PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Valledupar, JUNIO de 2023

Señora
CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4628023
Coordinador Académico
Centro Biotecnológico del Caribe
Valledupar

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.4629820 del año 2023.

JAIRO ALFONSO PERALES LLERENA, identificado con la cédula de ciudadanía No.7.573.828 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Biotecnológico del Caribe - SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas del 1 de JUNIO al 30 de JUNIO de 2023.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el proceso contractual la suma total de DIECINUEVE MILLONES SESENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS MCTE (19.066.300) Suma que será cancelada por el SENA dentro del cronograma de pagos fijados de la siguiente manera: 14 días del mes de FEBRERO por valor de ($ 1.779.521), cuatro pagos iguales por los meses de FEBRERO A JUNIO por valor de ($ 3.813.260) cada uno y un último pago por 16 días del mes JULIO por valor de (2.033.739) Incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 16 de julio de 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional programada por el centro de formación en la red de conocimiento agrícola área temática agroindustrial control de calidad e inocuidad para el desarrollo de acciones de formación en los programas de titulada y o complementaria regular del centro biotecnológico del caribe y sus municipios de influencia en el departamento del cesar

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la ejecución de la formación titulada y/o complementaria virtual de acuerdo con la Guía de Orientaciones para la Formación en	Se han realizado actividades relacionadas con las estrategias de enseñanza – aprendizaje a	Se cargaran al Informe.

	Ambientes Virtuales de Aprendizaje GFPI — G-014 vigente.	los diferentes aprendices cumpliendo con el Objeto Contractual. Se impartió formación en las siguientes fichas de formación titulada: - 2427496 de Control de calidad en la industria de alimentos. Competencia de aprendizaje: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis - 2617483 de Procesamiento de Alimentos. Competencia de aprendizaje: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES. 2783997 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2784043 - MANTENIMIENTO DE CEPARIOS Ejecución objetivos de proyecto sennova SGPS 9846 - 2022 40 horas CAmapcitación LMS para auditoria 2023 por un total de 12 horas	
2	Manejar y aplicar la estructura del LMS que utiliza el SENA, junto con las actividades, materiales y demás recursos educativos digitales que sustentarán la ruta de aprendizaje.	Se maneja las plataformas para el desarrollo de la formación.	Plataformas.
3	Atender los foros de dudas e inquietudes que son objeto de la formación.	No se realizaron actividades de acuerdo a esta obligación.	
4	Publicar anuncios que se consideren pertinentes para el buen desarrollo de la formación.	Las estrategias son: Elaboracion de guias de aprendizaje, orientación del instructor, trabajo en equipo y uso de las tic	

5	Realizar encuentros virtuales semanales y/o de seguimiento a cada aprendiz según el objeto de contratación.	No se realizaron actividades de acuerdo a esta obligación.	
6	Realizar la evaluación de los aprendices asignados tanto en el LMS como en el aplicativo SOFIA PLUS.	Aplicar estrategias de formación complementaria en modalidad de alternancia acatando protocolos de bioseguridad exigidos.	Plataforma.
7	Atender la totalidad de las fichas asignadas tanto de formación titulada como complementaria virtual.	No se realizaron actividades de acuerdo a esta obligación.	Informe.
8	Realizar reuniones periódicas de los equipos ejecutores de la formación virtual.	Cargue de la información a la carpeta seguimiento. Cargue documentos contractuales y financiaeros en el Secop.	
9	Atender las reuniones de carácter presencial que la Coordinación Académica considere necesarias para la buena ejecución del presente contrato.	No se realizaron actividades de acuerdo a esta obligación.	Planilla de asistencia de la Coordinación.
10	Prestar los servicios con seriedad, responsabilidad, profesionalidad, eficiencia, oportunidad y calidad.	No se realizaron actividades de acuerdo a esta obligación.	Informes.
11	Desarrollar las actividades de Formación Profesional, incluido el seguimiento a aprendices en etapa práctica, de acuerdo con los planes que se elaboren previamente y de	Socializacion del programa de formación e información de metologia de evaluación institucional.	Informe.

	conformidad con el modelo pedagógico - Formación por Competencias - y la estrategia de aprendizaje — Proyectos de Formación - que el SENA ha determinado.	están a continuación el cual se encuentra detallado en informe sobre este proceso. Producción agropecuaria 2629472	
12	Seleccionar estrategias de enseñanza — aprendizaje — evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se desarrollan estrategias a través de las diferentes aplicaciones, WhatsApp, Microsoft Teams,), Presencial a fin de poder cumplir con las formaciones.	Informes.
13	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Los ambientes de aprendizaje utilizados son a través de las diferentes aplicaciones (Territorium, Llamadas telefónicas), Presencial en losMunicipios según el caso.	Informe.
14	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadasen los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Formaciones impartidas a los aprendices de las diferentes fichas, mencionadas con anterioridad en este informe.	Informe.
15	Programar las actividades de enseñanza — aprendizaje — evaluación, de conformidad con los proyectos formativos y el calendario de formación institucional.	Se realizó a las diferentes fichas en formación mencionadas con anterioridad en este informe.	Informe.
16	Reportar la información académica y administrativa requerida dentro del proceso de formación de manera oportuna.	Reporte de programación de seguimiento de Etapa Practica de la ficha: Producción agropecuaria 2450321 y 2450299	Informe.
17	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices a su cargo.	No se llevó a cabo este mes.	
18	Ejercer las actividades con estricta observancia del reglamento de aprendices del SENA.	Se desarrollan las actividades propias al cumplimiento de obligaciones contractuales cumpliendo lo ordenado en el reglamento de aprendices del SENA.	Informe.

19	Informar oportunamente a los aprendices acerca de los resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional.	informe de evaluación de aprendices pertenecientes a las fichas: Producción agropecuaria 2629472	Plataforma.
20	Conformar los equipos ejecutores por programa de formación para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje y el diseño de talleres e ítems que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	No se llevó a cabo este mes.	
21	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación y el reconocimiento de aprendizajes previos.	. No se llevó a cabo este mes	
22	Reportar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como creación de rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a las rutas de aprendizaje y registro de juicios evaluativos, comunicando oportunamente al supervisor del contrato las anomalías, inconsistencias y novedades halladas en el registro de la información.		Plataforma.
23	Apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyectos o conjunto de proyectos por Redes de Conocimiento que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	No se llevó a cabo este mes.	
24	Elaborar y entregar guías de aprendizaje de los proyectos formativos asociados al contratista, cuando éstas sean requeridas por el equipo pedagógico de centro.	Se tienen las guias de aprendizaje	Informe.

25	Atender oportunamente al supervisor del contrato en los requerimientos que se le hagan respecto del contrato y entregar los informes que se le soliciten de acuerdo con el objeto pactado.	Se atendió requerimiento de la Coordinación Académica relacionadacon: Revisión de juicios evaluativos, reportes, en Sofia plus, solicitud de cargue de cuentas de cobro e informe de actividades en SECOPII.	Informe.
26	Informar oportunamente a la Coordinación Académica del Centro los asuntos especiales que lo ameriten, para la buena marcha de la Institución.	No se llevo acabo este mes.	
27	Responder por los bienes y elementos del inventario puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado y hacer entrega de ellos al finalizar el contrato.	No tengo elementos ni bienes a mi cargo.	
28	Hacer entrega del carné institucional que lo acredita como contratista, una vez finalice el contrato.	No se lleva acabo este mes.	
29	Presentar mensualmente y en los tiempos señalados por la supervisión y por directrices de Dirección General, los informes estadísticos,de cuentas y de actividades inherentes al objeto contractual.	Se presenta informe mensual, cuentas, y todo lo relacionado con las obligaciones contractuales, actividades y evidencias solicitadas.	Informe.
30	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se presenta informe mensual, cuentas, y todo lo relacionado con las obligaciones contractuales, actividades y evidencias solicitadas.	Informe.
31	Atender las convocatorias que realice el centro con respecto a mejorar de las competencias y habilidades de los instructores contratistas, dentro de un proceso de certificación de competencias para certificarse en habilidades pedagógicas, como también capacitarse en el idioma inglés.	No se llevo acabo este mes.	
32	Apoyar técnicamente en cuando se le requiere en la elaboración de las fichas técnicas de los materiales de formación relacionados con la red de conocimiento para la que se contrató.	No se llevo acabo este mes.	

33	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios que, por el conocimiento profesional contratado, previa designación del subdirector de centro.	No se llevo acabo este mes.	
34	Aplicar al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que aplican a la función de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	No se llevo acabo este mes.	
35	Apoyar con la participación en el proyecto de acompañamiento técnico (pedagógico de Instructores que realice el SENA.	No se llevo acabo este mes.	
36	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se atiende de manera oportuna cualquier requerimiento solicitado por la Coordinación Académica, Supervisor de contrato.	Informe.
37	Participar de las actividades de acompañamiento técnico-pedagógico, desarrollo curricular, planeación pedagógica, programada por la coordinación académica.	No se llevó a cabo este mes.	

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 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. **9451319566** de la planilla, expedido por **Aportes en Línea**, a Salud, Pensiones y ARL, correspondiente al Mes de MAYO, del año 2023. y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

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

Cordialmente,

JAIRO ALFONSO PERALES LLERENA.
Contratista
C.C. No. 7.573.828 de Valledupar

Recibí a satisfacción:

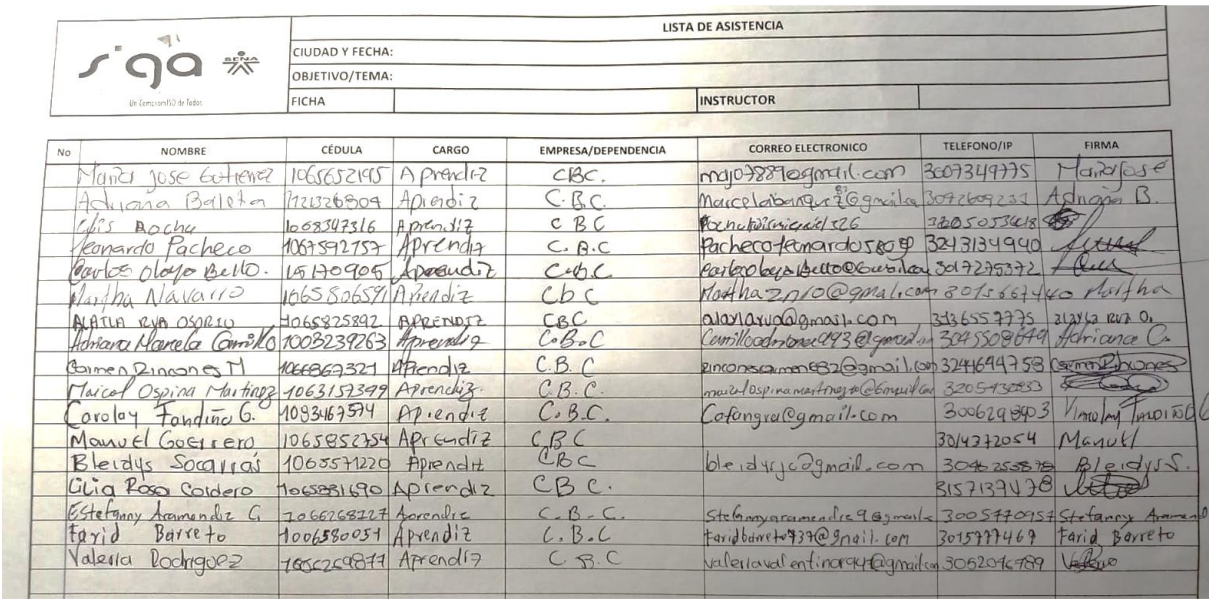
CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.4628023**
Coordinador Académico

EVIDENCIAS MES DE JUNIO DE 2023

MIERCOLES 7 DE JUNIO DE 2023

FICHA: - 2617483 de Procesamiento de Alimentos.
Competencia, actividad del proyecto y resultado de aprendizaje desarrollados:

Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.
Establecer los criterios del sistema productivo para el Procesamiento de alimentos con la implementación de nuevos procesos tecnológicos y visión empresarial en el centro biotecnológico del caribe.
Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.
Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.
Ejecutar actividades de producción asignadas según procedimientos establecidos y programación de producción



LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA:

OBJETIVO/TEMA:

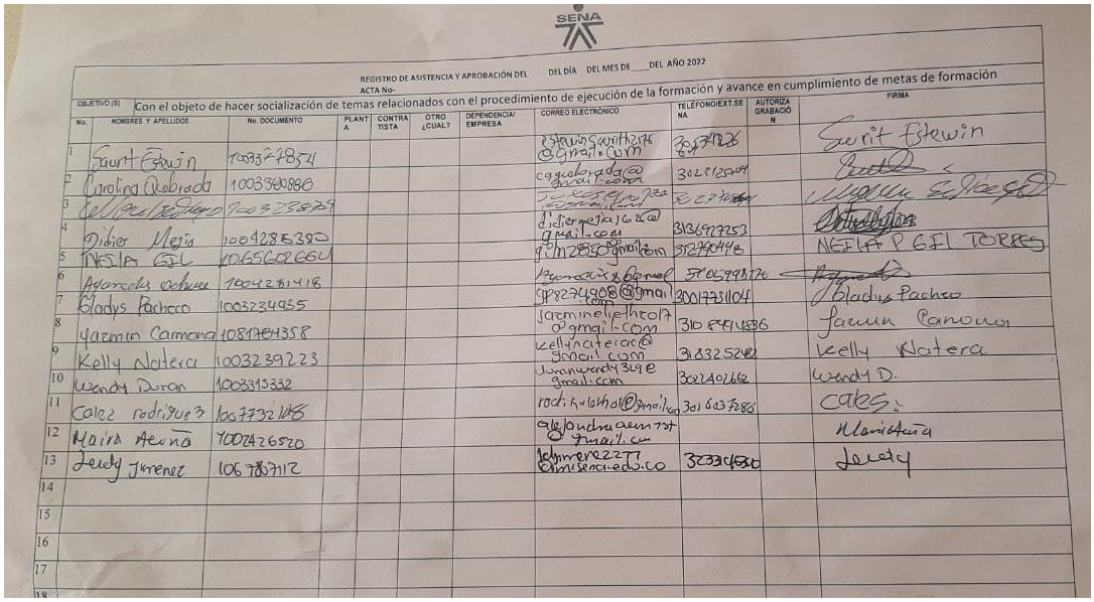
FICHA | INSTRUCTOR

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
	Maira Jose Estevez	1065652195	Aprendiz	CBC.	mayo7887@gmail.com	3007349775	Mairajose
	Adriana Baleta	1122368509	Aprendiz	C.B.C.	marcelabenavi2@gmail.com	3042609233	Adriana B.
	Cris Rocha	1068347316	Aprendiz	C B C		3205053418	
	Leonardo Pacheco	1067592757	Aprendiz	C. B.C	Pachecoleonardo580@	3213134940	
	Carlos olaya Bello.	1051109055	Aprendiz	C.B.C.	carlosolayabello@outlook	3017295372	
	Martha Navarro	1065806571	Aprendiz	Cb C	Martha.2210@gmail.com	3015867460	Martha
	Alaila Ruiz Osorio	1065825892	APRENDIZ	CBC	alaialairuiz@gmail.com	3136557775	Alaila Ruiz O.
	Adriana Manela Carrillo	1003239263	Aprendiz	C.B.C	Carrillocadrianac993@gmail.com	3045508679	Adriana C.
	Carmen Pinango M	1068869321	Aprendiz	C.B.C	pinangocarmen682@gmail.com	3241694758	
	Marcol Ospina Martinez	1063157349	Aprendiz	C.B.C.	marcolospinamartinez@hotmail.com	3205430853	
	Carolay Fandiño G.	1093467574	Aprendiz	C.B.C.	Cafangra@gmail.com	3006298903	
	Manuel Guerrero	1065852754	Aprendiz	CBC		3014272054	Manuel
	Bleidys Socarrás	1065571220	Aprendiz	CBC	bleidysjc@gmail.com	3046255878	Bleidys S.
	Gilia Rosa Caldero	1065881690	Aprendiz	CBC.		3157137478	
	Estefanny Acamendiz G.	1066768227	Aprendiz	C.B.C.	Stefannyacamendiz9@gmail.com	3005770954	Stefanny Acamendiz
	Farid Barreto	1006580054	Aprendiz	C.B.C	faridbarreto937@gmail.com	3015777467	Farid Barreto
	Valeria Rodriguez	1065259871	Aprendiz	C.B.C	valeriavalentinarg44@gmail.com	3052046789	

JUEVES 8 DE JUNIO DE 2023

FICHA: - 2427496 de Control de calidad en la industria de alimentos.
Competencia, actividad del proyecto y resultado de aprendizaje desarrollados:

Controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa.
Proponer mejoras a los procesos de producción en la industria de alimentos basado en los resultados del control de especificaciones técnicas y normativa.
Realizar la inspección y control de las variables de proceso y de
Producto, en las operaciones de recepción, almacenamiento, conservación, transformación y distribución en la cadena de valor.



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL DEL DÍA DEL MES DE DEL AÑO 2022
ACTA No-

OBJETIVO (S): Con el objeto de hacer socialización de temas relacionados con el procedimiento de ejecución de la formación y avance en cumplimiento de metas de formación

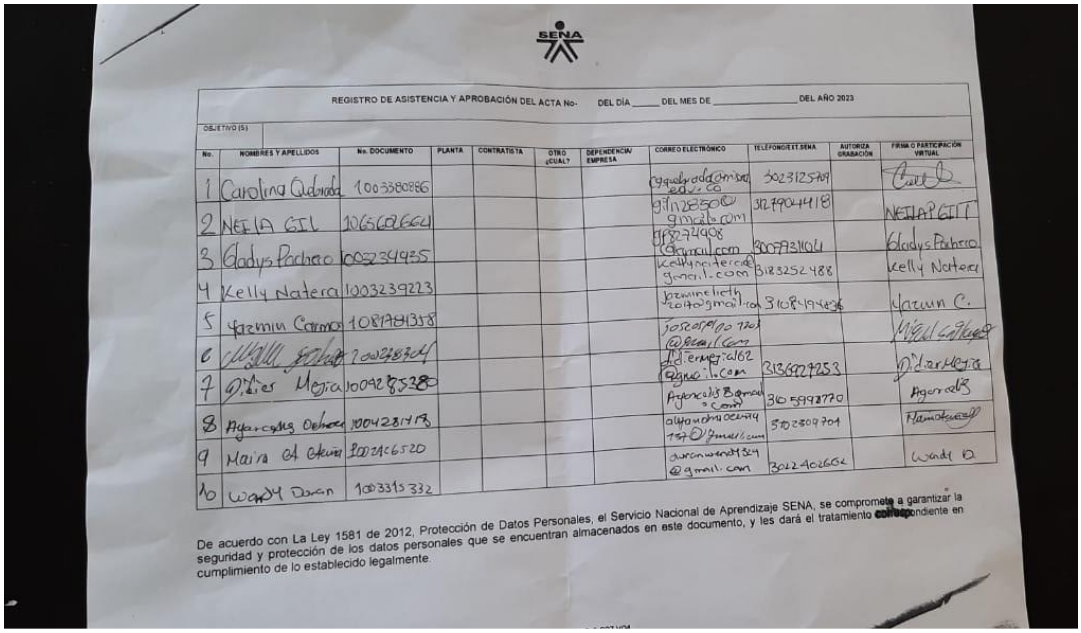
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXTENSIÓN	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA
1	Zuirt Estewin	1003278574								Zuirt Estewin
2	Carolina Quebrada	1003360886								
3										
4	Didier Mejía	1004285380								
5	NEILA GIL	1065CCCC64								NEILA P GIL TORRES
6										
7	Gladys Pacheco	1003234935								Gladys Pacheco
8	Yazmin Camona	1087EH358								Yazmin Camona
9	Kelly Natera	1003239223								Kelly Natera
10	Wendy Duran	1003313332								Wendy D.
11	Calez rodriguez	1067732185								Calez
12	Maira Acuña	1002426520								
13	Leidy Jimenez	1067887112								Leidy
14										
15										
16										
17										

LISTA DE ASISTENCIA

MIERCOLES 14 DE JUNIO DE 2023

FICHA: - 2617483 de Procesamiento de Alimentos.
Competencia, actividad del proyecto y resultado de aprendizaje desarrollados:

Verificar la calidad del producto de acuerdo con las normas de calidad establecidas por la empresa y las normas obligatorias vigentes.
Establecer los criterios del sistema productivo para el Procesamiento de alimentos con la implementación de nuevos procesos tecnológicos y visión empresarial en el centro biotecnológico del caribe.
Monitorear los procesos de transformación, buenas prácticas de manufactura y liberación de producto de acuerdo con los procedimientos establecidos y la política empresarial.
Reportar la información consignada como resultado del análisis y monitoreo de los procesos de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa.
Ejecutar actividades de producción asignadas según procedimientos establecidos y programación de producción



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA ____ DEL MES DE _____ DEL AÑO 2023

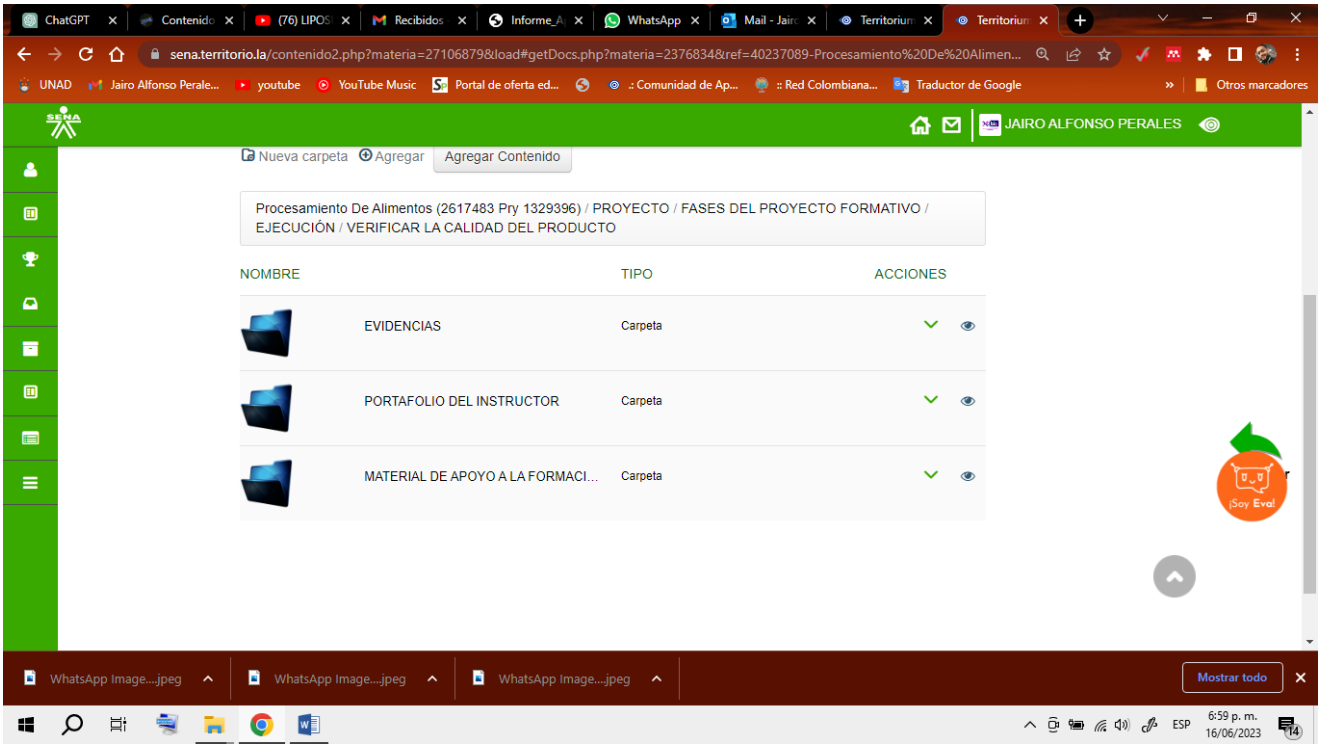
OBJETIVO (S):

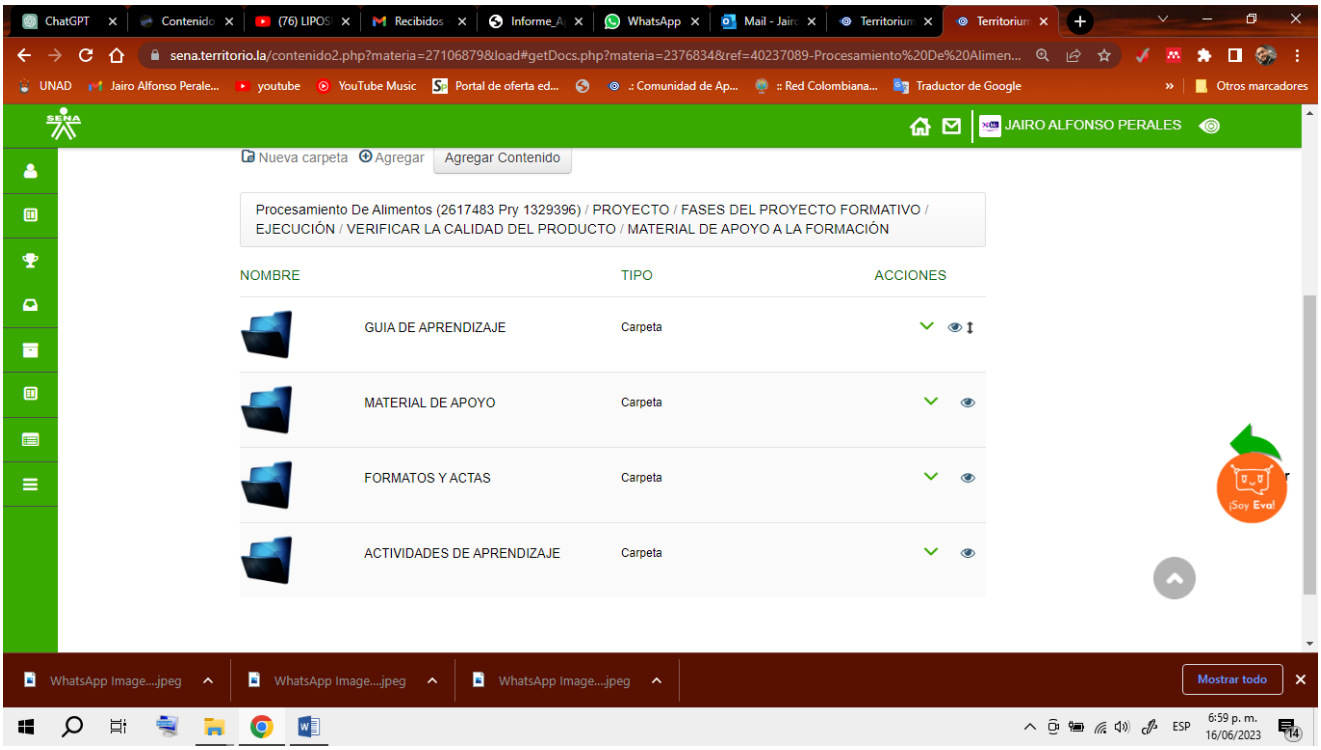
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Carolina Quiroga	1003380886						3023125709		
2	NELLA GIL	1065602664						3127904418		NELLA GIL
3	Gladys Pacheco	1005234935						3007831064		Gladys Pacheco
4	Kelly Natera	1003239223						3183252488		Kelly Natera
5	Yazmin Carmona	1087811338						3108194836		Yazmin C.
6	[illegible]	1003287204								[illegible]
7	Didier Mejia	1004285380						3136027253		Didier Mejia
8	Agencias Bogotá	1004281478						3015997770		Agencias
9	Maira Alejandra	1021165520						3002809704		Maira Alejandra
10	Wendy Duran	1003315332						3012402602		Wendy D.

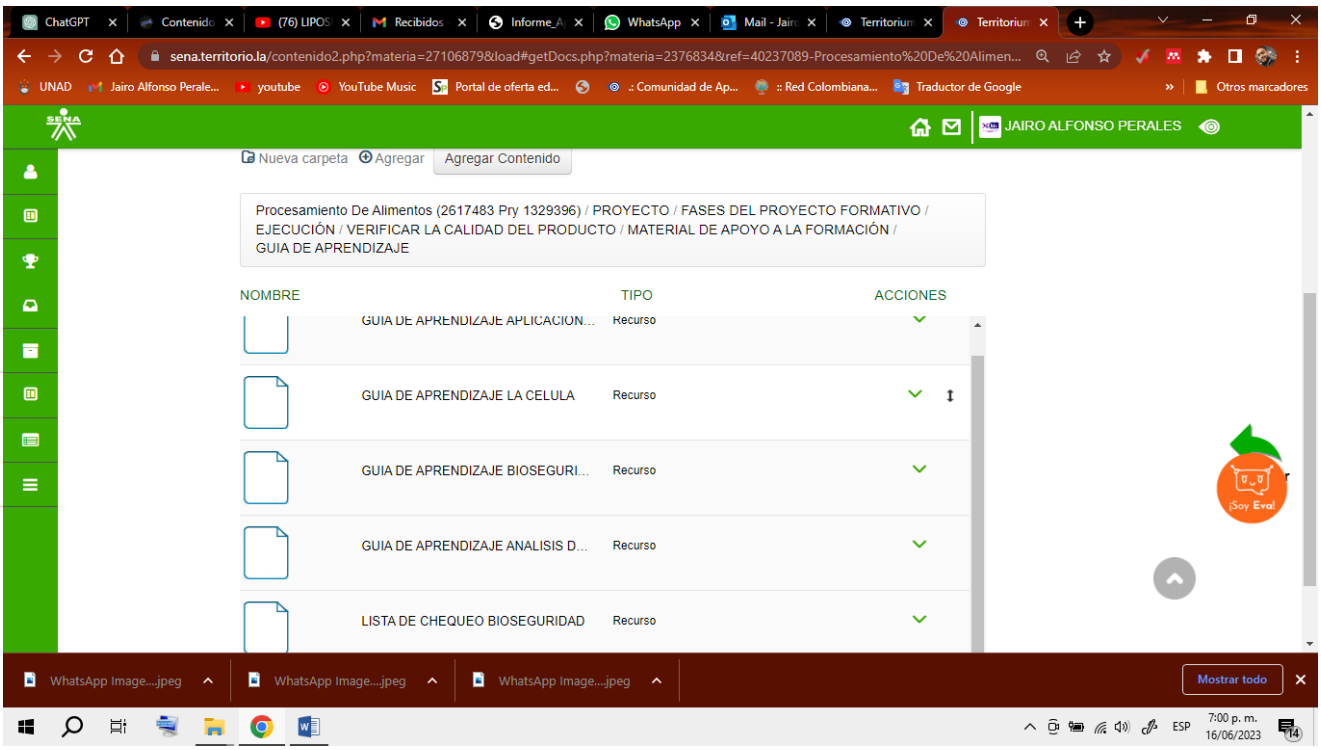
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

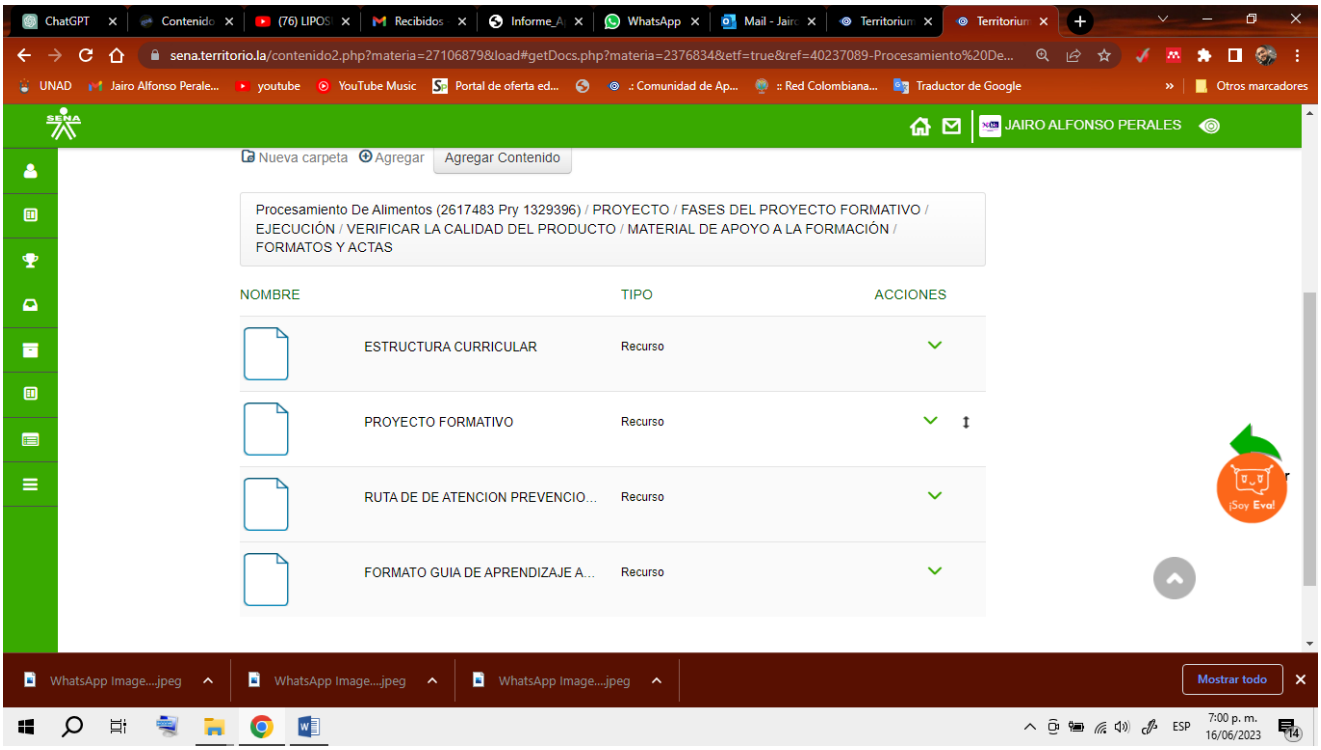
LISTA DE ASISTENCIA

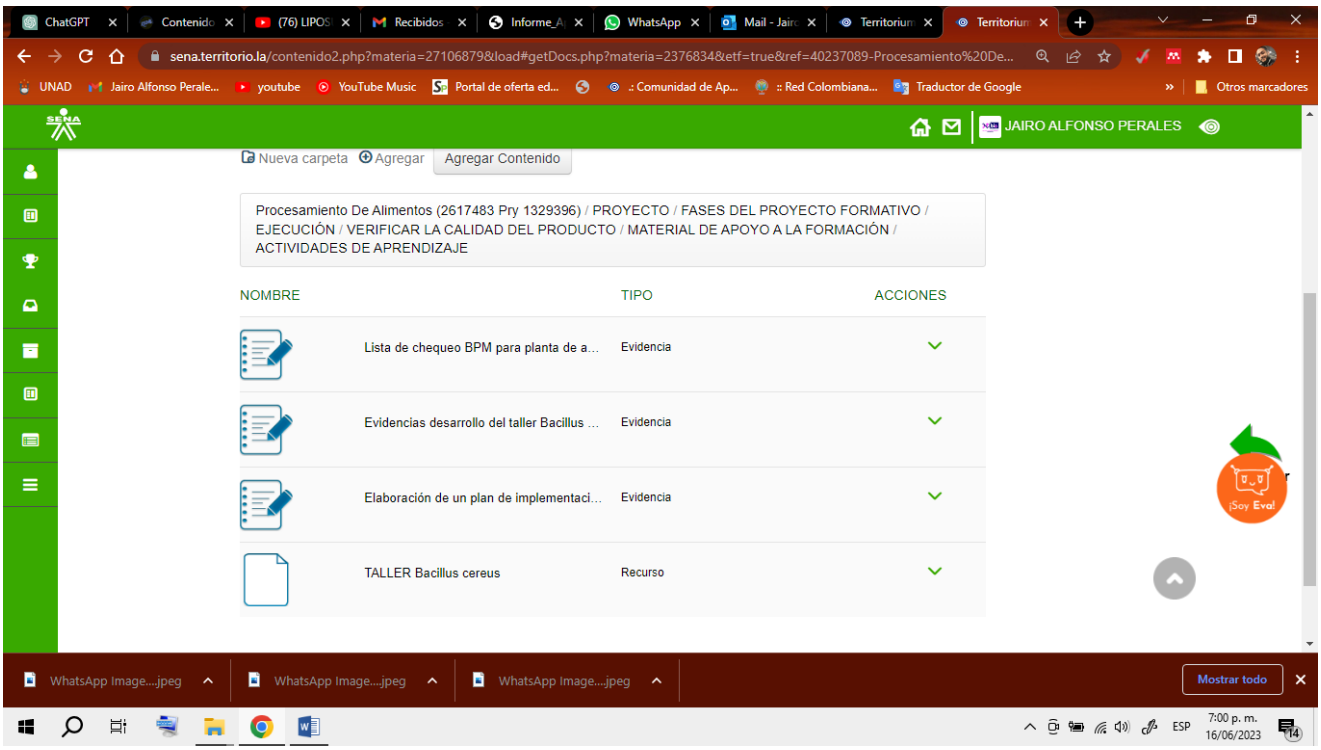
MIERCOLES 14 Y JUEVES 15 DE JUNIO
Prticipacion en:
PARA CAPACITACIÓN LMS PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR
Ejecutado en el aula de ADSO, se crearon las carpetas en la plataforma territorium




sena.territorio.la/contenido2.php?materia=27106879&load#getDocs.php?materia=2376834&ref=40237089-Procesamiento%20De%20Alimen...
JAIRO ALFONSO PERALES
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Procesamiento De Alimentos (2617483 Pry 1329396) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / EJECUCIÓN / VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO / MATERIAL DE APOYO A LA FORMACIÓN
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
GUIA DE APRENDIZAJE
Carpeta
MATERIAL DE APOYO
Carpeta
FORMATOS Y ACTAS
Carpeta
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
Carpeta
¡Soy Eva!
Mostrar todo
6:59 p. m.
16/06/2023


sena.territorio.la/contenido2.php?materia=27106879&load#getDocs.php?materia=2376834&ref=40237089-Procesamiento%20De%20Alimen...
JAIRO ALFONSO PERALES
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Procesamiento De Alimentos (2617483 Pry 1329396) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / EJECUCIÓN / VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO / MATERIAL DE APOYO A LA FORMACIÓN / GUIA DE APRENDIZAJE
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
GUIA DE APRENDIZAJE APLICACION...
Recurso
GUIA DE APRENDIZAJE LA CELULA
Recurso
GUIA DE APRENDIZAJE BIOSEGURI...
Recurso
GUIA DE APRENDIZAJE ANALISIS D...
Recurso
LISTA DE CHEQUEO BIOSEGURIDAD
Recurso
¡Soy Eva!
Mostrar todo
7:00 p. m.
16/06/2023

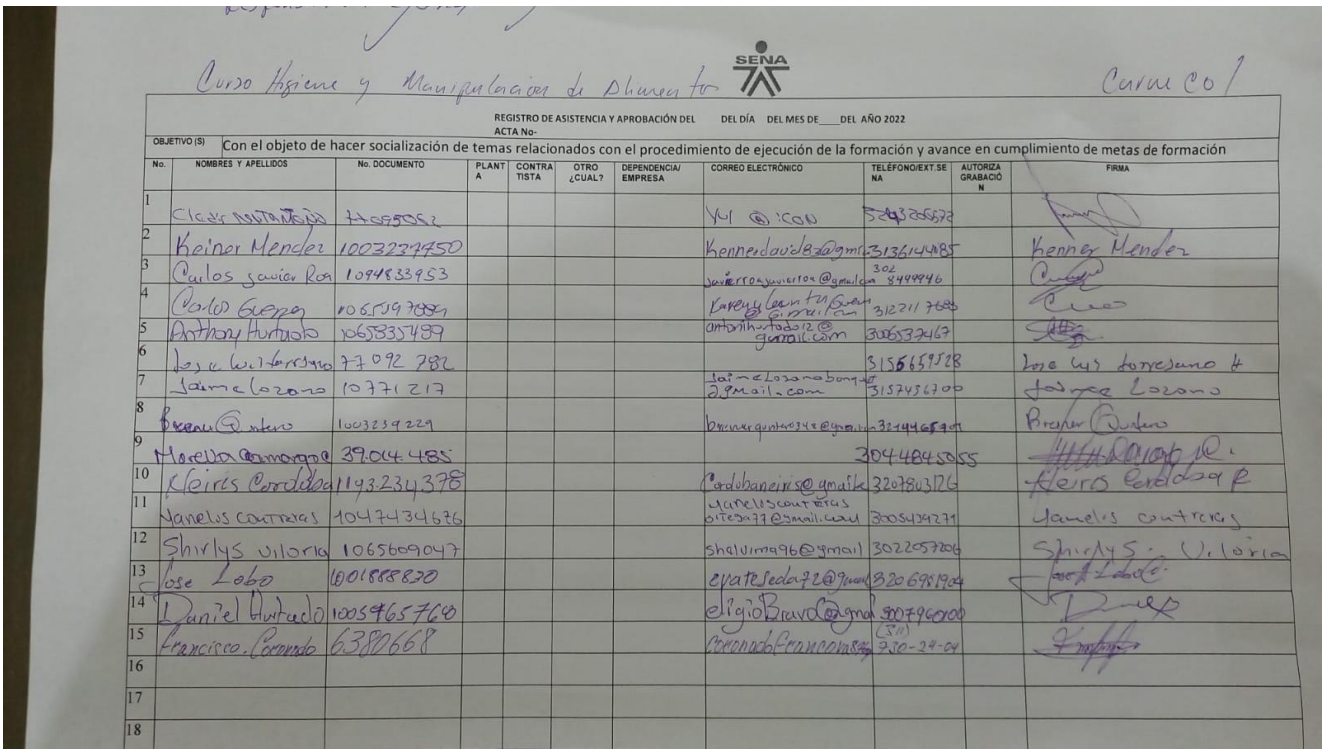

sena.territorio.la/contenido2.php?materia=27106879&load#getDocs.php?materia=2376834&etf=true&ref=40237089-Procesamiento%20De...
JAIRO ALFONSO PERALES
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Procesamiento De Alimentos (2617483 Pry 1329396) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / EJECUCIÓN / VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO / MATERIAL DE APOYO A LA FORMACIÓN / FORMATOS Y ACTAS
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
ESTRUCTURA CURRICULAR
Recurso
PROYECTO FORMATIVO
Recurso
RUTA DE DE ATENCION PREVENCIO...
Recurso
FORMATO GUIA DE APRENDIZAJE A...
Recurso
¡Soy Eva!
Mostrar todo
7:00 p. m.
16/06/2023


sena.territorio.la/contenido2.php?materia=27106879&load#getDocs.php?materia=2376834&etf=true&ref=40237089-Procesamiento%20De...
JAIRO ALFONSO PERALES
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Procesamiento De Alimentos (2617483 Pry 1329396) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / EJECUCIÓN / VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO / MATERIAL DE APOYO A LA FORMACIÓN / ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
Lista de chequeo BPM para planta de a...
Evidencia
Evidencias desarrollo del taller Bacillus ...
Evidencia
Elaboración de un plan de implementaci...
Evidencia
TALLER Bacillus cereus
Recurso
¡Soy Eva!
Mostrar todo
7:00 p. m.
16/06/2023

A continuación, se detalla el proceso de formación complementario.
FICHA: - 2783997 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Curso complementario IMPARTIDO EN LAS INSTALACIONES DE LA EMRPESA CARNECOL
Competencia, actividad del proyecto y resultado de aprendizaje desarrollados:

MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.





Curso Higiene y Manipulación de Alimentos

Carmelo

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA DEL MES DE DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S) Con el objeto de hacer socialización de temas relacionados con el procedimiento de ejecución de la formación y avance en cumplimiento de metas de formación

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA
1	Cleyder Montañez	7[illegible]052					[illegible]@SENA	5[illegible]3855678		
2	Keiner Mendez	1003237450					Kennerdavid82@gmail.com	3136144485		Keiner Mendez
3	Carlos Javier Ro	1094833953					Javierro4javierro@gmail.com	302 8444446		
4	Carlos Guerra	1065997[illegible]					Karenyleantan@gmail.com	312311 7[illegible]		
5	Anthony Hurtado	1065335489					anthonihurtado12@gmail.com	3005537467		
6	Jose Luis Torresano	77092 782						3156659128		Jose Luis Torresano H
7	Jaime Lozano	10771217					Jaimelozanobonilla29@gmail.com	3157456706		Jaime Lozano
8	Brayan Quintero	1003239229					brayanquintero34x@gmail.com	3214465[illegible]1		Brayan Quintero
9	Morelia Camargo	39.044.485						3044845055		
10	Keiris Cordoba	1193234378					Cordobaneiris@gmail.com	3207803126		Keiris Cordoba P.
11	Yanelis Contreras	1047434676					yanelis contreras bitesa77@gmail.com	3005434271		Yanelis contreras
12	Shirlys Viloria	1065609047					shalvima96@gmail	3022057206		Shirlys Viloria
13	Jose Lobo	1001888830					epatreseda72@gmail	3206981904		
14	Daniel Hurtado	1005965760					eligioBravo@gmail	3007960100		
15	Francisco Caranda	6380668					Caranda@Fenacomsa	(SIN) 230-29-04		
16										
17										
18										

A continuación, se detalla el proceso de formación complementario.
FICHA: - 2784043 Mantenimiento de ceparios. Curso complementario
Competencia, actividad del proyecto y resultado de aprendizaje desarrollados:

Denominación:
Operar equipos para fermentación según especificaciones.
Manejar equipos de fermentación de acuerdo con los resultados del balance.
Preparar las adiciones de insumos cumpliendo condiciones asépticas.
Propagar los microorganismos bajo condiciones asépticas.
Resultados de aprendizaje:
Probar la viabilidad de cepas almacenadas según procedimientos del laboratorio.
Registrar la información en los formatos establecidos por la empresa.
Multiplicar microorganismos conservados según normas técnicas y criterios de calidad.
Conservar microorganismos de acuerdo con las técnicas establecidas por la empresa.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAIRO ALFONSO PERALES LLERENA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2427496 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108402 EJECUTAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NATURALEZA DE LA MUESTRA.

29080108403 VALORAR LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS OBTENIDOS CON BASE EN NORMATIVA Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

• 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 EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020106401 ANALIZAR EL CONTEXTO PRODUCTIVO SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES

24020106402 ESTRUCTURAR EL PROYECTO DE ACUERDO A CRITERIOS DE LA INVESTIGACIÓN..

24020106403 ARGUMENTAR ASPECTOS TEÓRICOS DEL PROYECTO SEGÚN REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES

24020106404 PROPONER SOLUCIONES A LAS NECESIDADES DEL CONTEXTO SEGÚN RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• 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 procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2783997 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2784043 - MANTENIMIENTO DE CEPARIOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR EQUIPOS PARA FERMENTACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR MICROORGANISMOS DE ACUERDO CON LAS TÉCNICAS ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA.

MULTIPLICAR MICROORGANISMOS CONSERVADOS SEGÚN NORMAS TÉCNICAS Y CRITERIOS DE CALIDAD.

PROBAR LA VIABILIDAD DE CEPAS ALMACENADAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2617483 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
• 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:	RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

27040301603 MONITOREAR LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y LIBERACIÓN DE PRODUCTO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

27040301604 REPORTAR LA INFORMACIÓN CONSIGNADA COMO RESULTADO DEL ANÁLISIS Y MONITOREO DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	156,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JAIRO ALFONSO PERALES LLERENA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE