PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, noviembre de 2022

Señor (a)
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3914404**
Coordinador Académico
Centro acuícola y agroindustrial de gaira
Santa Marta

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

Referencia: No (**CO1.PCCNTR.3914404**) del año 2022

SERGIO MANUEL OVIEDO DÍAZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.063.286.838 de Montelíbano, 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: TRECE MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($13.591.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago en el mes de agosto de 2022 por valor de DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS M/CTE ($2.132.000), b) Dos pagos iguales por los meses de septiembre y octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno, c) Un ultimo pago en el mes de noviembre de 2022 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.464.500).

Plazo: Será hasta el 26 de Noviembre de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población desplazada de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en la especialidad de CERVECERIA.

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	Impartir formación en técnico en cervecería artesanal. Código de ficha: 2499229.	Fotografias de informe de preparación de bebidas

	programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación y la estrategia.	Competencia a desarrollar. 2671287 - servicio de alimentos y bebidas Resultados de aprendizaje Establecer contactos con clientes mediante diálogos de venta y comunicación asertiva Hacer el pre alistamiento necesario para el servicio, de acuerdo con las necesidades de la operación. Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos. Servir alimentos y bebidas conforme con normas de manipulación y manual de procedimientos 2670370 - caracterizacion de bebidas alcoholicas adulteradas Identificar los riesgos en el consumo de licores adulterados y las medidas preventivas, según normativa vigente. Reconocer las particularidades de los licores adulterados teniendo en cuenta características sensoriales y fisicoquímicas Determinar la aptitud para el consumo de las bebidas	

		alcohólicas según procedimientos analíticos estandarizados Validar la aplicación de los procedimientos para el reconocimiento de la adulteración de bebidas alcohólicas frente a sus características sensoriales y fisicoquímicas. 2671289 - escalado de procesos de fermentacion en plantas piloto. Resultados de aprendizaje Alistar los equipos, materiales y reactivos de acuerdo con los requerimientos de los protocolos de análisis y naturaleza de la muestra. Realizar el escalado invitro a nivel de laboratorio de acuerdo con el procedimiento técnico. Operar el biorreactor y componentes de acuerdo con el procedimiento establecido. Documentar la información técnica de acuerdo con los resultados del proceso de fermentación según los establecidos en la norma. 2671303 - aplicacion del sistema globalmente armonizado en el manejo de	

		productos quimicos en la industria Resultados de aprendizaje Clasificar los residuos químicos de acuerdo con su tipología Diferenciar las propiedades, características fisicoquímicas y toxicológicas propias de los productos químicos de acuerdo con la normatividad nacional e internacional Interpretar los elementos de comunicación del sga de acuerdo con la tipología de producto y la normatividad vigente Organizar los espacios y procedimientos de almacenamiento y transporte interno de los productos químicos de acuerdo con el sga	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Formulación de protocolo de cocción, fermentación, limpieza y embotellado	Guía de aprendizaje
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de	Tecnicas activas	Pruebas diagnosticas de conocimiento conceptual y técnico

	acuerdo con los lineamientos institucionales.		
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
5	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Diligenciamiento en plataforma sofiaplus	Pantallazo de evidencia
6	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.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Reporte de juicios evaluativos en aprendices	Reporte de calificaciones
8	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.	Envio de evidencias por emails	Protocolos de actividades
9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó

11	Desplazarse a otras ciudades, municipios, veredas y/o corregimientos del departamento diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
12	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.	Se desarrollan actividades de formación en evaluación sensorial	Anexo documento que certifica el cronograma en sofiaplus
13	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 en Google Drive
14	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su 4 GTH-F-075 V.06 objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
15	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
16	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.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó

	pedagógicas que la Entidad dispone para esta estrategia.		
18	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional laboral.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico pedagógica.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
24	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes	Presentar el informe mensual de ejecución contractual del periodo	Presenta informearchivo GC_1063286838_236022_NOV_2022

	mensuales de la ejecución del contrato.		cargado al secop ii
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Este mes no se realizó	Este mes no se realizó

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. 9439059044 de la planilla, operador aportes en línea y periodo agosto. (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 (42) folios

Cordialmente,



SERGIO MANUEL OVIEDO DIAZ
Contratista
C.C. No. 1.063.286,838

Recibí a satisfacción:

Firma
ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3914404**
Coordinador Académico

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL INSTRUCTOR

Elaboración de bebida
Tipo: Cerveza artesanal
Estilo: Blonde Ale
Lupulado en cocción y fermentación

1- **Molienda**







2- Maceración



3- Recirculado y lavado de grano











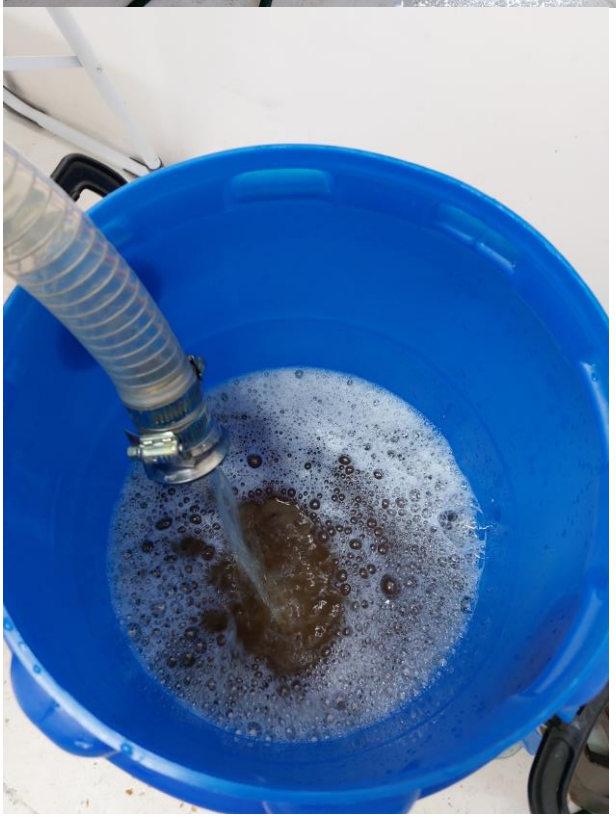


4- Hervor y lupulado



5- Enfriado del mosto





6- Fermentación y extracción de levadura





7- Embotellado







IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: CERVECERIA ARTESANAL
- Código del Programa de Formación: 936196 Versión 1
- Nombre del Proyecto: producción de cerveza artesanal de estilo Golden Ale con estandares de calidad, proceso de planificación y control permanente
- Fase del Proyecto: Ejecución
- Actividad de Proyecto: implementaar un proceso de elaboración de mosto para cerveza Golden Ale
  Competencia: 2630163 preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  2630163-01 organizar la materia prima y el material profesional para la preparación de bebidas.

  2630163-02 realizar el prealistamiento necesario para el servicio de acuerdo a las necesidades del cliente.

  2630163-03 asear y limpiar equipos y utensilios de acuerdo a estándares de gestión de calidad.

  2630163-04 servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos.

  2630163-05 elaborar cocteles y bebidas mezcladas de acuerdo a la solicitud del cliente.

  2630163-06 detectar las necesidades del cliente a partir del dialogo de venta.

- Duración de la Guía: 32 horas

2. PRESENTACIÓN

El mercado de cerveza artesanal tiene gran crecimiento postpandemia, no solo en Colombia sino también en latinoamerica, los aprendices de cervecería artesanal deberán desarrollar competencias y habilidades para producir cervezas de alta calidad. Es por ello que son llamados a ser integrales, no dedicarse únicamente a una actividad, mas bien a desarrollar integralmente su formación. La idea central se basa en formar maestros cerveceros, pero muy importante es considerar que el perfil ocupacional de esta actividad laboral incluye la realización de multiples tareas. En el mundo cervecero, se define la cervecería como empresa de limpieza que ocasionalmente hace cerveza, y maestro cervecero es una persona que debe engranar distintas ocupaciones para conseguir altos estandares de calidad. Es por ello que los aprendices deben formular sus propias recetas, procedimientos, formas de trabajo y formatos de control de proceso.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es):

3.1. Actividad inicial:

Para esta actividad se necesita saber si el aprendiz trae al menos unos conocimientos previos del programa de formación. El instructor evaluará esta etapa y considerará si sigue con lo planeado o por el contrario debe deternerse y verificar que todos los aprendices están en una misma frecuencia de conocimientos previos.

Hará una preguntas claves en la cual se debatirá y se sacarán conclusiones.

¿Quién ha cocinado cerveza de forma casera?

¿Qué cree usted que hace un maestro cervecero?

¿qué esperaría experiemtnar de una cerveza que usted produjera?

3.2. Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

Los aprendices deben eastar concientizados del esfuerzo, tiempo y responsabilidad que implica ser maestro cervecero, por eso es indispensable que entiendan el proceso general de elaboración de mosto. Para ello el instructor da indicaciones sobre los procesos importantes y los tiempos de ejecución.

3.3. Apropiación del conocimiento

El instructor dará indicaciones sobre el estilo de cerveza a producir, las características que se desean obtener, los requerimientos técnicos que sean mas indispensables para la producción. Los aprendices deberán llevar registros de los procesos de molienda, macerado, recirculado y lavado del grano, cocción, enfriado del mosto. Deberán proponer formatos de registros junto con diagramas de flujo adaptables a cambios de condiciones y variables propias del proceso como volúmenes, temperatura y tiempos. El instructor revisará los formatos y acompañará el proceso dando indicaciones y recomendaciones.

3.4. Tranferencia del Conocimiento

Se hará bajo la inspección y revisión de los formatos del proceso propuestos por los aprendices, el instructor hará permanente retroalimentación del original y modificaciones que se presenten en las formulaciones justificando cada acción modificada.

- Ambiente Requerido

Planta cervecera

- Materiales

Tren de cocción, fermentadores. Sistema de refrigeración, llenadora contrapresión, botellas

Tomando como referencia la planeación pedagógica y las orientaciones para elaborar guías de aprendizaje citado en la guía de desarrollo curricular

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Evaluación técnica en planta sobre el proceso de obtención del mosto desde la clasificación hasta el producto final. **Evidencias de Desempeño** Bitácora de anotación de observaciones donde el aprendiz definirá los procedimientos y formatos de recolección de información en el control del proceso. **Evidencias de Producto:** Protocolo de obtención de mosto	Define procedimientos técnicos para resolver problemas según la situación. Plantea diferentes procesos para obtener mosto cervecero por dos vias diferentes. Presenta solución a posibles problemas derivados del trabajo en planta por obtención de mosto cervecero. Relaciona e interpreta propiedades y variables clave en el proceso de obtención de mosto cervecero.	**Evidencias de conocimiento:** Técnica de evaluación: Formulación de preguntas. Instrumento de evaluación: ejecución de acciones dentro de la planta. **Evidencias de desempeño:** Técnica de evaluación: La observación. Instrumento de evaluación: Lista de chequeo. **Evidencias de producto:** Técnica de evaluación: Evaluación del producto. Instrumento de evaluación: Formato de receta diligenciado.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Mosto cervecero: En la elaboración de la cerveza es el líquido que se aromatiza con lúpulo para ser infusionado y posteriormente fermentado en las cubas

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Escuela Cervecera, Método cervecero expres. 2020.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**SERGIO MANUEL OVIEDO DÍAZ**	**Instructor**	CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA	**17 de agosto de 2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Protocolos de actividadeselaboradas por aprendices

Cervecería Artesanal

SENA-CAAG, Magdalena

Identificación

Nombre: José castro Fecha entrega: 12-10-2022

CIP - Embotelladora

Materiales

Descripción	Cantidad
Agua	120 L
Limpiador alcalino	600 mL
acido peracetico	300 mL
manguera	
moto bomba	

Procedimiento

1) calentar 60L de agua a 60°C
2) Agregar 600 mL de limpiador alcalino al agua caliente
3) conectar la manguera a la embotelladora y motobomba para hacer recirculado durante 1 min
4) enjuagar la manguera y embotelladora con agua
5) en 60L de agua bambiente agregar 300 mL de acido peracetico
6) hacer recirculado durante 10 min para dejarla limpia por completo

Pagina ____ de ____

Powered by CamScanner

Cervecería Artesanal

SENA-CAAG, Magdalena

Identificación

Nombre: José castro Fecha entrega: 05-10-2022

CIP - Botellas

Materiales

Descripción	Cantidad
agua	
Jabon neutro	
acido peracetico	

Procedimiento

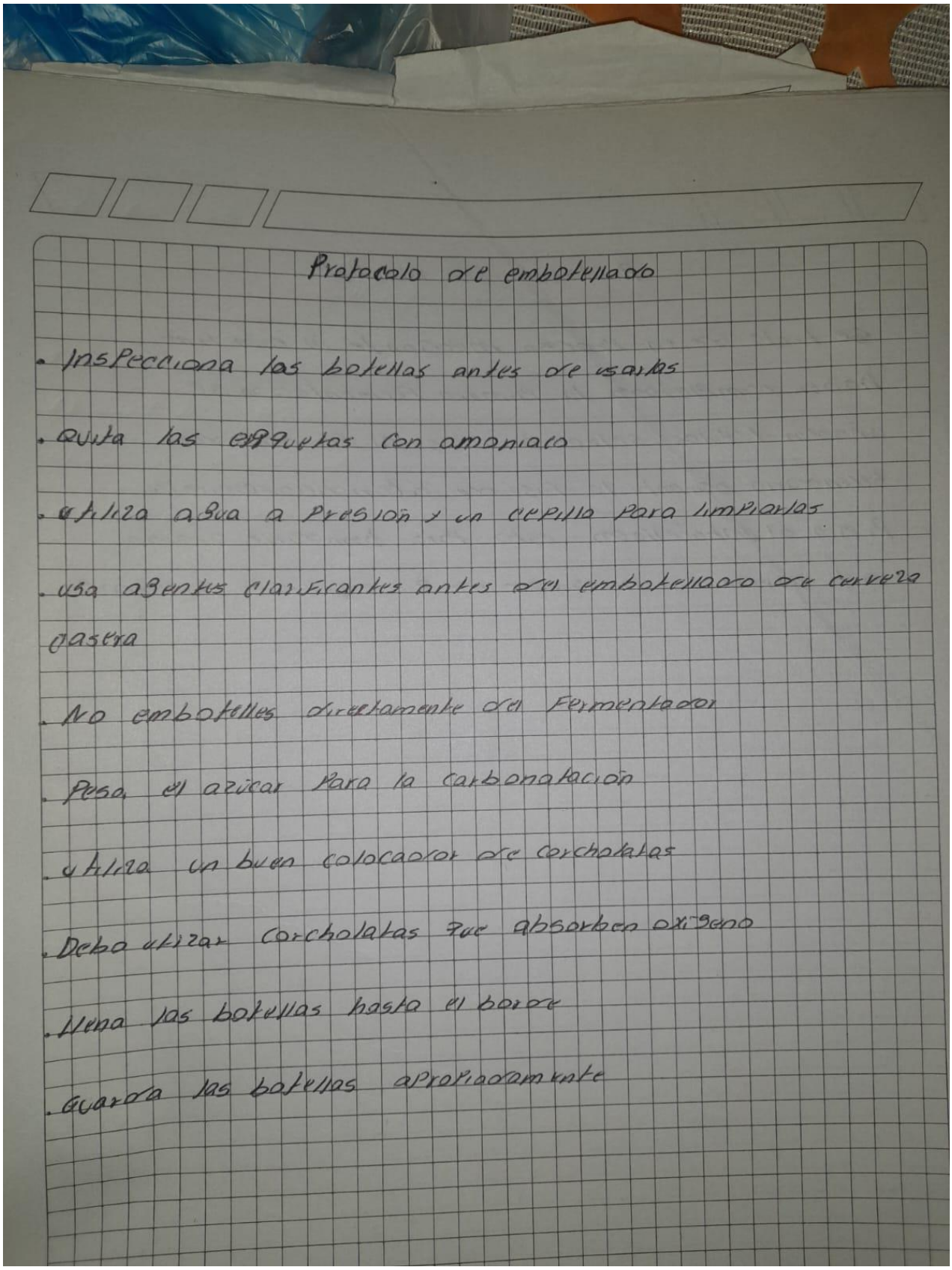
1) comenzamos lavado las botellas con jabon neutro y agua para eliminar toda impureza
2) enjuagamos las botellas y las colocamos boca bajo en las canastas
3) Sumergimos las botellas en agua y comenzamos a calentar hasta llegar a hervor
4) al tiempo cumplido sacamos las botellas y las colocamos boca bajo en las canastas
5) sanilizamos las botellas en agua y acido peracetico a 0.5 %

Powered by CamScanner

08 / NOV / 22 / Protocolo de dry hop.

Primero se debe medir la densidad dependiendo que quiera el maestro cervecero, cuando ya tiene la densidad a decia da se baja la temperatura para el decantamiento de la levadura para poder sacar toda la ~~levadura~~ levadura, luego procedemos a poner Co2 a baja precion. para generar presion positiva y hacer el dry hop.

Despues de echar el lupulo se podra precion por abajo pausadamente para resolver el lupulo y se mescle con la cerveza, despues de un dia procederemos a carbonatar y luego esperaremos la maduracion.



Protocolo de embotellado

- Inspecciona las botellas antes de usarlas
- Quita las etiquetas con amoniaco
- Utiliza agua a presión y un cepillo para limpiarlas
- Usa agentes clarificantes antes del embotellado de cerveza casera
- No embotelles directamente del fermentador
- Pesa el azúcar para la carbonatación
- Utiliza un buen colocador de corchotatas
- Debe utilizar corchotatas que absorben oxígeno
- Llena las botellas hasta el borde
- Guarda las botellas apropiadamente

Elaboración de protocolo de cocción de 60 L

Cervecería Artesanal

SENA-CAAG, Magdalena

Identificación

Nombre: CARNICO MARÍ HOLIDAYS

Fecha: 25-10-2022 Lote: 7 Estilo: Pilsner

3er Protocolo de cocción

Materiales

Descripción	Cantidad
Malta Pilsner	12 kg
Malta Caramel Munich 3	0.3 kg
Lupulo Cascade	120 gr
Agua	84 Litros
Levadura US 05	3 sobres

Procedimiento

- Iniciamos poniendonos los elementos de protección personal botas, tapabocas y gafas.
- Luego reunimos las maltas necesarias para nuestra cerveza. Y procedemos a calentar 60 Litros de agua en la olla 1. hasta alcanzar 70° esto con el fin de que al mesclarlo con la malta que esta a temperatura ambiente bajara la temperatura del agua a 65-67° aproximadamente. Temperatura ideal para la extraccion de la alfamilasa.
- Mientras el agua alcanza la temperatura ideal procedemos a moler nuestras maltas. 12 kg Malta Pilsner y 0.3 kg Munich caramel 3 molienda 0.5 mm

Cervecería Artesanal

SENA-CAAG, Magdalena

Nombre: _____

3er Protocolo de cocción

Procedimiento

-Al llegar el agua a 70° procedemos a pasarla a la olla 2 y mezclamos con la malta. Mantenemos temperatura a 65° durante 1 hora aproximadamente o hasta que la prueba de Yodo de color naranja y no morado.

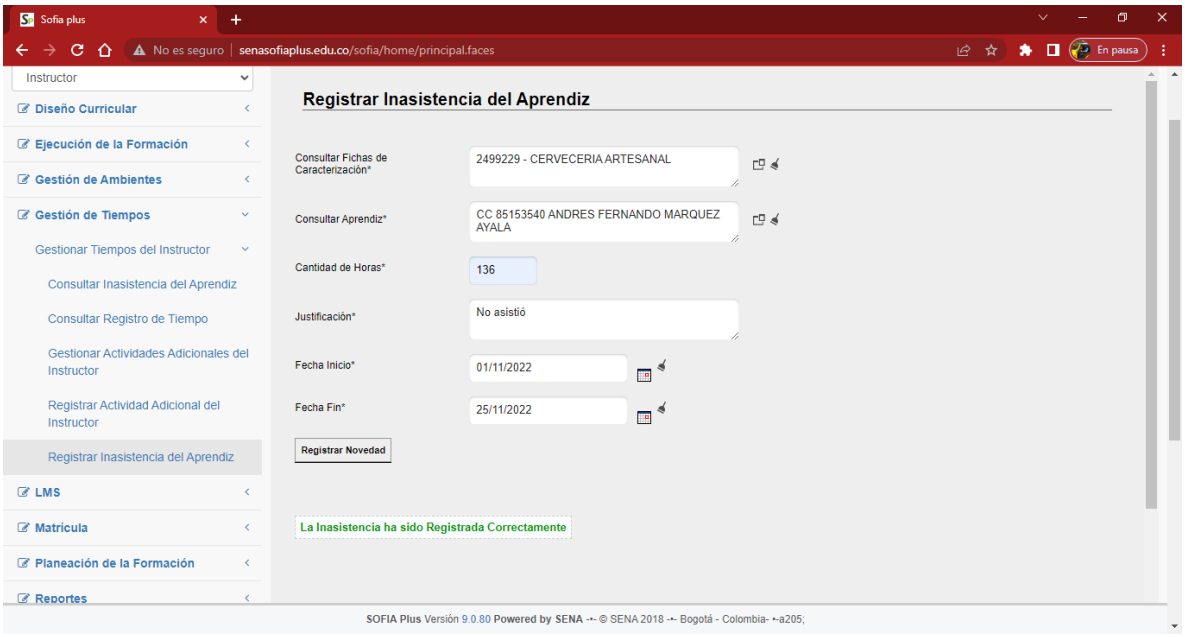
-Iniciamos recirculado durante 10 min hasta clarificar y pasamos el mosto 1 a la olla 3. Lavamos el grano con 24 litros de agua a 70° con el fin de extraer la mayor cantidad de azucares.

-En la olla 3 depositamos el mosto 1 y el agua de su lavado y llevamos a hervor vigoroso para iniciar la adicion de lupulo. Al romper hervor agregamos nuestro Primer lupulado Cascade 40 gr (60 min) 50 gr cascade (30 min).

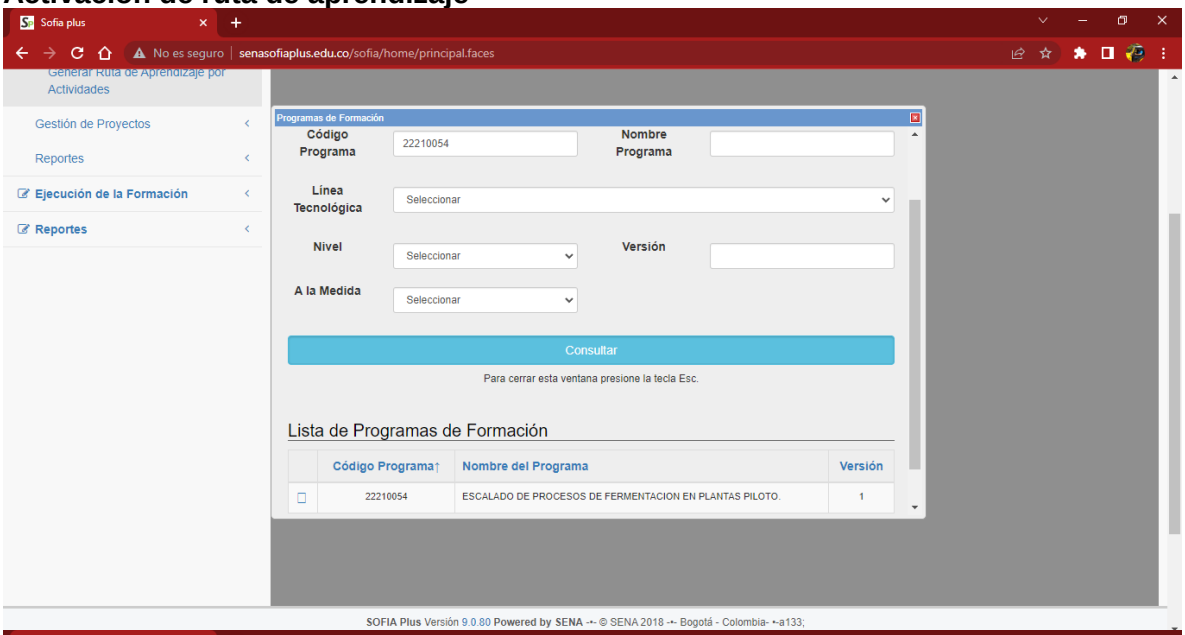
-Pasada la hora apagamos el fuego, un whirpoll pequeño para hacer la torta y pasar al fermentador donde agregaremos 3 sobres de levadura US 05 que son 34.5 gr

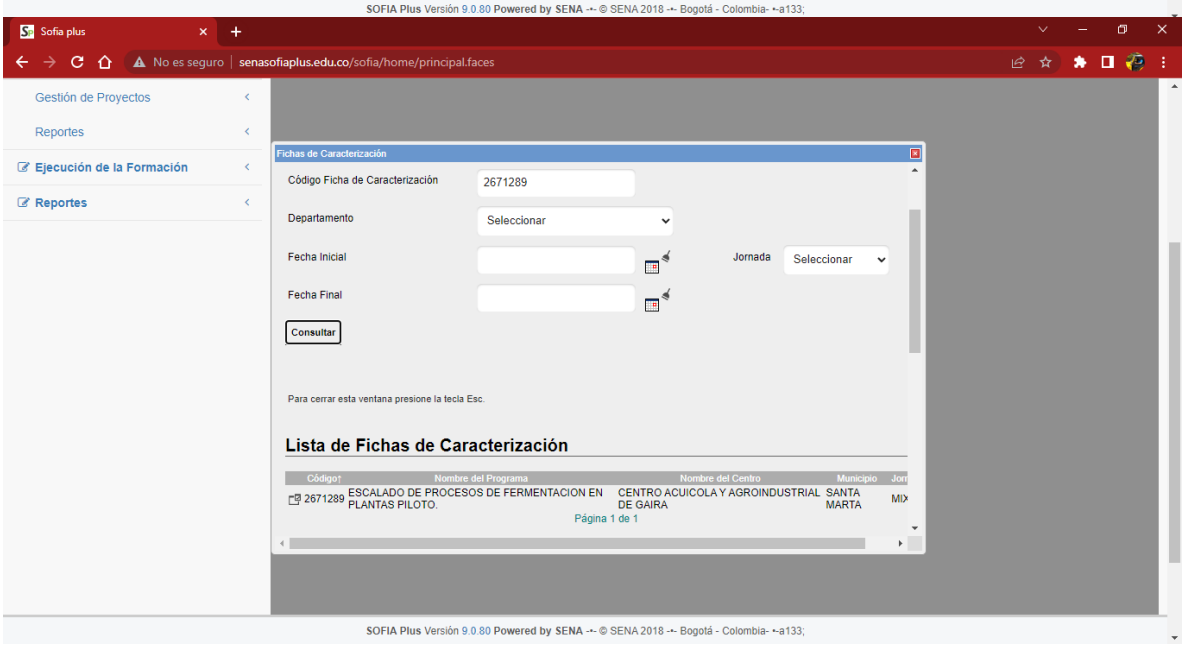
Pagina 2 de 2

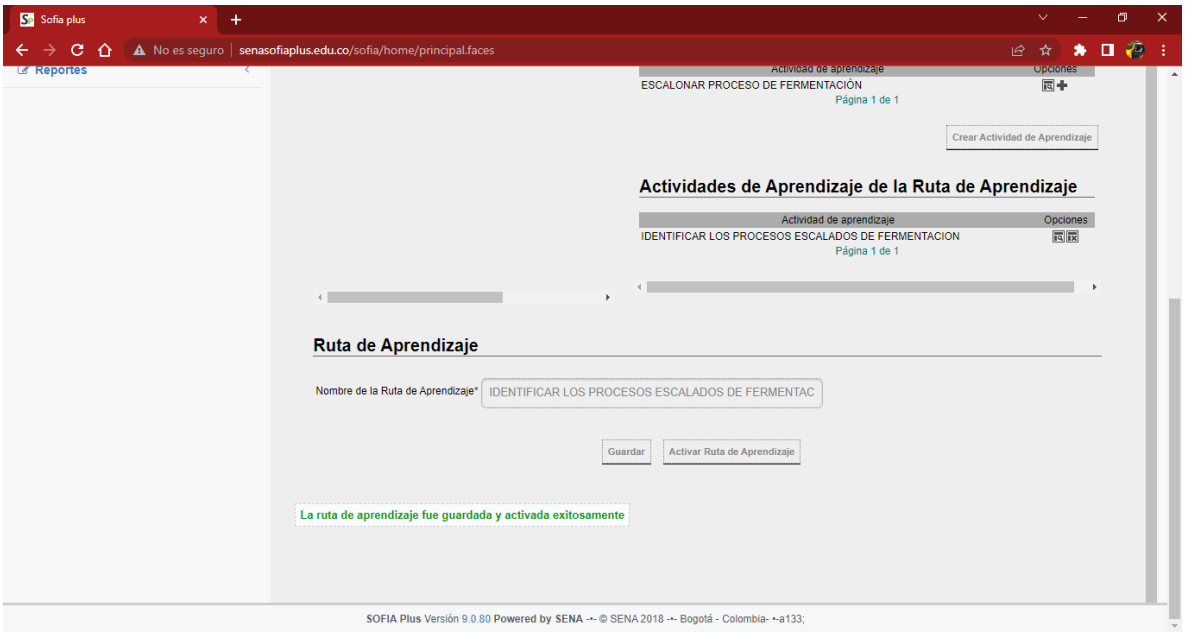
Reporte de inasistencias en la plataforma Sofiaplus

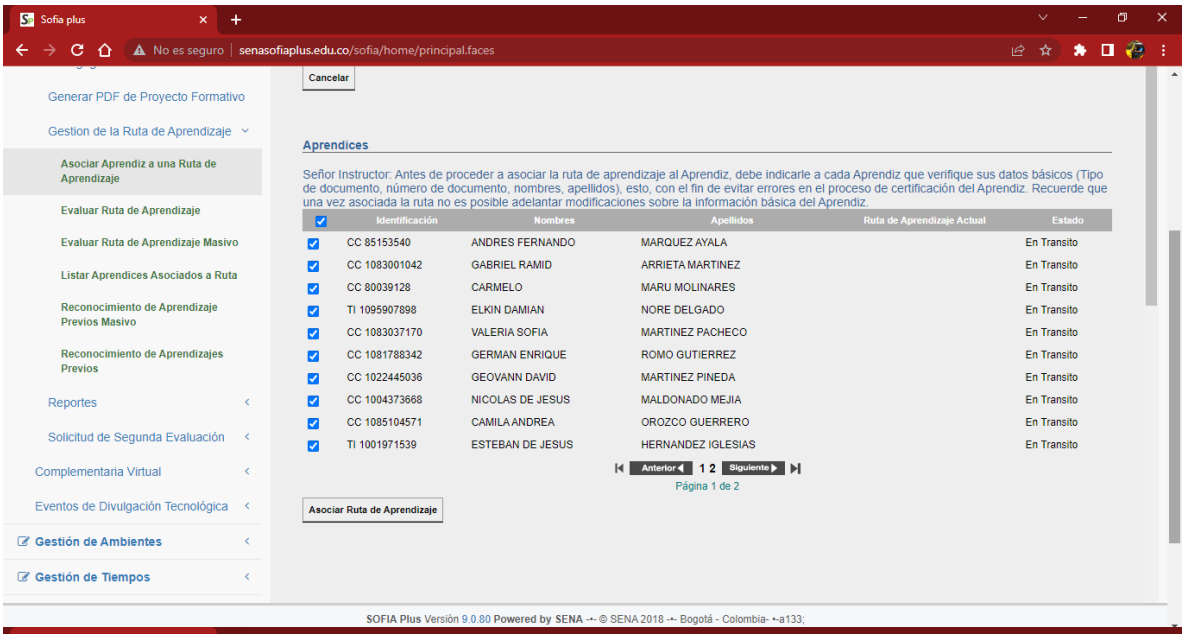


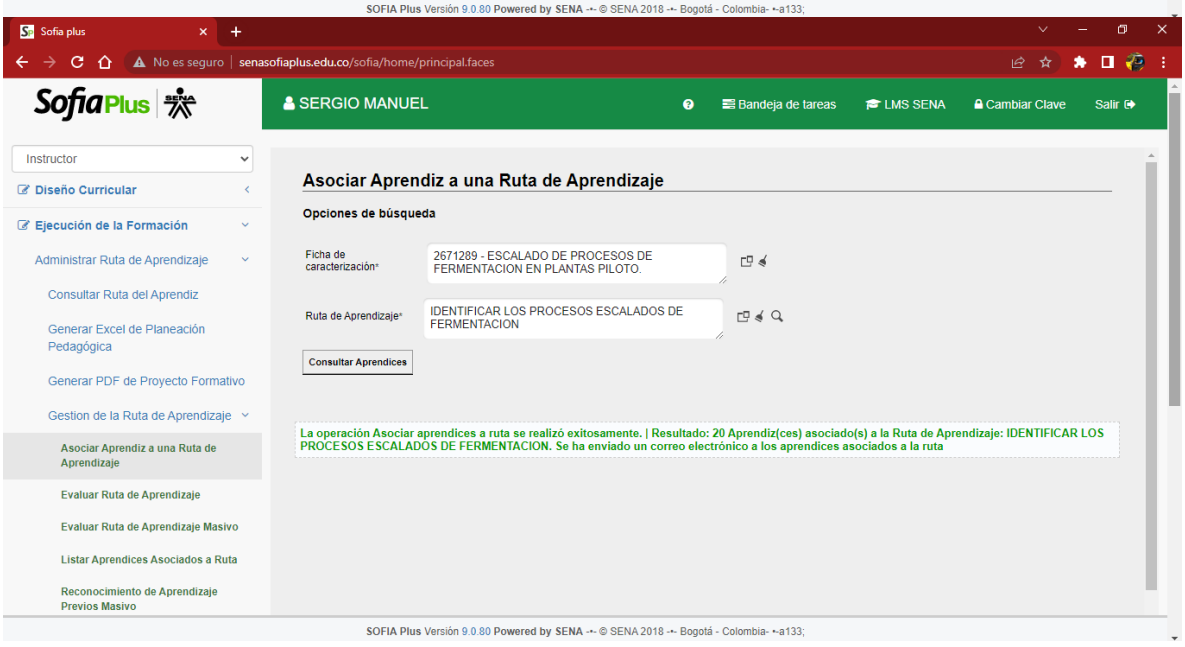
Activación de ruta de aprendizaje



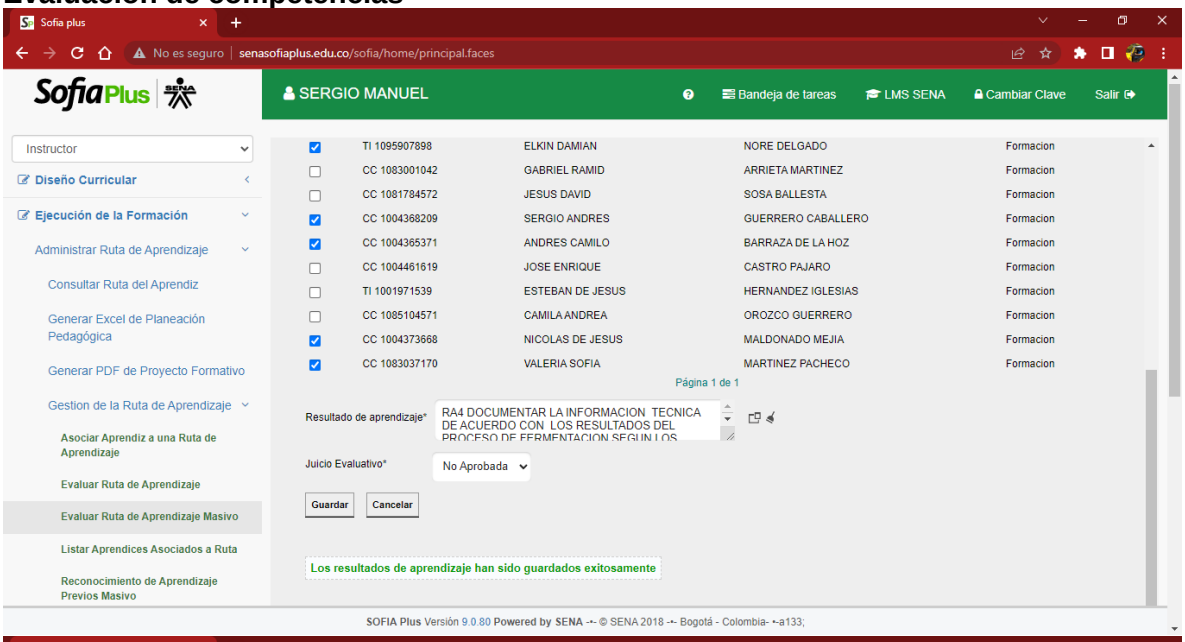


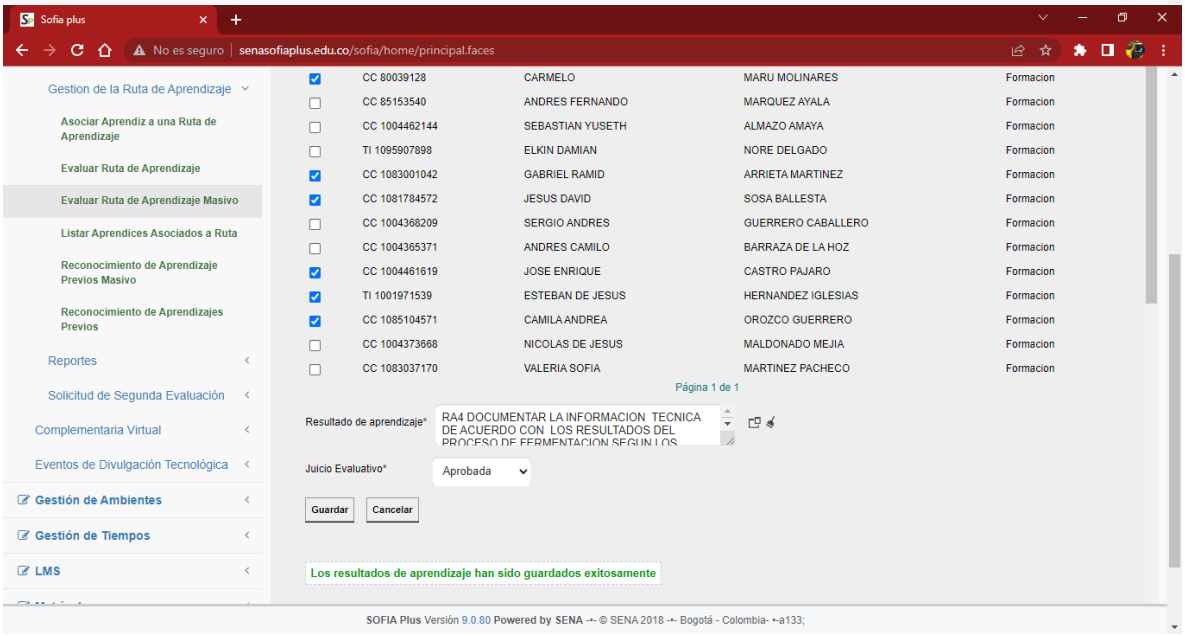

Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Reportes
Actividad de aprendizaje
Opciones
ESCALONAR PROCESO DE FERMENTACIÓN
Página 1 de 1
Crear Actividad de Aprendizaje
Actividades de Aprendizaje de la Ruta de Aprendizaje
Actividad de aprendizaje
Opciones
IDENTIFICAR LOS PROCESOS ESCALADOS DE FERMENTACION
Página 1 de 1
Ruta de Aprendizaje
Nombre de la Ruta de Aprendizaje*
IDENTIFICAR LOS PROCESOS ESCALADOS DE FERMENTAC
Guardar
Activar Ruta de Aprendizaje
La ruta de aprendizaje fue guardada y activada exitosamente
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a133;


Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Cancelar
Aprendices
Señor Instructor: Antes de proceder a asociar la ruta de aprendizaje al Aprendiz, debe indicarle a cada Aprendiz que verifique sus datos básicos (Tipo de documento, número de documento, nombres, apellidos), esto, con el fin de evitar errores en el proceso de certificación del Aprendiz. Recuerde que una vez asociada la ruta no es posible adelantar modificaciones sobre la información básica del Aprendiz.
Identificación Nombres Apellidos Ruta de Aprendizaje Actual Estado
CC 85153540 ANDRES FERNANDO MARQUEZ AYALA En Transito
CC 1083001042 GABRIEL RAMID ARRIETA MARTINEZ En Transito
CC 80039128 CARMELO MARU MOLINARES En Transito
TI 1095907898 ELKIN DAMIAN NORE DELGADO En Transito
CC 1083037170 VALERIA SOFIA MARTINEZ PACHECO En Transito
CC 1081788342 GERMAN ENRIQUE ROMO GUTIERREZ En Transito
CC 1022445036 GEOVANN DAVID MARTINEZ PINEDA En Transito
CC 1004373668 NICOLAS DE JESUS MALDONADO MEJIA En Transito
CC 1085104571 CAMILA ANDREA OROZCO GUERRERO En Transito
TI 1001971539 ESTEBAN DE JESUS HERNANDEZ IGLESIAS En Transito
Anterior 1 2 Siguiente
Página 1 de 2
Asociar Ruta de Aprendizaje
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a133;


Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
SofiaPlus
SERGIO MANUEL
Bandeja de tareas
LMS SENA
Cambiar Clave
Salir
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2671289 - ESCALADO DE PROCESOS DE FERMENTACION EN PLANTAS PILOTO.
Ruta de Aprendizaje*
IDENTIFICAR LOS PROCESOS ESCALADOS DE FERMENTACION
Consultar Aprendices
La operación Asociar aprendices a ruta se realizó exitosamente. | Resultado: 20 Aprendiz(ces) asociado(s) a la Ruta de Aprendizaje: IDENTIFICAR LOS PROCESOS ESCALADOS DE FERMENTACION. Se ha enviado un correo electrónico a los aprendices asociados a la ruta
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a133;

Evaluación de competencias





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SERGIO MANUEL OVIEDO DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2671289 - ESCALADO DE PROCESOS DE FERMENTACION EN PLANTAS PILOTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Conducir proceso de biotransformación de acuerdo con tipo de producto y plan de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RA1 ALISTAR LOS EQUIPOS, MATERIALES Y REACTIVOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS PROTOCOLOS DE ANÁLISIS Y NATURALEZA DE LA MUESTRA.

RA2 REALIZAR EL ESCALADO INVITRO A NIVEL DE LABORATORIO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

RA3 OPERAR EL BIORREACTOR Y COMPONENTES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

RA4 DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN TÉCNICA DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN SEGÚN LOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2671303 - APLICACION DEL SISTEMA GLOBALMENTE ARMONIZADO EN EL MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS EN LA INDUSTRIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular productos químicos de acuerdo con su naturaleza

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CLASIFICAR LOS RESIDUOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON SU TIPOLOGÍA

DIFERENCIAR LAS PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y TOXICOLÓGICAS PROPIAS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL

INTERPRETAR LOS ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN DEL SGA DE ACUERDO CON LA TIPOLOGÍA DE PRODUCTO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ORGANIZAR LOS ESPACIOS Y PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON EL SGA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2671287 - SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA

HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.

MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2670370 - CARACTERIZACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS ADULTERADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICAR LOS RIESGOS EN EL CONSUMO DE LICORES ADULTERADOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS, SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.

2. RECONOCER LAS PARTICULARIDADES DE LOS LICORES ADULTERADOS TENIENDO EN CUENTA CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y FISICOQUÍMICAS

3. DETERMINAR LA APTITUD PARA EL CONSUMO DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ANALÍTICOS ESTANDARIZADOS

4. VALIDAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA ADULTERACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS FRENTE A SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y FISICOQUÍMICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 145,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/11/2022	03/11/2022	OTROS	16,00
02/11/2022	04/11/2022	OTROS	16,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 32,00

INSTRUCTOR: SERGIO MANUEL OVIEDO DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Informe de Aprendiz por Ruta de Aprendizaje

Nombre: GERALDINE PEREA CHIQUILLO

Identificación CC 1084727202

Ruta de Aprendizaje: 2499229 CERVECERIA ARTESANAL

Proyectos Asociados

- PRODUCCION DE UNA CERVEZA ARTESANAL TIPO ALE CON PARAMETROS DE CALIDAD E
  - **Actividad: REALIZAR UN DISGNÓSTICO DEL SECTOR CERVECERO EN LA REGIÓN DE**

- **Competencia** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240201526-01 PROMOVER MI DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA INSTAURACIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ.	POR EVALUAR

- **Competencia** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.	APROBADO

- **Competencia** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
220501046-01 SELECCIONAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN (TIC), DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES IDENTIFICADAS.	POR EVALUAR

- **Competencia** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240202501-01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.	POR EVALUAR

- **Competencia** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
220601501-04 REPORTAR LAS CONDICIONES Y ACTOS QUE AFECTEN LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SST, DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL CONTEXTO ORGANIZACIONAL Y SOCIAL.	APROBADO
220601501-01 INTERPRETAR LOS PROBLEMAS AMBIENTALES Y DE SST TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y EL ENTORNO SOCIAL	APROBADO
220601501-03 VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL AÉREA DE DESEMPEÑO LABORAL.	APROBADO
220601501-02 EFECTUAR LAS ACCIONES PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA PROBLEMÁTICA AMBIENTAL Y DE SST, TENIENDO EN CUENTA LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.	APROBADO

- **Competencia** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240201524-03 VALIDAR LA IMPORTANCIA DE LOS PROCESOS COMUNICATIVOS TENIENDO EN CUENTA CRITERIOS DE LÓGICA Y RACIONALIDAD	POR EVALUAR
240201524-02 DECODIFICAR MENSAJES COMUNICATIVOS EN SITUACIONES DE LA VIDA SOCIAL Y LABORAL, TENIENDO EN CUENTA EL CONTEXTO DE LA COMUNICACIÓN.	POR EVALUAR
240201524-01 INTERPRETAR EL SENTIDO DE LA COMUNICACIÓN COMO MEDIO DE EXPRESIÓN SOCIAL, CULTURAL, LABORAL Y ARTÍSTICA.	POR EVALUAR
240201524-04 APLICAR ACCIONES DE MEJORAMIENTO EN EL DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CONTEXTO.	POR EVALUAR

- **Competencia** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240201528-01 IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.	APROBADO

- **Competencia** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240201529-02 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	APROBADO

▫ Actividad: PLANEAR A PARTIR DE PROCESOS MICROBIANOS Y FERMENTATIVOS

- **Competencia** VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
270403016-01 ALISTAR EQUIPOS, REACTIVOS, MATERIALES DE LABORATORIO FISICOQUÍMICO, MICROBIOLÓGICO Y SENSORIAL, CUMPLIENDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA.	POR EVALUAR
270403016-02 OBTENER MUESTRAS PARA EL ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN PROTOCOLO DE MUESTREO.	POR EVALUAR

- **Competencia** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240201526-03 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y NORMATIVA VIGENTE.	POR EVALUAR
240201526-02 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL BIEN COMÚN COMO APORTE PARA EL DESARROLLO SOCIAL.	POR EVALUAR

- **Competencia** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240202501-05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.	POR EVALUAR
240202501-03 PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.	POR EVALUAR
240202501-02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.	POR EVALUAR

240202501-04 LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SI MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASI COMO DE EXPERIENCIAS	POR EVALUAR

- **Competencia** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
230101507-01 DESARROLLAR HABILIDADES PSICOMOTRICES EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	POR EVALUAR
230101507-02 PRACTICAR HÁBITOS SALUDABLES MEDIANTE LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN E HIGIENE.	POR EVALUAR

- **Competencia** Coordinar envasado de bebidas según estándares de calidad y orden de producción

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
290804029-01 DISPONER EQUIPOS Y MEDIOS AUXILIARES PARA EL ENVASADO DE BEBIDAS SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR

- **Competencia** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
210201501-02 VALORAR LA IMPORTANCIA DE LA CIUDADANÍA LABORAL CON BASE EN EL ESTUDIO DE LOS DERECHOS HUMANOS Y FUNDAMENTALES DEL TRABAJO.	APROBADO
210201501-01 RECONOCER EL TRABAJO COMO UNO DE LOS ELEMENTOS PRIMORDIALES PARA LA MOVILIDAD SOCIAL Y LA TRANSFORMACIÓN VITAL.	APROBADO

- **Competencia** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240201528-02 PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL	APROBADO
240201528-03 SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS	APROBADO

- **Competencia** Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240201529-04 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	APROBADO
240201529-01 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL	APROBADO
240201529-03 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO	APROBADO

- **Competencia** Procesar mosto según manual de elaboración de bebidas y estándares de calidad

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
290804040-01 DETERMINAR LAS MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS REQUERIDOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A PROCESAR	POR EVALUAR

- **Competencia** Controlar el proceso cervecero de acuerdo con manuales de operación y estándares de calidad

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
290804041-01 ALISTAR LOS EQUIPOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA DE ACUERDO A LA ORDEN DE	POR EVALUAR

- **Competencia** Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
290804036-01 PREPARAR MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A ELABORAR Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR

Actividad: REALIZAR LA PRODUCCIÓN CON TODOS LOS REQUERIMIENTOS

- **Competencia** VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
270403016-04 VALORAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL, A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS, MICROBIOLÓGICOS Y SENSORIALES.	POR EVALUAR
270403016-03 REALIZAR PRUEBAS DE CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD DE CERVEZA ARTESANAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA	POR EVALUAR

- **Competencia** Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240201526-04 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE CONFLICTOS.	POR EVALUAR

- **Competencia** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
220501046-03 VERIFICAR LOS RESULTADOS OBTENIDOS, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS.	POR EVALUAR
220501046-02 USAR HERRAMIENTAS TIC, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS, MANUALES DE FUNCIONAMIENTO, PROCEDIMIENTOS Y ESTÁNDARES.	POR EVALUAR
220501046-04 IMPLEMENTAR BUENAS PRÁCTICAS DE USO, DE ACUERDO CON LA TECNOLOGÍA EMPLEADA.	POR EVALUAR

- **Competencia** INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240202501-06 PONER EN PRÁCTICA VOCABULARIO BÁSICO Y EXPRESIONES COMUNES DE SU ÁREA OCUPACIONAL EN CONTEXTOS ESPECÍFICOS DE SU TRABAJO POR MEDIO DEL USO DE FRASES SENCILLAS EN FORMA ORAL Y ESCRITA.	POR EVALUAR

- **Competencia** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
230101507-04 IMPLEMENTAR UN PLAN DE ERGONOMÍA Y PAUSAS ACTIVAS SEGÚN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA FUNCIÓN PRODUCTIVA.	POR EVALUAR
230101507-03 EJECUTAR ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO ORIENTADAS HACIA EL MEJORAMIENTO DE LA CONDICIÓN FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL.	POR EVALUAR

- **Competencia** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
220201501-04 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL	APROBADO

220201501-03 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE	APROBADO
220201501-02 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	APROBADO
220201501-01 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	APROBADO

- **Competencia** Coordinar envasado de bebidas según estándares de calidad y orden de producción

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
290804029-02 REALIZAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ETIQUETADO DE CERVEZA ARTESANAL SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y	POR EVALUAR
290804029-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ENVASADO, ETIQUETADO, PALETIZADO Y ALMACENAMIENTO DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS	POR EVALUAR
290804029-03 APLICAR OPERACIONES DE EMBALAJE DE CERVEZA, SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.	POR EVALUAR

- **Competencia** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
210201501-04 PARTICIPAR EN ACCIONES SOLIDARIAS ORIENTADAS AL EJERCICIO DE LOS DERECHOS HUMANOS, DE LOS PUEBLOS Y DE LA NATURALEZA.	APROBADO
210201501-03 PRACTICAR LOS DERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO DE ACUERDO CON LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	APROBADO

- **Competencia** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
240201528-04 VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.	APROBADO

- **Competencia** Procesar mosto según manual de elaboración de bebidas y estándares de calidad

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
290804040-04 PROPONER MEJORAS AL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVA.	POR EVALUAR
290804040-03 VERIFICAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	POR EVALUAR
290804040-02 REALIZAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	POR EVALUAR

- **Competencia** Controlar el proceso cervecero de acuerdo con manuales de operación y estándares de calidad

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
290804041-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA PARA EL PROCESO CERVECERO SEGÚN ANÁLISIS DE RESULTADOS Y NORMATIVA	POR EVALUAR
290804041-03 CONTROLAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA.	POR EVALUAR
290804041-02 REALIZAR LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.	POR EVALUAR

- **Competencia** Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
290804036-03 MONITOREAR VARIABLES FÍSICAS Y QUÍMICAS DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO, DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL ESTILO DE CERVEZA	POR EVALUAR
290804036-04 AJUSTAR LAS VARIABLES DE OBTENCIÓN DEL MOSTO TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE MONITOREO	POR EVALUAR
290804036-02 DESARROLLAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS	POR EVALUAR

Actividad: VERIFICAR LA SATISFACCIÓN DE LA DEMANDA Y EL CUMPLIMIENTO DE

- **Competencia** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR

Ruta de Aprendizaje: 2630163

Proyectos Asociados

- 2630163

Actividad: PREPARAR BEBIDAS

- **Competencia** PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS. 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD. 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS. 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. 6) DETECTAR LAS NECESIDADES DEL CLIENTE A PARTIR DEL DIALOGO DE VENTA.	APROBADO

Ruta de Aprendizaje: 2656832 EVALUAR SENSORIAL

Proyectos Asociados

- 2656832 EVALUAR SENSORIAL

Actividad: EVALUAR SENSORIAL

- **Competencia** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
290801082-03 VERIFICAR LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE CERVEZAS ARTESANALES SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA.	APROBADO
290801082-02 REALIZAR ANÁLISIS SENSORIAL DE CERVEZAS ARTESANALES SEGÚN PROTOCOLO TÉCNICO Y NORMATIVA.	APROBADO
290801082-01 ALISTAR EQUIPOS, MATERIALES, INSUMOS, MUESTRAS Y AMBIENTE REQUERIDO PARA LA CATA DE CERVEZAS ARTESANALES SEGÚN EL PROTOCOLO DE ANÁLISIS SENSORIAL.	APROBADO
290801082-04 PROPONER AJUSTES AL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN.	APROBADO

Ruta de Aprendizaje: IDENTIFICAR BEBIDAS ADULTERADAS

Proyectos Asociados

- IDENTIFICAR BEBIDAS ADULTERADAS
  - **Actividad: 2670370 - IDENTIFICAR BEBIDAS ADULTERADAS**
    - **Competencia** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
3. DETERMINAR LA APTITUD PARA EL CONSUMO DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ANALÍTICOS ESTANDARIZADOS	APROBADO
4. VALIDAR LA APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS PARA EL RECONOCIMIENTO DE LA ADULTERACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS FRENTE A SUS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y FISICOQUÍMICAS.	APROBADO
2. RECONOCER LAS PARTICULARIDADES DE LOS LICORES ADULTERADOS TENIENDO EN CUENTA CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Y FISICOQUÍMICAS	APROBADO
1. IDENTIFICAR LOS RIESGOS EN EL CONSUMO DE LICORES ADULTERADOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS, SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.	APROBADO

Ruta de Aprendizaje: SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proyectos Asociados

- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
  - **Actividad: SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**
    - **Competencia** SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
HACER EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.	APROBADO
SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS CONFORME CON NORMAS DE MANIPULACIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	APROBADO
ESTABLECER CONTACTOS CON CLIENTES MEDIANTE DIÁLOGOS DE VENTA Y COMUNICACIÓN ASERTIVA	APROBADO
MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	APROBADO

Ruta de Aprendizaje: IDENTIFICAR LOS PROCESOS ESCALADOS DE FERMENTACION

Proyectos Asociados

- IDENTIFICAR LOS PROCESOS ESCALADOS DE FERMENTACION
  - **Actividad: IDENTIFICAR LOS PROCESOS ESCALADOS DE FERMENTACION**
    - **Competencia** Conducir proceso de biotransformación de acuerdo con tipo de producto y plan de producción

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
RA4 DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN TÉCNICA DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN SEGÚN LOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA.	APROBADO
RA1 ALISTAR LOS EQUIPOS, MATERIALES Y REACTIVOS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS PROTOCOLOS DE ANÁLISIS Y NATURALEZA DE LA MUESTRA.	APROBADO
RA2 REALIZAR EL ESCALADO INVITRO A NIVEL DE LABORATORIO DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	APROBADO
RA3 OPERAR EL BIORREACTOR Y COMPONENTES DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.	APROBADO

Ruta de Aprendizaje: MANIPULAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA. QUITAR ACTIVIDAD

Proyectos Asociados

- MANIPULAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA. QUITAR
  - **Actividad: MANIPULAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA.**
    - **Competencia** Manipular productos químicos de acuerdo con su naturaleza

Resultado de Aprendizaje	*Juicio de Evaluación*
INTERPRETAR LOS ELEMENTOS DE COMUNICACIÓN DEL SGA DE ACUERDO CON LA TIPOLOGÍA DE PRODUCTO Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE	APROBADO
CLASIFICAR LOS RESIDUOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON SU TIPOLOGÍA	APROBADO
ORGANIZAR LOS ESPACIOS Y PROCEDIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE INTERNO DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON EL SGA	APROBADO
DIFERENCIAR LAS PROPIEDADES, CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y TOXICOLÓGICAS PROPIAS DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD NACIONAL E INTERNACIONAL	APROBADO

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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3914404

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Sergio Manuel Oviedo Díaz

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 1063286838

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población desplazada de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en la especialidad de CERVECERIA.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

Impartir formación en las competencias
Preparación de bebidas, ficha 2630163
Evaluación sensorial de cerveza artesanal, ficha 2656832
Caracterización de bebidas alcohólicas adulteradas, ficha 2670370
Servicio de alimentos y bebidas, ficha 2671287
Escalado de procesos de fermentación en plantas piloto, ficha 2671289
Aplicación del sistema globalmente armonizado en el manejo de productos químicos en la industria, ficha 2671303

LUGAR DE EJECUCIÓN: Santa Marta, Centro Acuícola Y Agroindustrial De Gaira

PLAZO DE EJECUCIÓN:
FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 16 de agosto de 2022

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 26 de noviembre de 2022

VIGENCIA DEL CONTRATO: 3 MESES Y 10 DIAS

VALOR DEL CONTRATO: COP$ 13.591.500

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

Valor total del contrato	$ 13.591.500
Valor Ejecutado	$ 13.591.500
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$

BALANCE FINANCIERO:

SUPERVISOR: ELWIS ALDEMAR OLIVEROS CENTENO

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR:

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO x

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Actividad: PREPARAR BEBIDAS

Competencia **PREPARAR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE**

Resultados de Aprendizaje

1. organizar la materia prima y el material profesional para la preparación de bebidas.
2. realizar el pre alistamiento necesario para el servicio de acuerdo a las necesidades del cliente.
3. asear y limpiar equipos y utensilios de acuerdo a estándares de gestión de calidad.
4. servir bebidas de acuerdo a pedidos recibidos.
5. elaborar cocteles y bebidas mezcladas de acuerdo a la solicitud del cliente.
6. detectar las necesidades del cliente a partir del dialogo de venta.

La competencia fue **evaluada** por el instructor

Actividad: EVALUAR SENSORIAL

Competencia **APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS**

Resultados de Aprendizaje

1. identificar los riesgos en el consumo de licores adulterados y las medidas preventivas, según normativa vigente.
2. reconocer las particularidades de los licores adulterados teniendo en cuenta características sensoriales y fisicoquímicas
3. determinar la aptitud para el consumo de las bebidas alcohólicas según procedimientos analíticos estandarizados
4. validar la aplicación de los procedimientos para el reconocimiento de la adulteración de bebidas alcohólicas frente a sus características sensoriales y fisicoquímicas.

La competencia fue **evaluada** por el instructor

Actividad: IDENTIFICAR BEBIDAS ADULTERADAS

Competencia **APLICAR ANÁLISIS SENSORIAL EN ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLOS TÉCNICOS**

Resultado de Aprendizaje

1. identificar los riesgos en el consumo de licores adulterados y las medidas preventivas, según normativa vigente.
2. reconocer las particularidades de los licores adulterados teniendo en cuenta características sensoriales y fisicoquímicas
3. determinar la aptitud para el consumo de las bebidas alcohólicas según procedimientos analíticos estandarizados
4. validar la aplicación de los procedimientos para el reconocimiento de la adulteración de bebidas alcohólicas frente a sus características sensoriales y fisicoquímicas.

Actividad: SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Competencia **SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)**

Resultados de Aprendizaje

1. hacer el pre alistamiento necesario para el servicio, de acuerdo con las necesidades de la operación.
2. servir alimentos y bebidas conforme con normas de manipulación y manual de procedimientos
3. establecer contactos con clientes mediante diálogos de venta y comunicación asertiva
4. montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.

La competencia fue **evaluada** por el instructor

Actividad: IDENTIFICAR LOS PROCESOS ESCALADOS DE FERMENTACION

Competencia **CONDUCIR PROCESO DE BIOTRANSFORMACIÓN DE ACUERDO CON TIPO DE PRODUCTO Y PLAN DE PRODUCCIÓN**

Resultado de Aprendizaje

1. alistar los equipos, materiales y reactivos de acuerdo con los requerimientos de los protocolos de análisis y naturaleza de la muestra.
2. realizar el escalado in vitro a nivel de laboratorio de acuerdo con el procedimiento técnico.
3. operar el biorreactor y componentes de acuerdo con el procedimiento establecido.
4.documentar la información técnica de acuerdo con los resultados del proceso de fermentación según los establecidos en la norma.

La competencia fue **evaluada** por el instructor

Actividad: MANIPULAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA.

Competencia **MANIPULAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA**

Resultado de Aprendizaje

1. interpretar los elementos de comunicación del SGA de acuerdo con la tipología de producto y la normatividad vigente
2. clasificar los residuos químicos de acuerdo con su tipología aprobado organizar los espacios y procedimientos de almacenamiento y transporte interno de los productos químicos de acuerdo con el SGA
3. diferenciar las propiedades, características fisicoquímicas y toxicológicas propias de los productos químicos de acuerdo con la normatividad nacional e internacional

La competencia fue **evaluada** por el instructor

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

SANCIONES: SI___ NO X

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI X NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE X BUENO__ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO