PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, junio de 2023

Señor.
JAIRO JOHN ABELLO CAMARGO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5111664
Coordinador Académico
CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
Santa Marta

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

Referencia: No (CO1.PCCNTR.5111664) del 21 de junio 2023.

DILSON PACHECO GARCÉS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 85465492 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro acuícola y agroindustrial de gaira C.A.A.G, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro

Valor y forma de Pago: El contrato tendrá un valor de **DOCE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA MIL CUATROCIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($12.290.490)** y serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera:
a) Un primer pago correspondiente al mes de junio de 2023 por valor de **DOS MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE ($2.048.415);**
b) Dos pagos iguales por los meses de julio a agosto de 2023, por valor de **CUATRO MILLONES NOVENTA Y SIES MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($4.096.830)** cada uno.
c) Un último pago en el mes de septiembre de 2023 por valor de **DOS MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS QUINCE PESOS M/CTE ($2.048.415).**

Plazo: Será hasta el (15) de (Septiembre) de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal para desarrollar la formación en los programas de formación titulada y complementaria en modalidad presencial y virtual programados por el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira.

Obligaciones Especificas:

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 en el Programa Titulada. **-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos.** Código de Ficha. 2448735 **Competencia desarrollada:** Administrar los materiales e insumos de acuerdo con las políticas empresariales y del sector. **Resultado de aprendizaje:** Recepcionar los recursos principales y complementarios para los procesos, con sentido de pertenencia, manejando parámetros establecidos por la empresa y normatividad vigente. **Competencia desarrollada:** Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.	Listas de asistencias.

		Resultado de aprendizaje: Elaborar productos agroindustriales frescos y procesados, teniendo en cuenta el manejo de las variables que influyen en el comportamiento bioquímico y tecnológico para asegurar la calidad e inocuidad de los productos requeridos, basado en los protocolos de la empresa. **-Tecnólogo en procesos Biotecnologicos Aplicados a la Industria.** Código de Ficha. 2500468 **Competencia desarrollada:** Supervisar proceso de fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos requeridos. **Resultado de aprendizaje:** Controlar las variables del proceso de fermentación de acuerdo con los resultados esperados. **-Técnico en corte y venta de carnes.** Código de Ficha. 2712315 **Competencia desarrollada:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones	Lista de asistencias. Listas de asistencias.

		susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. **Resultado de aprendizaje:** Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos. **-Formación complementaria Manipulación de Alimentos.** Código de Ficha. 2795113 **Competencia desarrollada:** Realizar la asepsia en el área de trabajo de acuerdo con los parámetros de seguridad e higiene requeridos por el producto. **Resultado de aprendizaje:** Higienizar instalaciones, utensilios y equipos, mediante la aplicación de técnicas de limpieza y desinfección definidas en los programas de saneamiento en el marco de desarrollo.	Listas de asistencias.
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formacion, planeación pedagógica y los recuros didácticos qe incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	Códigos del proyecto: 2313534, 2534910 y 2169723. Guías de aprendizaje.

	formación e instrumentos de evaluación).		
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 fue requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
6	Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar las inasistencias en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo de inasistencias.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar y crear ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus.	Pantallazo del aplicativo.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de las competencias correspondiente a las formaciones.	Pantallazo de los juicios evaluativos del aplicativo.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Manejo de la plataforma territorium para actividades, anuncios, material de apoyo meet, zoom y otros.	Plataforma territorium, meet y zoom.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Proyecto Sennova desarrollado en alianza con empresa.	Aprovechamiento de la cascarilla de cacao, para la elaboración de barras energéticas en el CAAG.

11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Reporte de los eventos registrados de las competencias y resultados desarrolladas con las formaciones.	Formato de registro de eventos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formación.	Carpeta del portafolio medio magnético.
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su caego o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	Aplicación de la estrategia Bootcamp con los aprendices.	Formaciones y Lista de asistencia.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación	Participación activa en la divulgación de las ofertaas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.

	tecnológica programada por el Centro.		
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 fue requerido este mes.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes en físico y medio magnético.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Solicitud de materiales y elementos de formación	Formatos.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Estrategias tecnicopedagogica.	Planta de procesamiento.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Buenos acceso de los ambientes laborales.	Buena iluminación, sillas y mesas ergonomicas y otros.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Participar en las reuniones y Registrar las actividades ejecutadas de las formaciones.	Formatos contractual.
27	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 2023, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Competencia laboral orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado.

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
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. **4497731551** de la planilla, expedido por ACH SOI correspondiente al mes de mayo del 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.
Evidencias en (8) folios

Cordialmente,

Firma
DILSON PACHECO GARCÉS
Contratista
C.C. No. 85465492

Recibí a satisfacción:

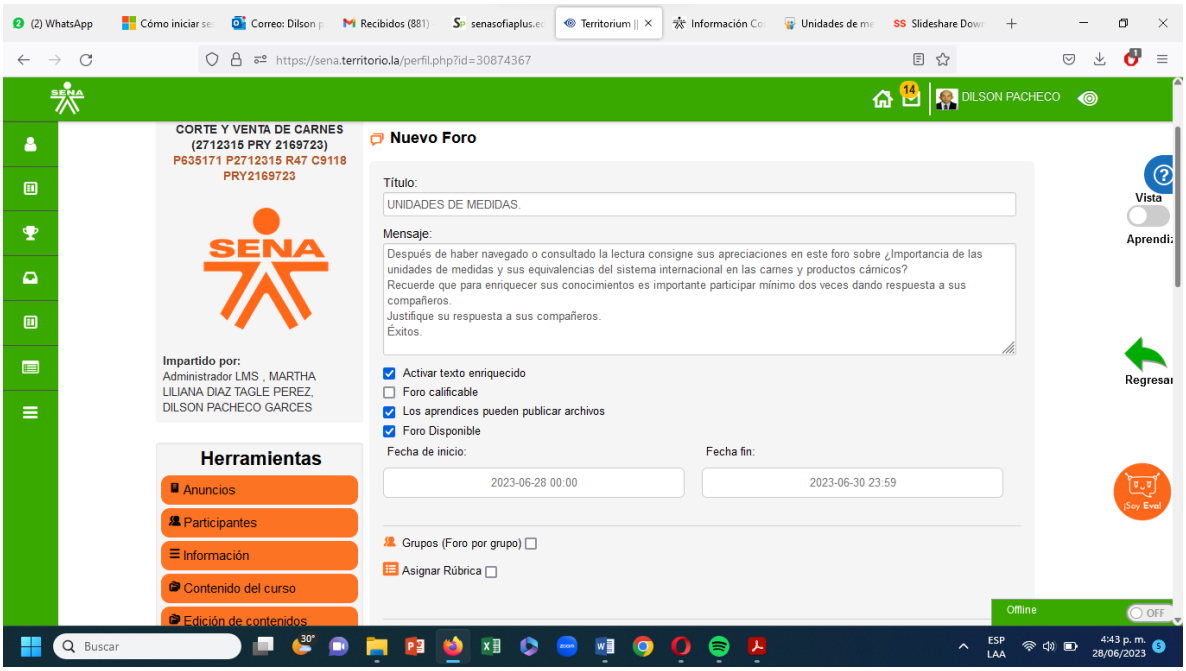
Firma
JAIRO JOHN ABELLO CAMARGO
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR.5111664
Coordinador Académico
C.C. 85451953

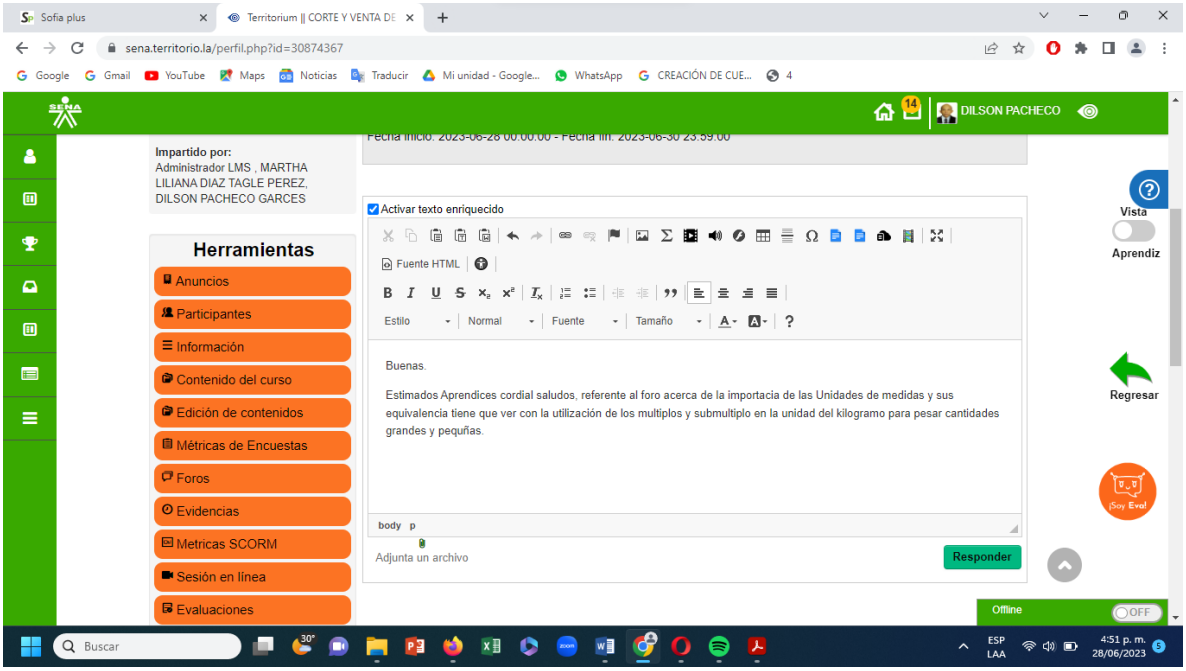
Actividades realizadas mes de junio 2023.

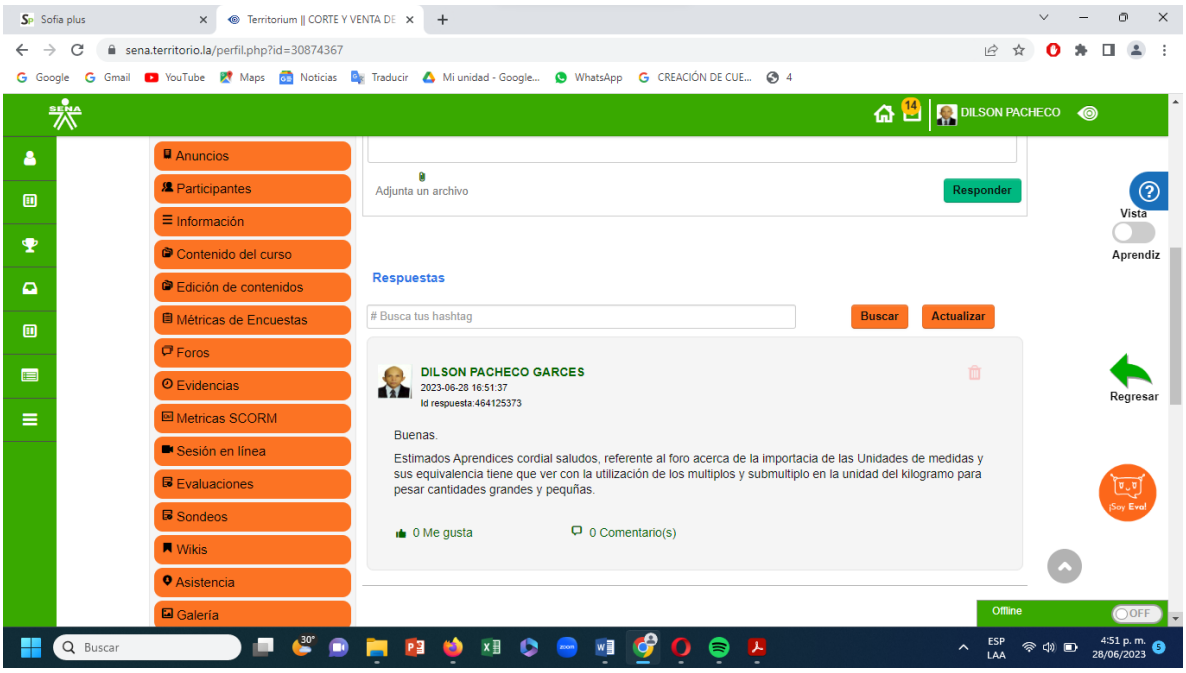
1-Técnico en corte y venta de carnes Código de ficha. 2712315.

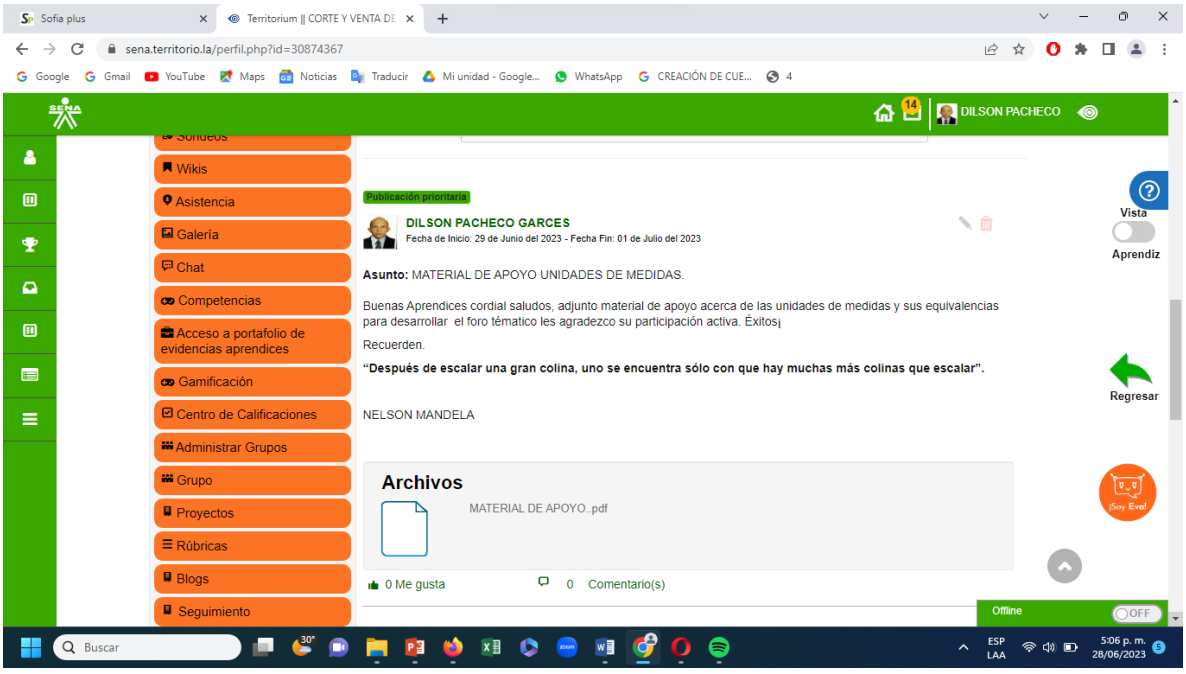
-Actividades desarrolladas temas unidades de peso, conversión de kilogramo.

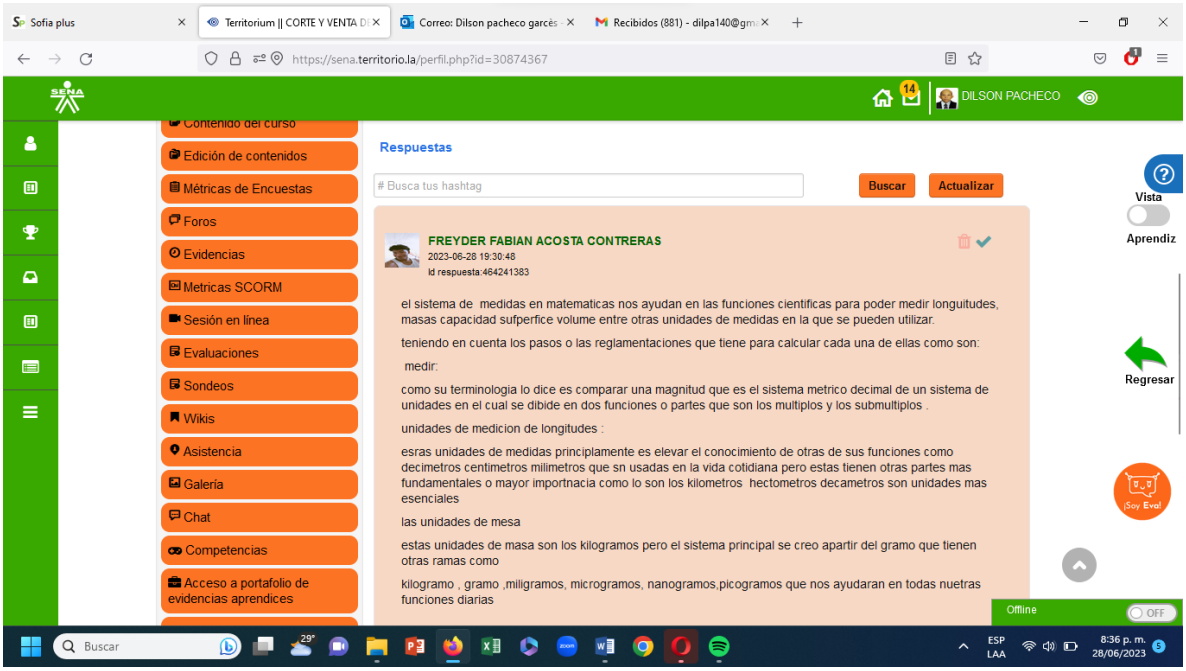
- Actividades en la plataforma territorium.

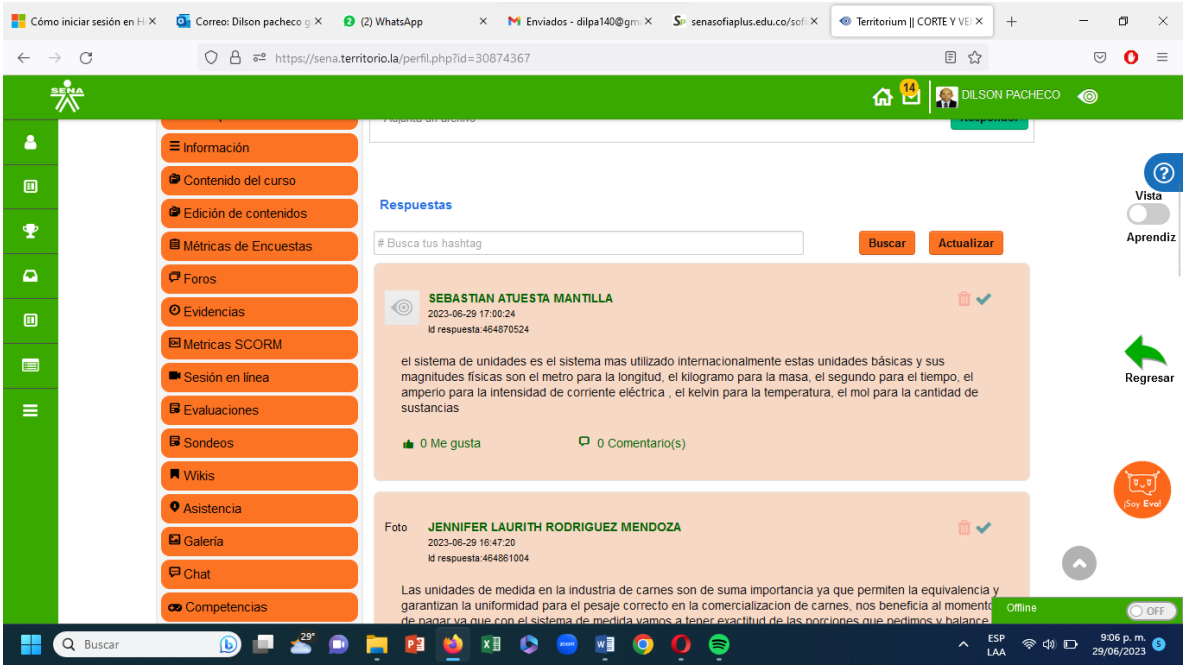


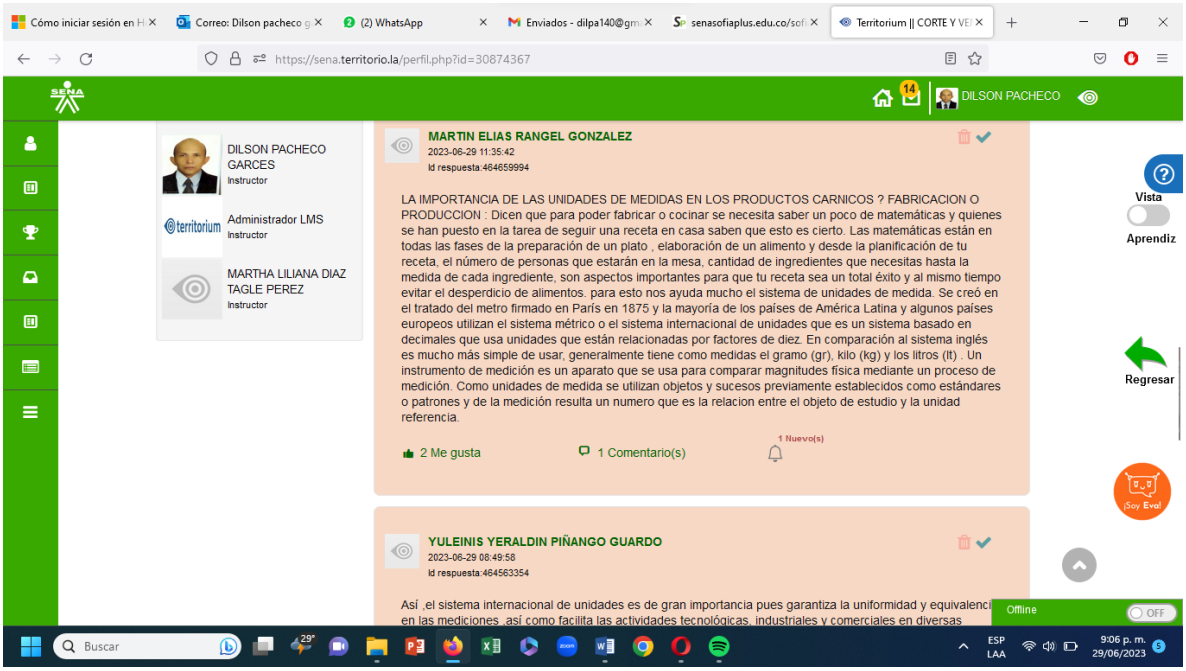



Sofia plus
Territorium || CORTE Y VENTA DE
sena.territorio.la/perfil.php?id=30874367
DILSON PACHECO
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Adjunta un archivo
Responder
Vista
Aprendiz
Respuestas
Busca tus hashtag
Buscar
Actualizar
DILSON PACHECO GARCES
2023-06-28 16:51:37
Id respuesta:464125373
Buenas.
Estimados Aprendices cordial saludos, referente al foro acerca de la importacia de las Unidades de medidas y sus equivalencia tiene que ver con la utilización de los multiplos y submultiplo en la unidad del kilogramo para pesar cantidades grandes y pequñas.
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Regresar
Offline
OFF
Buscar
ESP
LAA
4:51 p. m.
28/06/2023


Sofia plus
Territorium || CORTE Y VENTA DE
sena.territorio.la/perfil.php?id=30874367
DILSON PACHECO
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Publicación prioritaria
DILSON PACHECO GARCES
Fecha de Inicio: 29 de Junio del 2023 - Fecha Fin: 01 de Julio del 2023
Asunto: MATERIAL DE APOYO UNIDADES DE MEDIDAS.
Buenas Aprendices cordial saludos, adjunto material de apoyo acerca de las unidades de medidas y sus equivalencias para desarrollar el foro tématico les agradezco su participación activa. Éxitos¡
Recuerden.
"Después de escalar una gran colina, uno se encuentra sólo con que hay muchas más colinas que escalar".
NELSON MANDELA
Archivos
MATERIAL DE APOYO..pdf
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
ESP
LAA
5:06 p. m.
28/06/2023


Sofia plus
Territorium || CORTE Y VENTA
Correo: Dilson pacheco garcés
Recibidos (881) - dilpa140@gm
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=30874367
DILSON PACHECO
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Respuestas
Busca tus hashtag
Buscar
Actualizar
FREYDER FABIAN ACOSTA CONTRERAS
2023-06-28 19:30:48
Id respuesta:464241383
el sistema de medidas en matematicas nos ayudan en las funciones cientificas para poder medir longuitudes, masas capacidad sufperfice volume entre otras unidades de medidas en la que se pueden utilizar.
teniendo en cuenta los pasos o las reglamentaciones que tiene para calcular cada una de ellas como son:
medir:
como su terminologia lo dice es comparar una magnitud que es el sistema metrico decimal de un sistema de unidades en el cual se dibide en dos funciones o partes que son los multiplos y los submultiplos .
unidades de medicion de longitudes :
esras unidades de medidas principlamente es elevar el conocimiento de otras de sus funciones como decimetros centimetros milimetros que sn usadas en la vida cotidiana pero estas tienen otras partes mas fundamentales o mayor importnacia como lo son los kilometros hectometros decametros son unidades mas esenciales
las unidades de mesa
estas unidades de masa son los kilogramos pero el sistema principal se creo apartir del gramo que tienen otras ramas como
kilogramo , gramo ,miligramos, microgramos, nanogramos,picogramos que nos ayudaran en todas nuetras funciones diarias
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
ESP
LAA
8:36 p. m.
28/06/2023

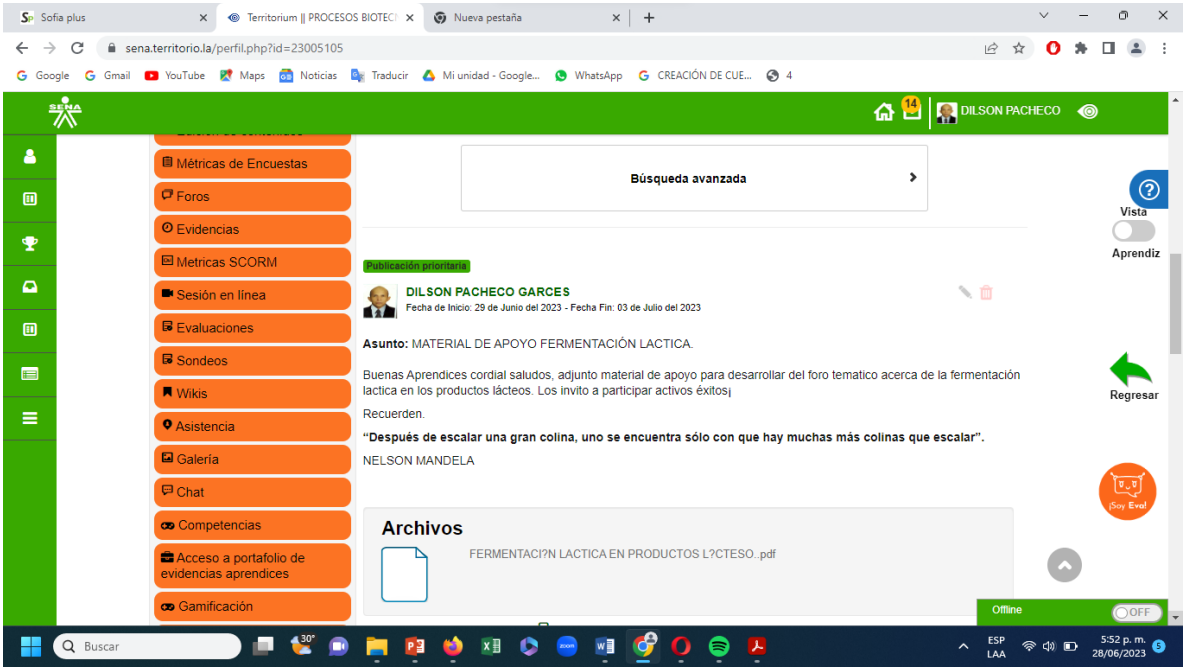

Cómo iniciar sesión en H
Correo: Dilson pacheco g
(2) WhatsApp
Enviados - dilpa140@gm
senasofiaplus.edu.co/sof
Territorium || CORTE Y VE
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=30874367
DILSON PACHECO
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Respuestas
Busca tus hashtag
Buscar
Actualizar
SEBASTIAN ATUESTA MANTILLA
2023-06-29 17:00:24
Id respuesta:464870524
el sistema de unidades es el sistema mas utilizado internacionalmente estas unidades básicas y sus magnitudes físicas son el metro para la longitud, el kilogramo para la masa, el segundo para el tiempo, el amperio para la intensidad de corriente eléctrica , el kelvin para la temperatura, el mol para la cantidad de sustancias
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Foto
JENNIFER LAURITH RODRIGUEZ MENDOZA
2023-06-29 16:47:20
Id respuesta:464861004
Las unidades de medida en la industria de carnes son de suma importancia ya que permiten la equivalencia y garantizan la uniformidad para el pesaje correcto en la comercializacion de carnes, nos beneficia al momento
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
ESP
LAA
9:06 p. m.
29/06/2023

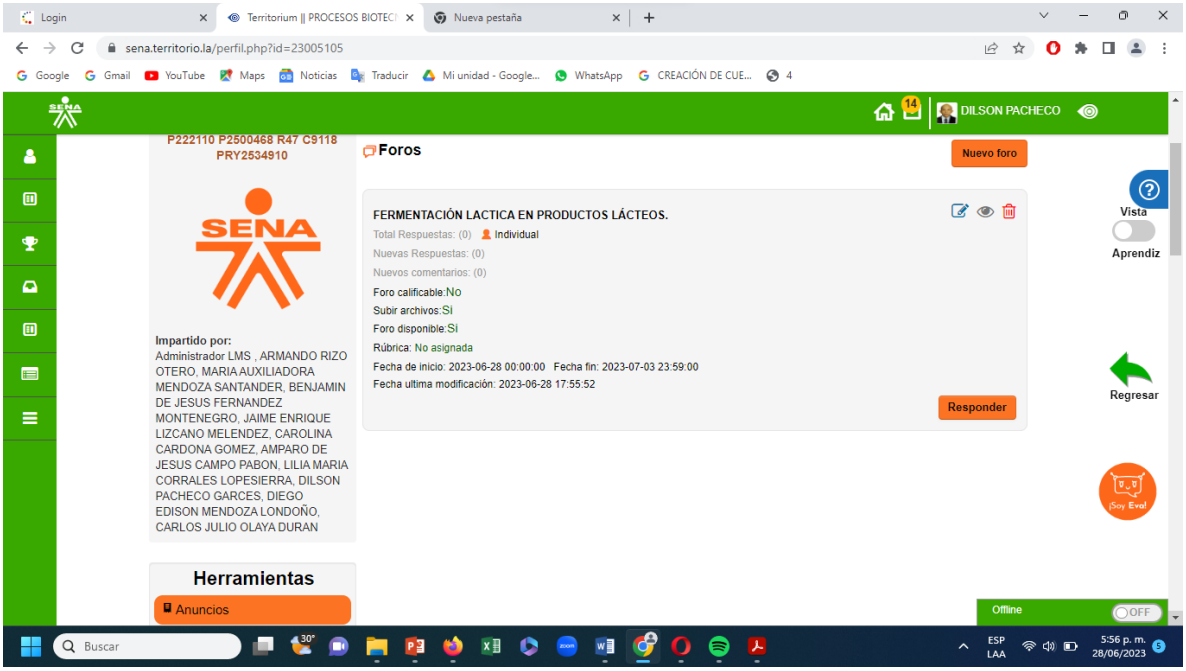


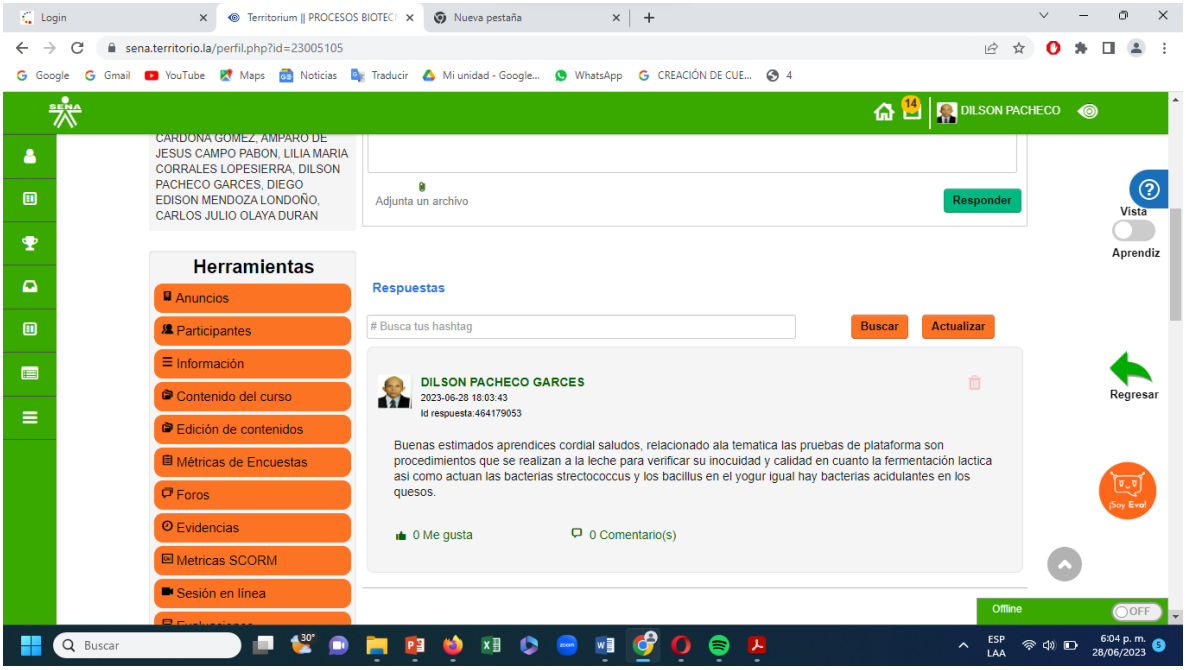
2-Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria de Alimentos Código de ficha. 2500468.

-Actividades desarrolladas temas. Productos fermentados, variables que interactúan en los procesos productivos lácteos. (Ph, temperatura y tiempo) obtención de quesos.

- Actividades en la plataforma territorium



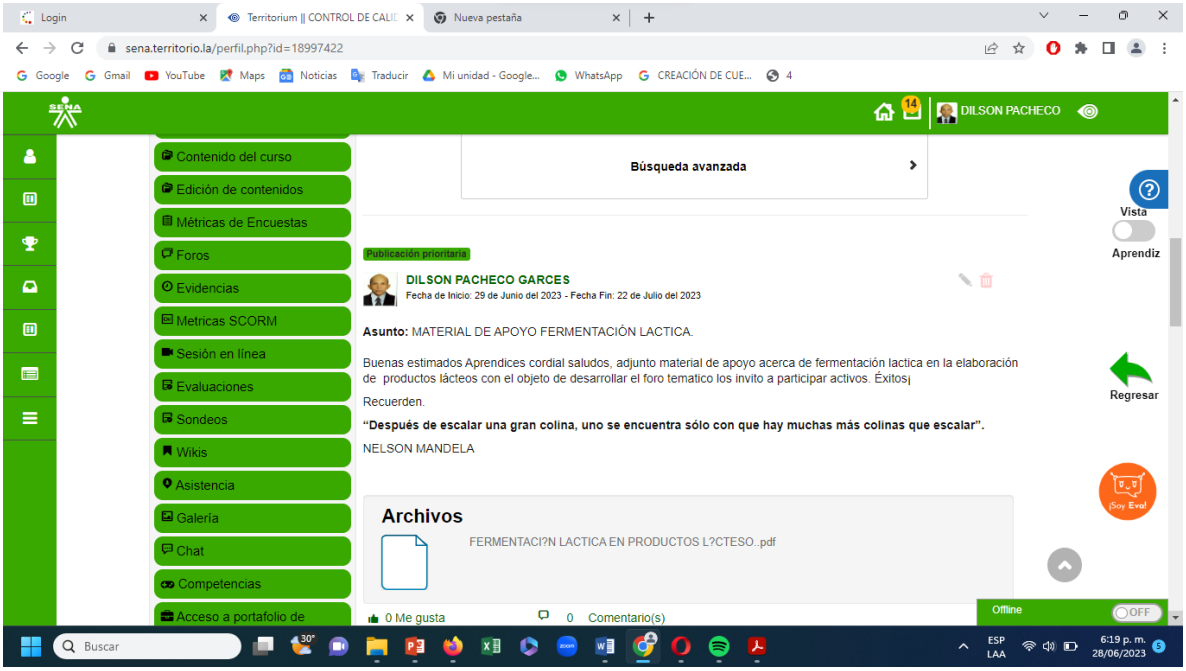


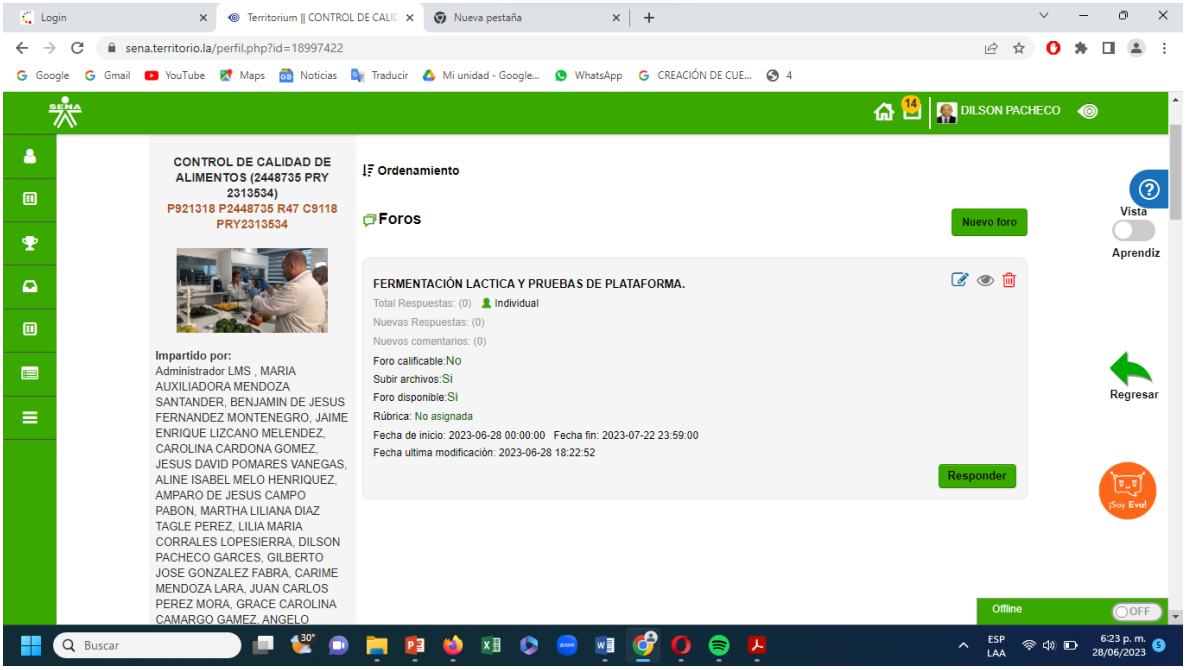


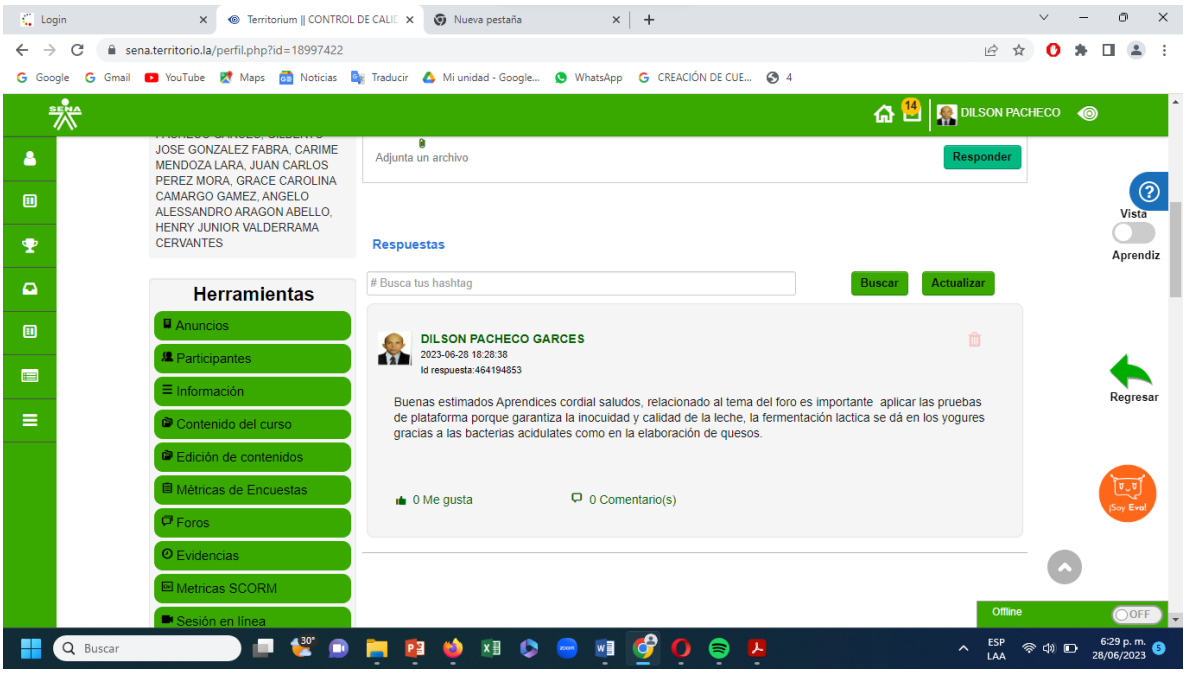
3-Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha. 2448735

-Actividades desarrolladas temas. Procesos productivos, obtención de postres y quesos

- Actividades en la plataforma territorium.

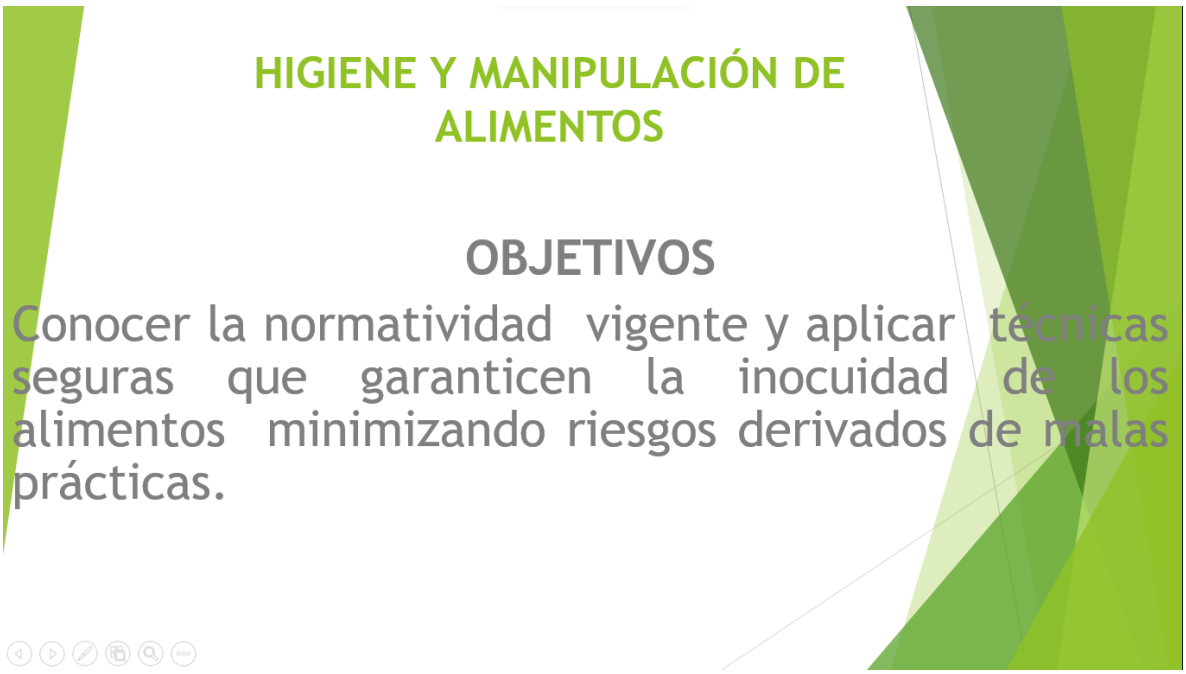

Login
Territorium || CONTROL DE CALI
Nueva pestaña
sena.territorio.la/perfil.php?id=18997422
DILSON PACHECO
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de
Búsqueda avanzada
Vista
Aprendiz
Publicación prioritaria
DILSON PACHECO GARCES
Fecha de Inicio: 29 de Junio del 2023 - Fecha Fin: 22 de Julio del 2023
Asunto: MATERIAL DE APOYO FERMENTACIÓN LACTICA.
Buenas estimados Aprendices cordial saludos, adjunto material de apoyo acerca de fermentación lactica en la elaboración de productos lácteos con el objeto de desarrollar el foro tematico los invito a participar activos. Éxitos¡
Recuerden.
"Después de escalar una gran colina, uno se encuentra sólo con que hay muchas más colinas que escalar".
NELSON MANDELA
Regresar
Archivos
FERMENTACI?N LACTICA EN PRODUCTOS L?CTESO..pdf
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Offline
OFF
Buscar
ESP
LAA
6:19 p. m.
28/06/2023


Login
Territorium || CONTROL DE CALI
Nueva pestaña
sena.territorio.la/perfil.php?id=18997422
DILSON PACHECO
CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS (2448735 PRY 2313534)
P921318 P2448735 R47 C9118 PRY2313534
Impartido por:
Administrador LMS , MARIA AUXILIADORA MENDOZA SANTANDER, BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO, JAIME ENRIQUE LIZCANO MELENDEZ, CAROLINA CARDONA GOMEZ, JESUS DAVID POMARES VANEGAS, ALINE ISABEL MELO HENRIQUEZ, AMPARO DE JESUS CAMPO PABON, MARTHA LILIANA DIAZ TAGLE PEREZ, LILIA MARIA CORRALES LOPESIERRA, DILSON PACHECO GARCES, GILBERTO JOSE GONZALEZ FABRA, CARIME MENDOZA LARA, JUAN CARLOS PEREZ MORA, GRACE CAROLINA CAMARGO GAMEZ, ANGELO
Ordenamiento
Foros
Nuevo foro
Vista
Aprendiz
FERMENTACIÓN LACTICA Y PRUEBAS DE PLATAFORMA.
Total Respuestas: (0) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable:No
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2023-06-28 00:00:00 Fecha fin: 2023-07-22 23:59:00
Fecha ultima modificación: 2023-06-28 18:22:52
Responder
Regresar
Offline
OFF
Buscar
ESP
LAA
6:23 p. m.
28/06/2023



4-Formación complementaria Manipulación de Alimentos. Código de ficha. 2795113

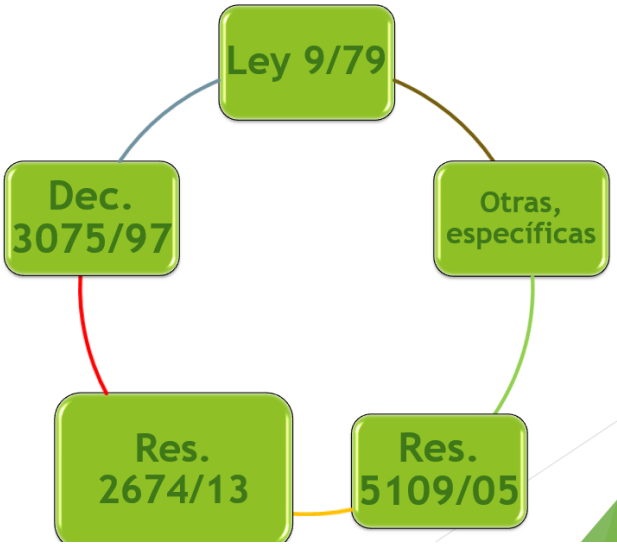
-Actividades desarrolladas temas. Normas alimentarias Decreto 3075/1997 y su estructura.



NORMATIVIDAD DECRETO 3075/97 Y RESOLUCIÓN 2674/2013

Es una política nacional y uno de los requisito para la implementación de cualquier sistema de calidad o inocuidad es el cumplimiento de la legislación de carácter obligatorio en nuestro país.

MARCO REGULATORIO



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DILSON PACHECO GARCES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 15/06/2023 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RECEPCIONAR LOS RECURSOS PRINCIPALES Y COMPLEMENTARIOS PARA LOS PROCESOS, CON SENTIDO DE PERTENENCIA, MANEJANDO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN 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:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	23,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2500468 - PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APOYAR ACTIVIDADES QUE CONDUZCAN A LA IMPLEMENTACIÓN, DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN, DE FORMA INDIVIDUAL O INTEGRADA; DE ACUERDO A
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EMPLEAR PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS DE REMEDIACIÓN A LOS RECURSOS AGUA Y/O SUELO CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR EQUIPOS PARA FERMENTACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS VIGENTES.
• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS ESPERADOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 5,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2712315 - 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
• 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
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152803 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

24020152804 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• 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 : 6,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 34,00

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: DILSON PACHECO GARCES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA