PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRCTUAL

Santa Marta noviembre 2022

Señor:
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 3353057 de 2022**
Coordinador Académico
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR. 3353057 del año 2022

ELISA CONSUELO RIBÓN RINALDI, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.129.574.646 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia **CO1.PCCNTR. 3353057 de 2022**, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: CUARENTA Y TRES MILLONES, CIENTO SETENTA Y TRES MIL PESOS M/CTE ($43.173.000). 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) Diez pagos iguales por los meses de febrero a noviembre 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 Diciembre de 2022 por valor de DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($2.132.000).

Plazo: Será hasta el (16) de (Diciembre) 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.

Obligaciones Específicas:

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.	Impartir formación profesional integral en los programas de titulada y complementaria. Tecnólogo en control de calidad de Alimentos – Ficha: 2364102 2448735- 2556561 Panificación – Ficha: 2499205 Cervecería Artesanal – Ficha : -2499528 Procesos Biotecnológicos – ficha : 2613862, 2500468 Técnico en Panadería ficha: 2499191	Registro fotográfico, listado de asistencia
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyenguía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	creación de guías de aprendizaje, Planeación pedagógica	Formatos diligenciados, que reposan en el drive del equipo ejecutor de Agroindustria
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 caso y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
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.	Se realiza seguimiento a aprendices de la ficha 2183673	Entrega de formato de seguimiento al coordinador
6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Inasistencias tomados desde la plataforma territorium	Pantallazos que reposan en el informe de evidencias
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación

	el reporte que todos aparezcan en formación.		
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
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.	Uso de la plataforma territorium y sofia plus	Pantallazos ene le informe de evidencias
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Participar en las reuniones cada 15 días del equipo ejecutor del área de agroindustria para el alistamiento de la formación	Las guías y planeación pedagógica reposan en el drive del equipo ejecutor y en el portafolio del instructor
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
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 según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formativo.	Carpeta del portafolio medio magnético, enviado a la persona encargada
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.

	para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
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	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
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 ofertas 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.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos deformación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes medio magnético.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación

	órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.		
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe de ejecución contractual mensual	Formato diligenciado.
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación
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 2022, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	No fue requerido este mes.	No existe evidencia para esta obligación

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla 9442350418, aportes en línea y periodo mes de octubre año 2022. (DecretoLey 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

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

Evidencias en (xx) folios

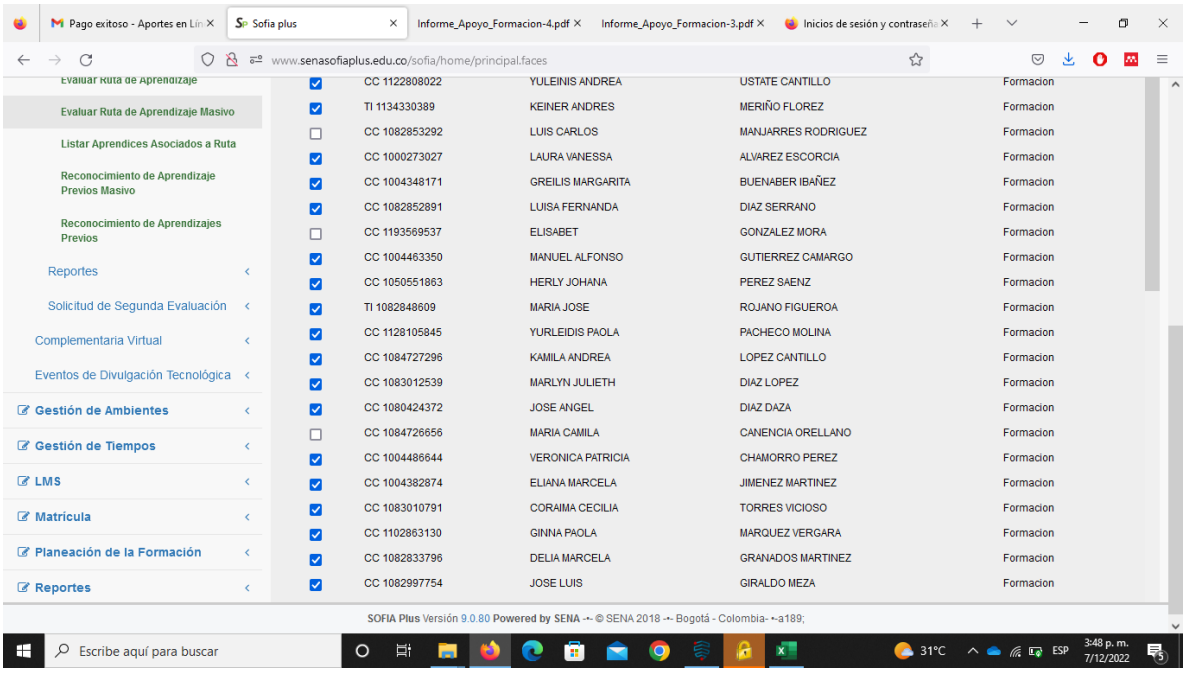
Cordialmente,

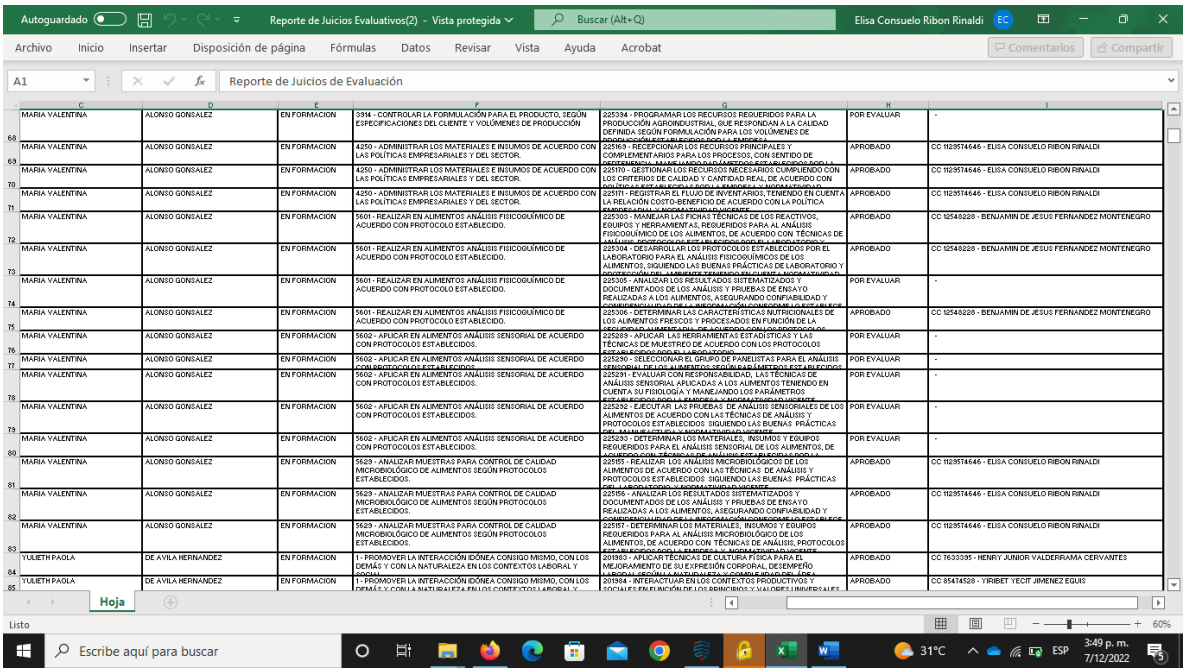
ELISA CONSUELO RIBÓN RINALDI
Contratista
C.C. No. 1.129.574.646 de Barranquilla

Recibí a satisfacción:

Firma
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
Supervisor(a) Contrato
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 3353057 de 2022**
Coordinador Académico

Evidencias


Pago exitoso - Aportes en Lín
Sofia plus
Informe_Apoyo_Formacion-4.pdf
Informe_Apoyo_Formacion-3.pdf
Inicios de sesión y contraseña
www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Reportes
CC 1122808022 YULEINIS ANDREA USTATE CANTILLO Formacion
TI 1134330389 KEINER ANDRES MERIÑO FLOREZ Formacion
CC 1082853292 LUIS CARLOS MANJARRES RODRIGUEZ Formacion
CC 1000273027 LAURA VANESSA ALVAREZ ESCORCIA Formacion
CC 1004348171 GREILIS MARGARITA BUENABER IBAÑEZ Formacion
CC 1082852891 LUISA FERNANDA DIAZ SERRANO Formacion
CC 1193569537 ELISABET GONZALEZ MORA Formacion
CC 1004463350 MANUEL ALFONSO GUTIERREZ CAMARGO Formacion
CC 1050551863 HERLY JOHANA PEREZ SAENZ Formacion
TI 1082848609 MARIA JOSE ROJANO FIGUEROA Formacion
CC 1128105845 YURLEIDIS PAOLA PACHECO MOLINA Formacion
CC 1084727296 KAMILA ANDREA LOPEZ CANTILLO Formacion
CC 1083012539 MARLYN JULIETH DIAZ LOPEZ Formacion
CC 1080424372 JOSE ANGEL DIAZ DAZA Formacion
CC 1084726656 MARIA CAMILA CANENCIA ORELLANO Formacion
CC 1004486644 VERONICA PATRICIA CHAMORRO PEREZ Formacion
CC 1004382874 ELIANA MARCELA JIMENEZ MARTINEZ Formacion
CC 1083010791 CORAIMA CECILIA TORRES VICIOSO Formacion
CC 1102863130 GINNA PAOLA MARQUEZ VERGARA Formacion
CC 1082833796 DELIA MARCELA GRANADOS MARTINEZ Formacion
CC 1082997754 JOSE LUIS GIRALDO MEZA Formacion
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a189;
Escribe aquí para buscar
31°C
ESP
3:48 p. m.
7/12/2022


Autoguardado
Reporte de Juicios Evaluativos(2) - Vista protegida
Buscar (Alt+Q)
Elisa Consuelo Ribon Rinaldi
Archivo Inicio Insertar Disposición de página Fórmulas Datos Revisar Vista Ayuda Acrobat
Comentarios
Compartir
A1
Reporte de Juicios de Evaluación
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 3314 - CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN 225394 - PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE POR EVALUAR -
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 4250 - ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR. 225163 - RECEPCIONAR LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS PROCESOS, CON SENTIDO DE APROBADO CC 1123574646 - ELISA CONSUELO RIBON RINALDI
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 4250 - ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR. 225170 - GESTIONAR LOS RECURSOS NECESARIOS CUMPLIENDO CON LOS CRITERIOS DE CALIDAD Y CANTIDAD REAL, DE ACUERDO CON APROBADO CC 1123574646 - ELISA CONSUELO RIBON RINALDI
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 4250 - ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR. 225171 - REGISTRAR EL FLUJO DE INVENTARIOS, TENIENDO EN CUENTA LA RELACIÓN COSTO-BENEFICIO DE PERDIDAS CON LA POLITICA APROBADO CC 1123574646 - ELISA CONSUELO RIBON RINALDI
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5601 - REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO. 225303 - MANEJAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS REACTIVOS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE APROBADO CC 12548228 - BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5601 - REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO. 225304 - DESARROLLAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS DE LOS ALIMENTOS, SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y APROBADO CC 12548228 - BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5601 - REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO. 225305 - ANALIZAR LOS RESULTADOS SISTEMATIZADOS Y DOCUMENTADOS DE LOS ANÁLISIS Y PRUEBAS DE ENSAYO REALIZADAS A LOS ALIMENTOS, ASEGURANDO CONFIABILIDAD Y POR EVALUAR -
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5601 - REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO. 225306 - DETERMINAR LAS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS FRESCOS Y PROCESADOS EN FUNCIÓN DE LA APROBADO CC 12548228 - BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5602 - APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 225288 - APLICAR LAS HERRAMIENTAS ESTADÍSTICAS Y LAS TÉCNICAS DE MUESTREO DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS POR EVALUAR -
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5602 - APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 225290 - SELECCIONAR EL GRUPO DE PANELISTAS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS SEGÚN LAS LÍMITROS ESTABLECIDOS POR EVALUAR -
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5602 - APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 225291 - EVALUAR CON RESPONSABILIDAD, LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL APLICADAS A LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA SU FISIOLOGÍA Y MANEJANDO LOS PARÁMETROS POR EVALUAR -
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5602 - APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 225292 - EJECUTAR LAS PRUEBAS DE ANÁLISIS SENSORIALES DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS POR EVALUAR -
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5602 - APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 225293 - DETERMINAR LOS MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA EL ANÁLISIS SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS, DE POR EVALUAR -
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5629 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 225155 - REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS APROBADO CC 1123574646 - ELISA CONSUELO RIBON RINALDI
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5629 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 225156 - ANALIZAR LOS RESULTADOS SISTEMATIZADOS Y DOCUMENTADOS DE LOS ANÁLISIS Y PRUEBAS DE ENSAYO REALIZADAS A LOS ALIMENTOS, ASEGURANDO CONFIABILIDAD Y APROBADO CC 1123574646 - ELISA CONSUELO RIBON RINALDI
MARIA VALENTINA ALONSO GONSALEZ EN FORMACION 5629 - ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS. 225157 - DETERMINAR LOS MATERIALES, INSUMOS Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS APROBADO CC 1123574646 - ELISA CONSUELO RIBON RINALDI
YULIETH PAOLA DE AVILA HERNANDEZ EN FORMACION 1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y 201983 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL DE DESEMPEÑO APROBADO CC 7633395 - HENRY JUNIOR VALDERRAMA CERVANTES
YULIETH PAOLA DE AVILA HERNANDEZ EN FORMACION 1- PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y 201984 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES APROBADO CC 85474528 - YIRIBET YECIT JIMENEZ EGUIS
Hoja
Listo
60%
Escribe aquí para buscar
31°C
ESP
3:49 p. m.
7/12/2022

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ELISA CONSUELO RIBON RINALDI

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA CAPACIDAD DE RESPUESTA DE LA PLANTA Y PROTECCIÓN DEL ENTORNO Y LA SOCIEDAD, SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN GARANTIZANDO EL BUEN CLIMA ORGANIZACIONAL, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ADMINISTRATIVOS Y TECNOLÓGICOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	15,00

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
• 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 inóculo según plan de biotransformación y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONTROLAR CONDICIONES DEL INÓCULO DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE BIOTRANSFORMACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• 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 : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2499191 - PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	6,00

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA CAPACIDAD DE RESPUESTA DE LA PLANTA Y PROTECCIÓN DEL ENTORNO Y LA SOCIEDAD, SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN GARANTIZANDO EL BUEN CLIMA ORGANIZACIONAL, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ADMINISTRATIVOS Y TECNOLÓGICOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	45,00

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PLANEAR LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO.

VERIFICAR LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS DE LA EMPRESA.

• 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.
• 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 :	32,00

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS DE ANÁLISIS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA CAPACIDAD DE RESPUESTA DE LA PLANTA Y PROTECCIÓN DEL ENTORNO Y LA SOCIEDAD, SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

VERIFICAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN GARANTIZANDO EL BUEN CLIMA ORGANIZACIONAL, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS ADMINISTRATIVOS Y TECNOLÓGICOS DE LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

• 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	25,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	153,00

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
01/11/2022	30/11/2022	OTROS	7,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 7,00

INSTRUCTOR: ELISA CONSUELO RIBON RINALDI

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA