**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Sabanalarga, JUNIO de 2023

Señor (a)
**YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA**
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4450376 **de 2023**
COORDINADOR ACADEMICO
CEDAGRO
Sabanalarga

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual Mes JUNIO del año 2023

**Referencia:** No CO1.PCCNTR. 4450386 del año 2023

**ELKIS SANTANDER PEREZ MARCHENA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 72002575 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

**Valor y forma de Pago**: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **DIECISIETE MILLONES TRECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE $(17.380.000).** Incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Un primer pago correspondiente al mes de enero de 2023 por **OCHOCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE $(880.000**). Cinco (5) pagos iguales por los meses de febrero a junio de 2023 por valor **TRES MILLONES TRECIENTOS MIL PESOS M/CTE $(3.300.000)** cada uno.

**Plazo:** Será hasta el 30 de junio de 2023.

| **OBJETO:** |
| --- |
| PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL PARA DESARROLLAR COMPETENCIAS EN EL AREA DE AGROINDUSTRIA EN LOS PROGRAMAS TITULADOS Y/O |

COMPLEMENTARIA DEL CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIA

**Obligaciones Específicas:** *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Cumplir con el objeto del contrato | Cursos de capacitación para la Formación Titulada: | Sofía Plus en Diagramar Horario y Reportes |
| 2 | Conformar equipos de desarrollo Curricular interdisciplinarios | Proyecto para Formación titulada (técnicos y tecnólogos) en el área de la agroindustria. | Gestor de proyectos. |
| 3 | Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de 3 días todas las actividades; Registro de juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de los aprendizajes previos comunicar al Coordinador académico oportunamente, anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y registros de información. | **2670061** - corte y venta de carnes<br><br>**2615270** - corte y venta de carnes<br><br>**2709110-** corte y venta de carnes | Utilizar e interactuar con las herramientas web y ofimáticas a través de talleres, guías prácticas con el computador, realizar procesos en transformación de alimentos. |
| 4 | Cumplir con todos los requisitos para el trámite de pago. | Planilla-Resumen general de pago Aportes-Informe MAYO | Copias y original de los documentos. |
| 5 | Asesorar a los estudiantes para el desarrollo de sus competencias y logros académicos de acuerdo con el plan de estudios. | Capacitación para el trabajo acorde a sus necesidades y a las actualizaciones que exige el medio laboral Manejo de Sofía Plus y Blackboard. | Registros de asistencias que corroboren la participación del aprendiz en todas las actividades de formación. |
| 6 | Diligenciar oportunamente los formatos requeridos para la correcta ejecución de la formación | Inscripción de aprendices, solicitud de apertura de cursos. Manejo Sofía para crear rutas, asociar aprendices y evaluación respectiva | Manejo de Sofía plus; equipo de desarrollo curricular, Ejecución de la formación |
| 7 | Afiliarse y realizar los aportes mensuales a los sistemas de salud, pensiones y riesgos profesionales en calidad de trabajador independiente. | Afiliaciones a salud, pensiones y riesgos profesionales: SANITAS, COLPENSIONES Y POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS. | Certificaciones respectivas según la entidad |
| 8 | Cumplir con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, idoneidad y oportunamente con la ejecución del objeto de este contrato. | Cumplimiento de mis deberes en cuanto a la oferta y metas en todo lo relacionado con la aprensión de conocimientos teóricos y desarrollo de habilidades prácticas en el área de la agroindustria | Formación en Higiene manipulación de alimentos manejo en plus y las Tics_ |

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. | | | | |

***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. **9451824723** de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti trámites"*)

**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 entidades(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 (03) folios

Cordialmente,



**Firma**
**ELKIS SANTANDER PEREZ MARCHENA**
**Contratista**
**C.C. 72002575**

Recibí a satisfacción:

**YACERIS CASTRO ESCORCIA**
**Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4450376 de 2023**
**Coordinador Académico**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** ELKIS SANTANDER PEREZ MARCHENA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 01/06/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/06/2023 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2670061 - CORTE Y VENTA DE CARNES

| | |
|---|---|
| • 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: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

| | |
|---|---|
| • 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: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • 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: | MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

| | |
|---|---|
| • 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: | Surtir productos según plan y técnicas de merchandising |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 44,80

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2709110 - CORTE Y VENTA DE CARNES

| | |
|---|---|
| • 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: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

| | |
|---|---|
| • 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: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • 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: | MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

| | |
|---|---|
| • 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: | Surtir productos según plan y técnicas de merchandising |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 49,90

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2615270 - CORTE Y VENTA DE CARNES

| | |
|---|---|
| • 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: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

| | |
|---|---|
| • 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: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • 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: | MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

| | |
|---|---|
| • 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: | Surtir productos según plan y técnicas de merchandising |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 45,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 139,70

## 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:** ELKIS SANTANDER PEREZ MARCHENA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

## CIA

Día
cia
Asistencia
encia

### TOMAR ASISTENCIA DEL DÍA: 17-Junio-2023

**A1:** Asistencia del día **R:** Retardo **F:** Total de Faltas **TJ:** Total de Faltas Justificadas **TA:** Total de as
**T:** Total de asistencias y faltas **%A:** Porcentaje de asistencia

☐ Habilita la asistencia del segundo bloque

| No. | ID del usuario | Rol | Nombre | A1 | A2 | R | F |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1047046382cc | Aprendiz | EDGAR MOISÉS ACOSTA BORJA | ☑ | ☑ | ☐ | 54 |
| 2 | 1143146242cc | Aprendiz | FRANK WILLIAM ALCAZAR LEIVA | ☑ | ☑ | ☐ | 49 |
| 3 | 1047217134cc | Aprendiz | ANDRES SEBASTIAN BARRAZA HERNANDEZ | ☑ | ☑ | ☐ | 18 |
| 4 | 1007119746cc | Aprendiz | KEVIN LUIS CAMACHO BARCELO | ☑ | ☑ | ☐ | 25 |
| 5 | 1004347585cc | Aprendiz | CARLOS DAVID CAMPO YEPES | ☑ | ☑ | ☐ | 17 |
| 6 | 1003086732cc | Aprendiz | ZULAY CERVANTES BARRAZA | ☑ | ☑ | ☐ | 21 |
| 7 | 1042422023cc | Aprendiz | ROSA JUDITH CERVANTES FANDIÑO | ☑ | ☑ | ☐ | 16 |
| 8 | 1048278151cc | Aprendiz | JULIA CAROLINA GARCIA ALBA | ☑ | ☑ | ☐ | 59 |
| 9 | 32875502cc | Aprendiz | CENITH GONZALEZ CORRO | ☑ | ☑ | ☐ | 18 |
| 10 | 1193142551cc | Aprendiz | LAURA GUTIERREZ ROLONG | ☑ | ☑ | ☐ | 18 |
| 11 | 72432841cc | Aprendiz | FREDDY GUZMAN CASTILLO | ☑ | ☑ | ☐ | 58 |
| 12 | 44160328cc | Aprendiz | DELSY VIVIANA IBARRA MORENO | ☑ | ☑ | ☐ | 9 |
| 13 | 43208476cc | Aprendiz | DIANA MILENA ISAZA ARANGO | ☑ | ☑ | ☐ | 15 |
| 14 | 1002025264cc | Aprendiz | DILAN DAVID LOPEZ AYCARDI | ☑ | ☑ | ☐ | 21 |

Regresar

¡Soy Eva!

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | MONTESINO | | | | |
| 16 | 72333078cc | Aprendiz | WALTER JESUS RAMBAL MOLINA | ☑ | ☑ | ☐ | |
| 17 | 72490444cc | Aprendiz | HAROLD JESUS RANGEL BERMEJO | ☑ | ☑ | ☐ | 47 |
| 18 | 1042423544cc | Aprendiz | YURIS ESTHER ROBLES FANDIÑO | ☑ | ☑ | ☐ | 16 |
| 19 | 72227353cc | Aprendiz | RAMON JAVIER ROVIRA CHING | ☑ | ☑ | ☐ | 13 |
| 20 | 1046695799ti | Aprendiz | FLAINER DAVID STREN CARDOSO | ☑ | ☑ | ☐ | 32 |
| 21 | 1129490170cc | Aprendiz | BREYNER ALBERTO TORRES GARCÍA | ☑ | ☑ | ☐ | 49 |
| 22 | 1042418747cc | Aprendiz | LILA VARGAS GUTIÉRREZ | ☑ | ☑ | ☐ | 13 |
| 23 | 8508836cc | Aprendiz | LUIS ALBERTO VILLARREAL ARRAZOLA | ☑ | ☑ | ☐ | 58 |
| 24 | 1048292300cc | Aprendiz | JAIR ENRIQUE ZUÑIGA GALINDO | ☑ | ☑ | ☐ | 58 |

¡Soy Eva!

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

**CONTRATO No.** No. CO1.PCCNTR. 4450386 del año 2023

**NOMBRE DEL CONTRATISTA:** Elkis Santander Pérez Marchena

**IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA**: C.C. 72002575 de Barranquilla

**OBJETO DEL CONTRATO** Prestar los servicios personales para impartir formación profesional para desarrollar competencias en el área de agroindustria en los programas titulados y/o complementaria del centro para el desarrollo agroecológico y agroindustrial.

**OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

- Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el Centro.
- Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro.
- Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados.
- Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas
- Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad
- Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva
- Implementar el procedimiento de la Formación Profesional Integral según los lineamientos definidos por la entidad propendiendo por garantizar la calidad de la misma.
- Implementar estrategias que permitan reducir la deserción que estén enmarcadas en el procedimiento de la formación profesional integral.

- Realizar las demás asignadas por el supervisor para garantizar la disponibilidad de la información y facilitar la toma de decisiones.

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** Todos los municipios del departamento del Atlántico. Para todos los efectos contractuales se tendrán como domicilio el municipio de Sabanalarga – Atlántico sede urbana para el centro de desarrollo agroecológico y agroindustrial del Sena regional Atlántico – Dir. calle 19 no. 09 - 120

**PLAZO DE EJECUCIÓN:** Cinco (5) meses y Nueve (9) días; es decir del 23 de enero de 2023 hasta el 30 de junio de 2023, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a constarse a partir del cumplimento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en el contrato.

**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO:** **23 DE Enero DE 2023**

**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** **30 DE JUNIO DE 2023**

**VIGENCIA DEL CONTRATO:** Cinco (5) meses y Nueve (9) días; es decir del 23 de enero de 2023 hasta el 30 de junio de 2023

**VALOR DEL CONTRATO:** diecisiete millones trecientos ochenta mil pesos m/cte. $17.380.000

**SUPERVISOR:**

**YACERIS CASTRO ESCORCIA**
**Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4450376 de 2023**
**Coordinador Académico**

**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN CONTRATACIÓN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR**: 32850044

**SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__**

| ACTAS No. | TIEMPO | CAUSALES |
|---|---|---|
| | | |

**BALANCE FINANCIERO:**

| | |
|---|---|
| Valor total del contrato | $ 17.380.000 |
| Valor Ejecutado | $17.380.000 |
| Saldo de pendiente de cancelar al contratista | $ 0 |

**PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS** (*Indicar de forma concisa y clara que trabajos ejecuto, ej.: realizo 200 liquidaciones con éxito, o realizo 50 contratos, editor la página web de la entidad, etc.)*

| |
|---|
| Cursos de capacitación para la Formación Titulada |
| Proyecto para Formación titulada (técnicos y tecnólogos) en el área de la agroindustria. |
| Capacitación para el trabajo acorde a sus necesidades y a las actualizaciones que exige el medio laboral Manejo de Sofía Plus y Blackboard. |
| Inscripción de aprendices, solicitud de apertura de cursos. Manejo Sofía para crear rutas, asociar aprendices y evaluación respectiva |
| Cumplimiento de mis deberes en cuanto a la oferta y metas en todo lo relacionado con la aprensión de conocimientos teóricos y desarrollo de habilidades prácticas en el área de la agroindustria |

**OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

| |
|---|
| (*especificar de forma ejecutiva un resumen sobre las actividades ejecutadas por el contratista, indicando si se han cumplido las metas planteadas)* |

**SANCIONES: SI___ NO_X__**

**CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI ___ NO__**

**GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE_X BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__**

Atentamente,



**FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** ELKIS SANTANDER PEREZ MARCHENA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

**FECHA INICIAL:** 23/01/2023 00:00:00

**FECHA FINAL:** 30/06/2023 23:59:59

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2670061 - CORTE Y VENTA DE CARNES

| | |
|---|---|
| • 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: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

| | |
|---|---|
| • 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: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • 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: | MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

| | |
|---|---|
| • 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: | Surtir productos según plan y técnicas de merchandising |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 214,30

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2709110 - CORTE Y VENTA DE CARNES

| | |
|---|---|
| • 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: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

| | |
|---|---|
| • 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: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • 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: | MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

| | |
|---|---|
| • 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: | Surtir productos según plan y técnicas de merchandising |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 108,80

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2603930 - CORTE Y VENTA DE CARNES

| | |
|---|---|
| • 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: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

| | |
|---|---|
| • 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: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • 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: | MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

| | |
|---|---|
| • 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: | Surtir productos según plan y técnicas de merchandising |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 125,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2615270 - CORTE Y VENTA DE CARNES

| | |
|---|---|
| • 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: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

| | |
|---|---|
| • 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: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • 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: | MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

| | |
|---|---|
| • 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: | Surtir productos según plan y técnicas de merchandising |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 220,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2558368 - CORTE Y VENTA DE CARNES

| | |
|---|---|
| • 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: | DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

29080108603. OBTENER POSTAS Y DESTAZADURAS CÁRNICAS SEGÚN FICHA TÉCNICA.

29080108604. MONITOREAR PROCESO DE OBTENCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE DESTAZADURAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

| | |
|---|---|
| • 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: | HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA |
| • 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: | MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA |

## RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108801 ORGANIZAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS PARA LA OBTENCIÓN DE CORTES DE CARNE DE ACUERDO A PROTOCOLOS.

29080108802 REALIZAR EL PROCESO DE PORCIONADO O FILETEADO DE CARNES CONFORME A ORDEN DE PRODUCCIÓN Y ESPECIFICACIONES TECNICAS

29080108803 EMPACAR CORTES DE CARNES DE ACUERDO CON CRITERIOS TÉCNICOS Y ORDEN DE PEDIDO.

29080108804 CONSERVAR CORTES DE CARNE TENIENDO EN CUENTA PARAMETROS TECNICOS Y NORMATIVA

29080108805 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE PORCIONADO DE CARNES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y NORMATIVA.

| | |
|---|---|
| • 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: | Surtir productos según plan y técnicas de merchandising |
| • COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: | Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información |

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 109,60

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2745953 - CORTE DE FILETES DE PESCADO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CORTAR CARNES SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE**

ALISTAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE CORTE DE CARNES, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR CORTES DE CARNE, LIMPIAR Y CLASIFICAR DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y/O FICHA

**HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :** 60,00

**TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** 837,70

## 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:** ELKIS SANTANDER PEREZ MARCHENA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

## CIA

Día
cia
Asistencia
encia

### TOMAR ASISTENCIA DEL DÍA: 17-Junio-2023

**A1:** Asistencia del día **R:** Retardo **F:** Total de Faltas **TJ:** Total de Faltas Justificadas **TA:** Total de as
**T:** Total de asistencias y faltas **%A:** Porcentaje de asistencia

☐ Habilita la asistencia del segundo bloque

| No. | ID del usuario | Rol | Nombre | A1 ☑ | A2 ☑ | R | F |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1093412102cc | Aprendiz | BRAYAN STIVEN ALBARRACIN FLORES | ☑ | ☑ | ☐ | 62 |
| 2 | 1140870632cc | Aprendiz | ANGELYNE MARIA BOSS ROMERO | ☑ | ☑ | ☐ | 71 |
| 3 | 32605547cc | Aprendiz | INGRID ISABEL BUSTOS FONSECA | ☑ | ☑ | ☐ | 2 |
| 4 | 1007123171cc | Aprendiz | BRAYAN DE JESUS CANTILLO GÓMEZ | ☑ | ☑ | ☐ | 15 |
| 5 | 1063175985cc | Aprendiz | DANNA MARCELA CUADRADO BELTRAN | ☑ | ☑ | ☐ | 9 |
| 6 | 1129523608cc | Aprendiz | CIRO JOAQUIN DE MOYA ORTIZ | ☑ | ☑ | ☐ | 71 |
| 7 | 1045226188cc | Aprendiz | YURLEIDIS ELLES PERTUZ | ☑ | ☑ | ☐ | 70 |
| 8 | 1143137214cc | Aprendiz | YEIRITH MARIA GOMEZ SERRANO | ☑ | ☑ | ☐ | 71 |
| 9 | 1129490187cc | Aprendiz | VALENTINA GUTIERREZ ARIZA | ☑ | ☑ | ☐ | 71 |
| 10 | 32891457cc | Aprendiz | INGRID DEL ROSARIO HERNANDEZ GARCIA | ☑ | ☑ | ☐ | 16 |
| 11 | 1007595411cc | Aprendiz | LUIS FERNANDO IBARRA AVILA | ☑ | ☑ | | |
| 12 | 1002155097cc | Aprendiz | DANIELA ANDREA IBARRA NAVARRO | ☑ | ☑ | ☐ | 71 |
| 13 | 72333342cc | Aprendiz | LEWIS JESUS MADRID ALANDETE | ☑ | ☑ | ☐ | 71 |

Regresar

¡Soy Eva!

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | POLO | | | | |
| 15 | 1002135517cc | Aprendiz | AIXARIS ELENA MORENO MARTINEZ | ☑ | ☑ | ☐ | |
| 16 | 1001978871cc | Aprendiz | HECTOR FABIAN NOVOA AVILA | ☑ | ☑ | ☐ | 9 |
| 17 | 1002158883cc | Aprendiz | HECTOR DAVID OSORIO ESPITIA | ☑ | ☑ | ☐ | 3 |
| 18 | 1045712566cc | Aprendiz | INES MARIA PABON VACA | ☑ | ☑ | ☐ | 71 |
| 19 | 1192722722cc | Aprendiz | ANDERSON LUIS PACOCHA DIAZ | ☑ | ☑ | ☐ | 27 |
| 20 | 1042452887cc | Aprendiz | ANIUSKA PADILLA SERRANO | ☑ | ☑ | ☐ | 12 |
| 21 | 1143426924cc | Aprendiz | DAYANA VANESSA PATIÑO BARRAZA | ☑ | ☑ | ☐ | 20 |
| 22 | 1129489085cc | Aprendiz | NAYERLIS VANESSA PEREZ VEGA | ☑ | ☑ | ☐ | 10 |
| 23 | 1143261006cc | Aprendiz | STEFANY PEREZ ZAPATA | ☑ | ☑ | ☐ | 11 |
| 24 | 1082852423cc | Aprendiz | BRYAN DANIEL RAMIREZ CAICEDO | ☑ | ☑ | ☐ | 68 |
| 25 | 1045713965cc | Aprendiz | KEYLA SADAYS RANGEL ORTIZ | ☑ | ☑ | ☐ | 71 |
| 26 | 1002209362cc | Aprendiz | KENNY JOSE ROJAS ROJAS | ☑ | ☑ | ☐ | 68 |
| 27 | 1001866390cc | Aprendiz | DANILO JOSE SIERRA GARCIA | ☑ | ☑ | ☐ | 11 |
| 28 | 1045672182cc | Aprendiz | ELIANA GREY TAPIA MEJIA | ☑ | ☑ | ☐ | 70 |
| 29 | 1007173930cc | Aprendiz | ESNEIDER JESUS TOVAR UTRIA | ☑ | ☑ | ☐ | 7 |
| 30 | 1041973734cc | Aprendiz | DERY JOHANA VALDEZ TORRES | ☑ | ☑ | ☐ | 8 |

¡Soy Eva!



