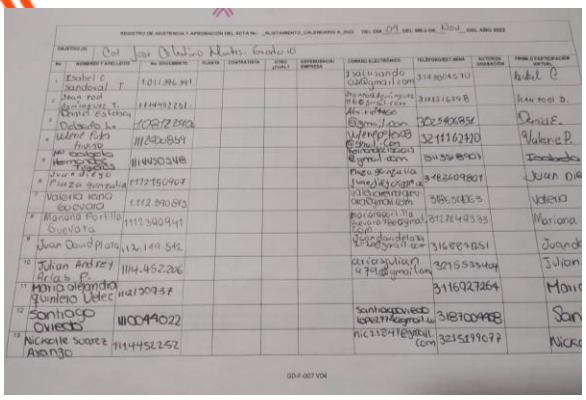
Fecha: noviembre 04 de 2022
Institución Educativa: Policarpa Salavarrieta.
Ficha: 2277361
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia





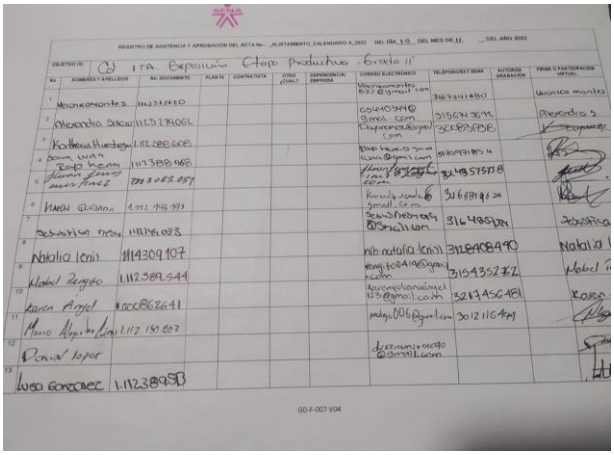
Fecha: noviembre 09 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2498628.
Actividad: Identificar los puntos críticos en el proceso de producción agroindustrial.
Fase: Planeación
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.





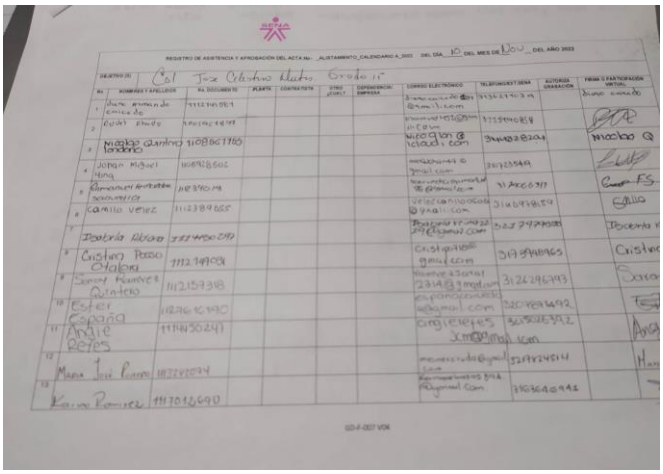
Fecha: noviembre 10 de 2022
Institución Educativa: Instituto Técnico Agrícola.
Ficha: 2287730.
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.





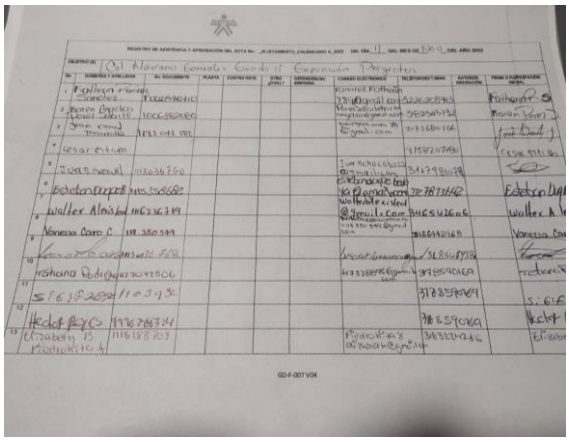
Fecha: noviembre 10 de 2022
Institución Educativa: José Celestino Mutis.
Ficha: 2281285
Actividad: Realizar control de calidad de alimentos agroindustriales.
Fase: Evaluación.
Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia





Fecha: noviembre 11 de 2022
Institución Educativa: Mariano González
Ficha: 2287725.
Actividad: Identificar los puntos críticos en el proceso de producción agroindustrial.
Fase: Evaluación.
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: 13 octubre de 2022

Objetivo: Capacitar a los instructores en los simuladores de cloudlabs, al igual que, realizar entrega de informes.

Evidencia: Registro fotográfico



Fecha: 02 noviembre de 2022

Objetivo: Socializar novedades presentadas en los colegios y dentro del programa de articulación con la media para así fortalecer los procesos.

Evidencia: Registro fotográfico y listado de asistencia.





REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DIA 02 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2022

OBJETIVO DE: Reunion Equipo Turismo - Cocina - Agroindustria

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Julio Cesar Ilcma	94473577				AEM SENA CAB	jellcma@sena.edu.co	3043794911		
2	Jorge Andres Patiño	1116391373				AEM SENA	grupoles3@gmail.com CEL	3135832063		
3	Andres Felipe Reyes	1.143.859.825				ACM SENA	afreyes@sena.edu.co	3155033472		Andres F. Reyes
4	Wilson Alberto Fernandez	94475271				AEM SENA	wfernandez@sena.edu.co	3127897104		
5	Nora Alejandra Arias	1115080853				AEM SENA	narias@sena.edu.co	3205909142		
6	Jhonn Bernal	2958415				AEM SENA	jbernal@sena.edu.co	3165335382		
7	Mayerlin Ochoa	29683024		X		AEM SENA	mochoa@sena.edu.co	3008661815		

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.

No aplica para el mes del reporte

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 de aprendices tales como: Paz y Salvo de la IE y copia actualizadade los documentos de identificación de cada uno de los aprendices del programa deformación.

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: noviembre 04 de 2022
Nombre de la IE: Policarpa Salavarrieta.
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Ficha: 2277361**Objetivo:** Analizar y planear las actividades finales para las fases de planeación y evaluación, documentos de certificación, producto innovador, etc**.**

Fecha: noviembre 10 de 2022
Nombre de la IE: José Celestino Mutis
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Ficha: 2281285 y 2498628
Objetivo: Analizar y planear las actividades finales para las fases de planeación y evaluación, documentos de certificación, producto innovador, etc.

Fecha: noviembre 10 de 2022
Nombre de la IE: Instituto Técnico Agrícola.
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Ficha: 2287730
Objetivo: Analizar y planear las actividades finales para las fases de planeación y evaluación, documentos de certificación, producto innovador, etc.

Fecha: noviembre 11 de 2022.
Nombre de la IE: Mariano González
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Ficha: 2287725 y 2503777
Objetivo: Analizar y planear las actividades finales para las fases de planeación y evaluación, documentos de certificación, producto innovador, etc.

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 SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 31/10/2022		
PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
NUMERO DE FICHA: 2281285		
INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: EVALUACIÓN: X	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	JOSÉ CELESTINO MUTIS	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2021	30/11/2022
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
YOHAN ANDRES MOSQUERA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
SARAY RAMIREZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

YESICA ALEXANDRA TRIVIÑO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
CRISTINA POSSO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN SEBASTIAN ARIAS	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ANGIE JOHANA REYES	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
DIEGO ARMANDO CAICEDO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MANUEL JULIAN JARAMILLO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN DAVID ROMERO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
LUZ DARY TUTALCHA	No ha entregado etapa productiva por temas de maternidad.	No Cumple con el avance y aún no entrega bitácora.
ANDREA SERNA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
KAREN DANIELA LOPEZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
DUVER ANDRES PRADO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
VICTOR MANUEL JIMENEZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ISABELA ALDANA	No argumenta su adecuadamente su producto, falta investigación del proyecto, se le da una segunda oportunidad entregar el 24 de noviembre.	No Cumple con el avance y entrega bitácora.
LUZ CARINA RAMIREZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARIA JOSE ROMERO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARIANA PLAZA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ESTER ESPAÑA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ENMANUEL FERNADEZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
NICOLAS QUINTERO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
CAMILO VELEZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

JORGE LUIS DOMINGUEZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JHOAN MIGUEL MINA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.



JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR

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

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 31/10/2022		
PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
NUMERO DE FICHA: 2498628		
INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: X EJECUCIÓN: EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	JOSÉ CELESTINO MUTIS	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2022	15/12/2023
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
SANTIAGO OVIEDO LOPEZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
VALERIA REINA GUEVARA	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
SARA CUENCA LENIS	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
NICKOLLE SUAREZ ARANGO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

JUAN PLAZA HERNANDEZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARIA QUINTERO VELEZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARIA HERNANDEZ TIGREROS	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
ISABEL SANDOVAL TRIVIÑO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN PLAZA GONZALIA	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
PAULA PALOMINO SUAREZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
DANIEL DELGADO LOPEZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
NATALIA PEÑA CARDENAS	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
EIMILY PLAZA AVILA	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARIANA PORTILLA GUEVARA	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JULIAN ARIAS PALOMINO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JEAN DOMINGUEZ TINTINAGO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
VALERI TRIVIÑO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	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: 31/10/2022		
PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
NUMERO DE FICHA: 2287725		
INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: EVALUACIÓN: X	
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	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
KATERIN RAMIREZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN DAVID JARAMILLO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN MANUEL COBO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
HECTOR REYES	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
SIGIFREDO GONZALEZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
TATIANA RODRIGUEZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ESTEBAN DUQUE	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ELIZABETH PIEDRAHITA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
LEONARDO CARO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
YURY VANESA CARO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
WALTER ALEXIS LEAL	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

CESAR ESTIVEN GARCIA	No entrega etapa productiva.	No 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: 2503777

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACIÓN: 31/10/2022		
PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
NUMERO DE FICHA: 2503777		
INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: X EJECUCIÓN: EVALUACIÓN:	
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	MARIANO GONZALEZ	
FECHA DE INICIO DE ETAPA PRODUCTIVA	INICIO	FINALIZACION
	01/08/2022	15/12/2023
NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	**ACTIVIDAD** (Descripción de la actividad concertada en el F-023)	**AVANCE DE CUMPLIMIENTO**
ISABELLA CHAVARRIA HUILA	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
LINA DURAN ESCOBAR	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
INGRID JARAMILLO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
RODRIGO PIEDRAHITA DÍAZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
DAYANA RIOS RAMIREZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
MANUELA HINCAPIE	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

MARIANA DURAN	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
NICOLL CHITO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
LEYDY CAMPILLO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ALEJANDRA GIRALDO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora..
XIMENA MURILLO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora..
MAYCOL PULGARIN	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN PEREZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
BRANDOR SANCHEZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
DAYANA RODRIGUEZ	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
ZHARICK WALTERO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
DAVID VALERO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora.
LEIDY AGUIRRE	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora..
SERGIO AGUDELO	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
DANIEL MONTES	Lluvia de ideas, filtro de ideas, etc. Mapa de empatía.	NO Cumple con el avance y entrega bitácora..



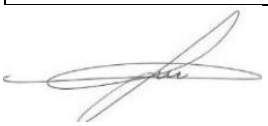
JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR

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

REGISTRO DE SEGUIMENTO A ETAPA PRODUCTIVA
FECHA DE ELABORACIÓN: 31/10/2022
PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

NUMERO DE FICHA: 2277361		
INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: EVALUACIÓN: X	
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	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MERLYN GUZMAN	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
CAROLINA MUÑOZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JHOAN SEBASTIAN PLAZA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
EMERSON DUVAN CHILA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
NEIDER ALEJANDRO GRANOBLES	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN MANUEL HURTADO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
LAURA SOFIA CULMA	No argumenta su adecuadamente su producto, falta investigación del proyecto.	No Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARILUNA MEDINA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
CATALINA AMAYA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
NATALIA GAVIRIA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
STEFANY HOYOS	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
YESSICA ZUÑIGA	Corrección de Formulación, diagrama de flujo y normativa de producto, ensayos.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JELEN OMEN	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
BRAYAN ALBERTO POSADA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
DAYAN RIASCOS	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

JHOAN ESPINOZA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JUAN ALVAREZ	No argumenta su adecuadamente su producto, falta investigación del proyecto.	No Cumple con el avance y entrega bitácora.
JURANY ZULETA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
YULIANA ESQUIVEL	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	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: 31/10/2022		
PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA		
NUMERO DE FICHA: 2287730		
INSTRUCTOR: JORGE ANDRES POTES		
FASE DEL PROYECTO	PLANEACIÓN: EJECUCIÓN: EVALUACIÓN: X	
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	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ROLAN LOPEZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
KAREN QUESADA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JARY PIAY	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JHON MESA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MARIO CACERES	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

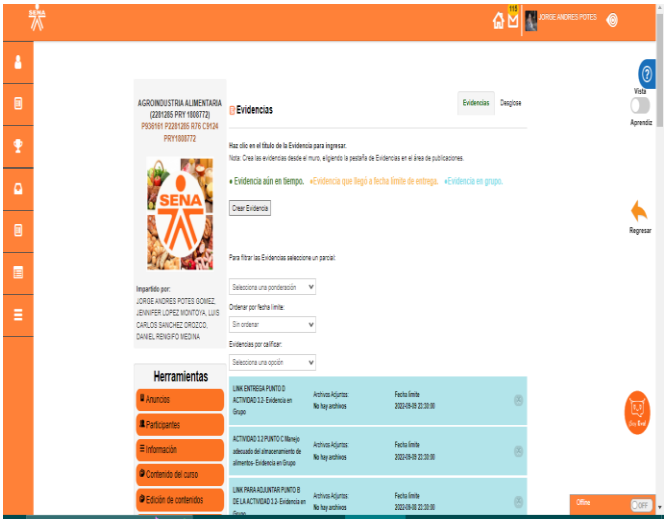
SARA RAYO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
KATHERIN HINESTROZA	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
MABEL RENGIFO	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
LUISA GONZALEZ	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
NATALIA LENIS	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
JHOAN LENIS	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
VERONICA MONTES	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.
ALEXANDRA SALAZAR	Entrega de etapa productiva: informe, producto y exposición.	Cumple con el avance y entrega bitácora.

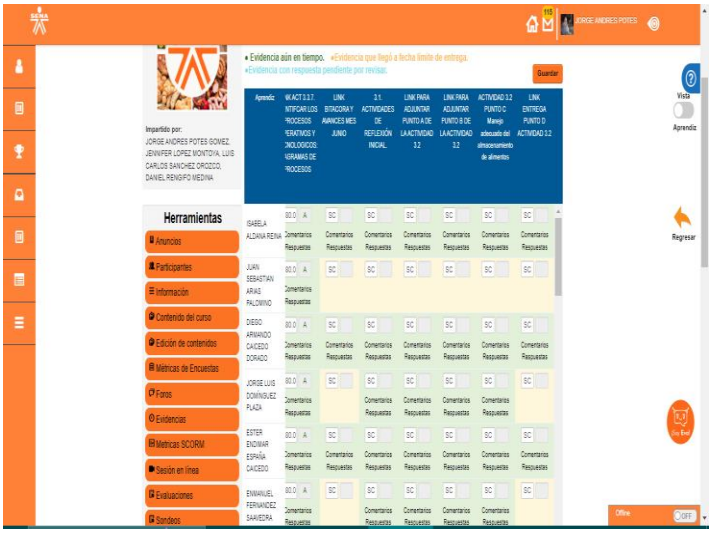


JORGE ANDRES POTES GÓMEZ
FIRMA Y NOMBRE DEL INSTRUCTOR

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

Nombre de la IE: José Celestino Mutis
Programa: Técnico en Agroindustria Alimentaria.
Ficha: 2281285 y 2498628





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.

NO SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD EN ESTE PERIODO.

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 noviembre 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 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	16	20	28	28		172	244	+24
		ATP							4	4	4	4	4	4	0	0	0		24		
		EP							8	8	8	8	8	8	0	0	0		48		
2498628	11994014	FD	JOSE CELESTINO MUTIS	Técnica	GUACARÍ - GUABAS	10			16	12	20	20	20	12	16	20	20		156	216	+52
		ATP							4	4	4	4	4	4	4	0	0		28		
		EP							0	0	0	0	0	8	8	8	8		32		
2287725	10587175	FD	MARIANO GONZALEZ	Técnica	BUGALAGRANDE-GALICIA	11			12	12	16	16	16	16	28	24	24		164	232	+36
		ATP							4	4	4	4	4	4	0	0	0		24		
		EP							8	4	8	8	8	8	0	0	0		44		
2503777	11994314	FD	MARIANO GONZALEZ	Técnica	BUGALAGRANDE-GALICIA	10			12	12	16	16	16	12	16	20	20		140	204	+64
		ATP							8	4	4	4	4	4	4	0	0		32		
		EP							0	0	0	0	0	8	8	8	8		32		
2277361	10587187	FD	POLICARPA SALAVARRIETA	Técnica	YUMBO - DAPA	11			16	16	16	16	16	16	28	24	24		172	244	+24
		ATP							4	4	4	4	4	4	0	0	0		24		
		EP							8	8	8	8	8	8	0	0	0		48		
2287730	12006712	FD	INSTITUTO TÉCNICO AGRICOLA	Técnica	GUADALAJARA DE BUGA	11			20	16	20	20	20	16	28	28	28		196	268	
		ATP							4	4	4	4	4	4	0	0	0		24		
		EP							8	8	8	8	8	8	0	0	0		48		
				Académica	Subtotal		0	0	152	136	160	160	160	160	160	160	160	0	1408		
					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	160	160	160	160	0	1440		
							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: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 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

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

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

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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: 2277361 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

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

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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: 2287730 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

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

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

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

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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: 2281285 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

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

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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: 2503777 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

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

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

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