



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Septiembre del 2023

Señor (a)

ROBINSON LOBO HERNANDEZ

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4489703

Cargo del supervisor Instructor Profesional grado 20

Dependencia Coordinación Académica

Aguachica - Cesar

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.4489703 del año 2023.

OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 19673773 de San Alberto, en mi calidad de Contratista del SENA, en Apoyo en la formación en el programa de articulación con la media 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:

Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y TRES MIL SEISCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE (\$39.443.660). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a veintitrés (23) días del mes de Febrero por valor de TRES MILLONES NOVENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE (\$3.096.260). b) Nueve pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES TREINTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS PESOS M/CTE (\$4.038.600) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2023.

OBJETO:



Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial en el marco del programa de articulación con la educación media del Centro Agroempresarial del SENA en el departamento del Cesar.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar el auto-diagnóstico de la institución educativa a articular y sistematizar la información.	N/A	N/A
2	Acompañar la institución educativa para que los estudiantes de grado 9 realicen el registro en Sofía Plus como aspirantes al programa de articulación.	Se realizó en la I.E.T. Andrés Bello	Se adjunta evidencia de la socialización
3	Elaborar el estudio comparativo del programa de formación del SENA del nivel técnico articular con el currículo de la educación media de la institución educativa de acuerdo con lo establecido, en la guía para articular currículo del programa articulado SENA con currículo de la educación media.	N/A	N/A
4	Elaborar diagnóstico específico de ambientes de aprendizaje para ejecutar el programa articulado. De acuerdo con los estándares elaborados por las redes de conocimiento del SENA.	Se realizará en las I.E. a principio del mes de Octubre	N/A



5	<p>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.</p>	<p>Se realizó formación en el programa: técnico agroindustria alimentaria. Proyecto: realización feria exposición agroindustrial en las I.E. articuladas con el centro agroempresarial.</p> <p>Ficha: 2483836, 2484357 y 2493018. Se formó en la competencia “Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes” en el resultado “conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos”. Actividad del proyecto: implementar procesos de producción alimentaria de acuerdo con parámetros técnicos y legales. Competencia: “Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente” en el resultado “Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y</p>	<p>Portafolio físico y libreta de apuntes del aprendiz. Anexo fotográfico.</p>
---	---	---	--



		<p>desinfección y la normatividad vigente”. Actividad de proyecto: implementar la feria exposición de productos agroindustriales en las I.E. Competencia: “Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento” en el resultado “Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente”. ficha: 2715262 y 2726979. se realizó formación en la competencia “controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente”, para el resultado: “diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa”. actividad de proyecto: Realizar diagnóstico de los peligros potenciales para la elaboración de productos. Y la competencia: “Aplicar</p>	
--	--	---	--



		proceso térmico según procedimiento y normas vigentes”, para el resultado: “conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos”. Actividad de proyecto: conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	
6	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa 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).	Se ejecutó en la institución san Alberto Magno, Andrés Bello y Fundación.	Documentación actualizada y cargada en una carpeta DRIVE SENA 2023. Link: https://n9.cl/8fhdg
7	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A	N/A
8	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A	N/A
9	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	N/A	N/A



10	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Se realizó este proceso mediante reportes a coordinación y se facilitaron las excusas pertinentes.	Anexo planillas de asistencia y capturas de pantalla del aplicativo Sofiaplus.
11	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.	N/A	N/A
12	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.	Se emitirán en el próximo mes según la ejecución de acuerdo con la línea de tiempo	N/A
13	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo a 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.	Se gestionó en la plataforma LMS territorio, materiales para la formación.	Se adjunta en los anexos las evidencias.
14	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada,	N/A	N/A



	innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.		
15	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	N/A	N/A
16	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se está realizando este proceso formación en los municipios de San Alberto con las fichas: 2715262, 2483836 y 2484357. En Aguachica: 2493018.	Evidencia Fotográfica.
17	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 registró el reporte de horas de formación en el aplicativo Sofia plus.	Se anexa en este documento el tiempo de actividades en apoyo a la formación.
18	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se realizó en la primera semana de contratación una actualización de guías de aprendizajes, instrumentos de evaluación, planeación pedagógica, etc.	Reposa en el DRIVE Agroindustria alimentaria. Compartida por el Líder de articulación. Link: https://n9.cl/ebguz
19	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo puestos bajo su cuidado, que el centro o la institución articulada le facilite para el desarrollo de	Se custodió con especial cuidado los ambientes de formación y demás equipos prestados por el SENA y las Instituciones Educativas.	Se anexa registro fotográfico



	su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
20	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A	N/A
21	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	Se realizó reunión con los compañeros de programa para planear la distribución de los materiales de formación	Se adjunta evidencia de la reunión virtual por la plataforma TEAMS
22	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad disponen como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Se adoptó la estrategia pedagógica “ensayo”, en la ficha 2493018 de la I.E. Jorge Eliecer Gaitán	Adjunto evidencia fotográfica
23	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	N/A	N/A
24	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Informe de supervisor GTH-F-062	Secop II



25	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Se solicitó al SENA sede San Alberto el taller de cocina para realizar práctica de elaboración de hamburguesa y pechuga rellena	Se adjunta evidencia fotográfica de taller.
26	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Se implementó el aula invertida mediante la herramienta tecnológica para actividades interactivas, "Educaplay".	Se anexa registro fotográfico
27	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Se aplicó formato 033 ambientes de formación para dejar constancia de que todo lo que hay y se utiliza está en buena condición para laborar.	Se adjuntó formato de evidencia en la carpeta SENA 2023. Link: https://n9.cl/8fhdg
28	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes 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.	N/A	N/A
29	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Informe de supervisor GTH-F-062	Secop II
30	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	El estado de la formación es pre-inscrito	Se anexa captura de pantalla



	ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.		
--	--	--	--

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
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. **7892674983** de la planilla, Soi Agosto 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (24) folios

Cordialmente,

OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO
Contratista
C.C. No. 19.673.773 de San Alberto



Recibí a satisfacción:

ROBINSON LOBO HERNANDEZ

SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.4489703.

Cargo del supervisor Instructor Profesional grado 20.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 1- Formación Lunes. Ficha 2715262. I.E. Andrés Bello



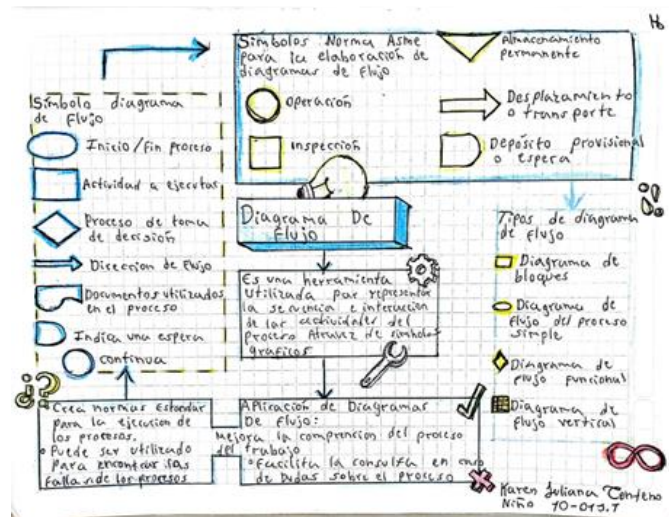
Primero au todo hablan sobre la inobuidad de los alimentos. mantenerlos lejos de cualquier tipo de contaminación.



Y tambien hablan sobre la presentacion personal de cada uno de los manipuladores de alimentos

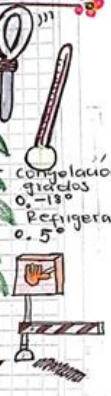
Lo correcto $\rightarrow$ Escribir todo el proceso para que cada nuevo empleado tenga claro todo.

Lo Incorrecto → No mantener las medidas
conceptas como, falta de implementos,
como goma, guantes y desinfectantes.



Requerimiento de control de los alimentos:

- la seguridad alimentaria
comienza con un chequeo
eshaustivo de los requisitos
responsables de los
ingredientes contaminados
y su almacenamiento incorrecto.
debe pensar en el trayecto
de sus alimentos, desde la
fuente de recolectar los alimentos
no cumplir con los requisitos
conocidos como puntos de
control, ejemplos: procesos del
fabricado / piece de mientos de
despacho / a alma cenamiento
- se deben cumplir los rangos
de temperatura - deben ser
bancables los alimentos,
requiere de mediciones de
temperatura y control de
registros, al cambiar de
proceder deben tener
encuentro sus requisitos
de lugares.



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 2- Formación Lunes. Ficha 2493018. I.E Jorge Eliecer Gaitán



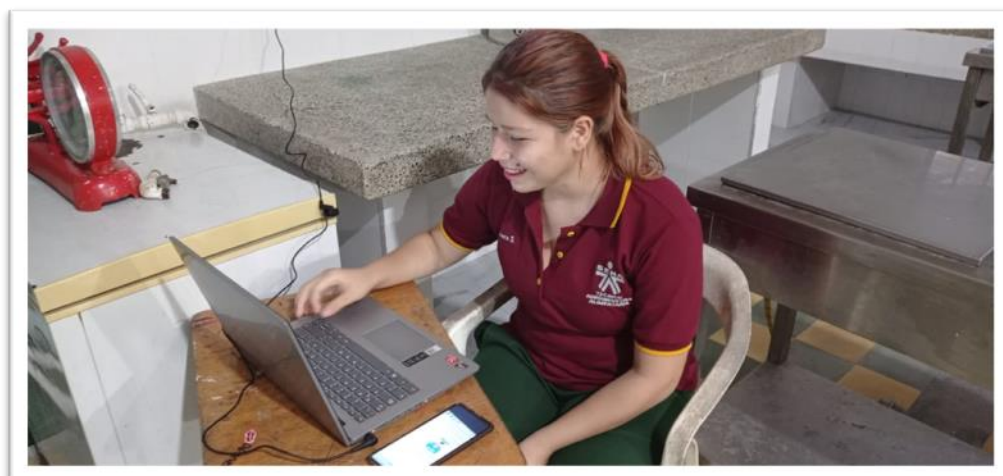
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

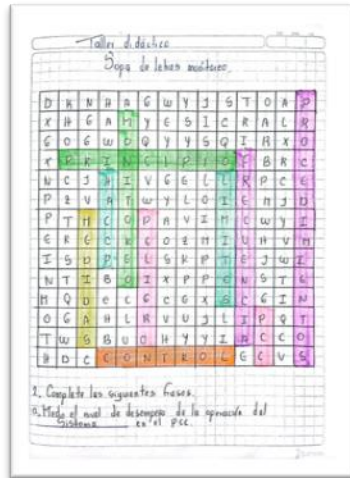
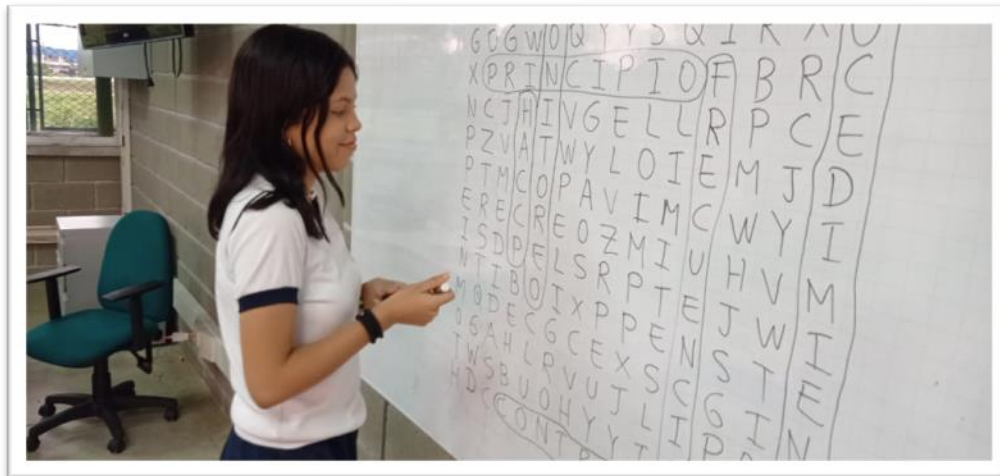
CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 3- Formación Martes Ficha 2483836 I.E San Alberto Magno



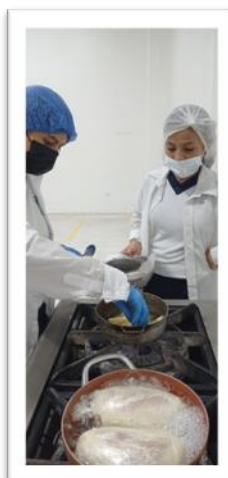
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

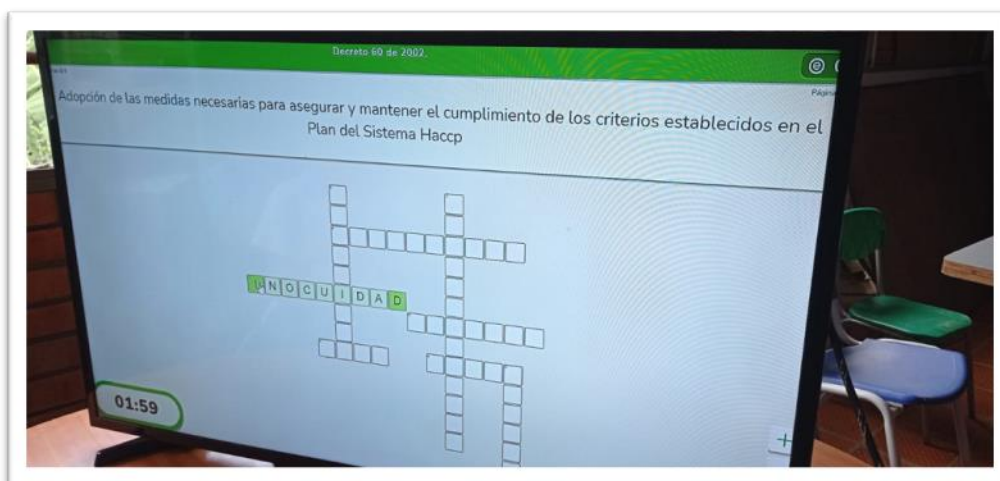
CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 4- Formación Miércoles. Ficha 2726979. I.E. Fundación



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 5. Formación Jueves. Ficha 2484357. I.E San Alberto Magno



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



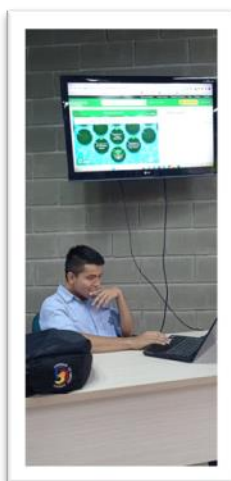
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 6. Formación Viernes. Ficha 2715262. I.E Andrés Bello



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 7. Actividad 10. Planilla de asistencia. Fichas 2715262 y 2483836.

LISTA DE ASISTENCIA							
CIUDAD Y FECHA: San Alberto,				INSTRUCTOR: OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO			
FICHA: 2483836				PROGRAMA: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			
COMPETENCIA:							
No	APELLIDOS	NOMBRES	DOCUMENTO	Agó-22	Agó-29	Sep-05	Sep-12
1	ASLANI GARCIA	JUAN JOSÉ	TI 108231113	Juan José A.G.	Juan José A.G.	Juan José A.G.	Juan José A.G.
2	MECERNA BELTRAN	ANDRÉS SÁNDOR	TI 110800000	Andrés Sándor	Andrés Sándor	Andrés Sándor	Andrés Sándor
3	CABALLERO DIAZ	JOHAN SEBASTIAN	TI 108230452	Johan Sebastian	Johan Sebastian	Johan Sebastian	Johan Sebastian
4	CARRILLO MUÑOZ	OLEANDY MARIBEL	TI 108230588	Oleandy Maribel	Oleandy Maribel	Oleandy Maribel	Oleandy Maribel
5	CONTRENAS ANGARITA	ANGELO LORENA	TI 108234580	Angeles Lorena	Angeles Lorena	Angeles Lorena	Angeles Lorena
6	CONTRENAS ANGARITA	SEBASTIAN	TI 108230570	Sebastian	Sebastian	Sebastian	Sebastian
7	GORDON CORNEJO	OLIVER BATALLA	TI 108230574	Oliver Batalla	Oliver Batalla	Oliver Batalla	Oliver Batalla
8	DELGADO AYALA	YAMIRA	TI 108230582	Yamira	Yamira	Yamira	Yamira
9	DELGADO DIAZ	GABRIELA ALEXANDRA	TI 108230582	Gabriela D.	Gabriela D.	Gabriela D.	Gabriela D.
10	DÍAZ VARGAS	ELVIO SOFIA	TI 108230587	Elvio Sofía	Elvio Sofía	Elvio Sofía	Elvio Sofía
11	DURAN LASSO	CRISTINA ANDRÉS	TI 108230587	Cristina Duran	Cristina Duran	Cristina Duran	Cristina Duran
12	PUENTES ORTIZ	MARILYN SAUND	TI 108230588	Marilyn Saund	Marilyn Saund	Marilyn Saund	Marilyn Saund
13	GARCIA SARRUTO	MARÍA ALEXANDRA	TI 108230587	Maria Alexandra	Maria Alexandra	Maria Alexandra	Maria Alexandra
14	GOMEZ BOLAN	ALEJANDRO	TI 108230588	Alejandro	Alejandro	Alejandro	Alejandro
15	LUNA BOLAN	YOLAN SEBASTIAN	TI 108230588	Yolan Sebastian	Yolan Sebastian	Yolan Sebastian	Yolan Sebastian
16	MONCADA GÓZDA	LAURA DANIELA	TI 108230588	Laura Daniela	Laura Daniela	Laura Daniela	Laura Daniela
17	MORAQUE VERA	NATALY	TI 108230588	Nataly	Nataly	Nataly	Nataly
18	MARTINEZ SUAREZ	CRISTOPHER	TI 108230588	Christopher	Christopher	Christopher	Christopher
19	MORAN BARRONUEVO	NATHALIA	TI 108230588	Nathalia	Nathalia	Nathalia	Nathalia
20	OSORIO SUAREZ	ADRIANA MARCELA	TI 108230588	Adriana Marcela	Adriana Marcela	Adriana Marcela	Adriana Marcela
21	PINA GOMEZ	MARIA JOSE	TI 108230588	Maria Jose	Maria Jose	Maria Jose	Maria Jose
22	PIÑOLA SUAREZ	HELVY PAOLA	TI 108230588	Helvy Paola	Helvy Paola	Helvy Paola	Helvy Paola
23	RUÍZ BLANCO	MARIA ALEXANDRA	TI 108230588	Maria Alexandra	Maria Alexandra	Maria Alexandra	Maria Alexandra
24	RUÍZ HERRERA	ANGEL SANTIAGO	TI 108230588	Angel River	Angel River	Angel River	Angel River

LISTA DE ASISTENCIA							
CIUDAD Y FECHA: ANDRÉS BELLO				INSTRUCTOR: OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO			
FICHA: 2715262				PROGRAMA: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			
COMPETENCIA:							
No	APELLIDOS	NOMBRES	DOCUMENTO	Sep-01	Sep-04	Sep-05	Sep-11
1	BARRIENTOS GALLEGO	ESTEBAN	TI 108231718	Esteban	Esteban	Esteban	Esteban
2	AGUILAR LOPEZ	ANDRÉS FELIPE	TI 108230410	Andrés Felipe	Andrés Felipe	Andrés Felipe	Andrés Felipe
3	BONILLA DUARTE	JEFERSON	TI 108234501	Jefferson Bonilla	Jefferson Bonilla	Jefferson Bonilla	Jefferson Bonilla
4	CASTILLO ACOSTA	JUAN DAVID	TI 108234508	Juan David	Juan David	Juan David	Juan David
5	CENTENO NIÑO	JAVIER JULIANA	TI 108230588	Javier Juliana	Javier Juliana	Javier Juliana	Javier Juliana
6	FRANCO GARCIA	JAVIER ALEJOS	TI 108230588	Javier Alejos	Javier Alejos	Javier Alejos	Javier Alejos
7	GENAIDE GONZALEZ	SARAY FERNANDA	TI 108230588	Saray Fernanda	Saray Fernanda	Saray Fernanda	Saray Fernanda
8	GUILLOMO HERNANDEZ	NATHAN	TI 108230588	Nathan	Nathan	Nathan	Nathan
9	HERNANDEZ RUIZ	WILLY RODRIGO	TI 108230588	Willy Rodrigo	Willy Rodrigo	Willy Rodrigo	Willy Rodrigo
10	JIMENEZ BENAVIDES	WENDY ESTEFANÍA	TI 108230588	Wendy Estefanía	Wendy Estefanía	Wendy Estefanía	Wendy Estefanía
11	JIMENEZ TORRES	ALEXANDRA	TI 108230588	Alexandra	Alexandra	Alexandra	Alexandra
12	LEON AYALA	STEPHAN DAYANA	TI 108230588	Stephan Dayana	Stephan Dayana	Stephan Dayana	Stephan Dayana
13	MACHADO VILLANAR	JAVIER JULIETH	TI 108230588	Javier Julieth	Javier Julieth	Javier Julieth	Javier Julieth
14	MARIN GARCIA	EDILBERTO	TI 108230588	Edilberto	Edilberto	Edilberto	Edilberto
15	MARTINEZ BONILLA	JESUS RICARDO	TI 108230588	Jesus Ricardo	Jesus Ricardo	Jesus Ricardo	Jesus Ricardo
16	MORA PARADA	LAURA ELIZABETH	TI 108230588	Laura María	Laura María	Laura María	Laura María
17	ORTIZ TAPIA	ARLONIS KAROLINA	TI 112231294	Arly Rocio	Arly Rocio	Arly Rocio	Arly Rocio
18	RUÍZ CASARENO	KALI TATIANA	TI 104401971	Kali Rocio	Kali Rocio	Kali Rocio	Kali Rocio
19	SANCHEZ BALLESTEROS	DAVIN	TI 108230588	Davin	Davin	Davin	Davin
20	TANZARONA FAJARDO	WILLY JULIANA	TI 108230588	Willy Juliana	Willy Juliana	Willy Juliana	Willy Juliana
21	VARGAS ORTIZ	SHIRLEY TATIANA	TI 108230588	Shirley Tatiana	Shirley Tatiana	Shirley Tatiana	Shirley Tatiana
22	VELAZCO PALACIO	GABRIELA	TI 108230588	Gabriela	Gabriela	Gabriela	Gabriela
23	CONTRENAS DIAZ	VALENTINA	TI 108230588	Valentina	Valentina	Valentina	Valentina

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2483836 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Consultar Aprendiz* TI 1097099930 XIMENA DELGADO AVILA

Cantidad de Horas* 4

Justificación* Sin excusa

Fecha Inicio* 12/09/2023

Fecha Fin* 12/09/2023

Registrar Novedad

Sena

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN ALBERTO MAGNO
SAN ALBERTO CESAR

Excusa por inasistencia a clases el día 22 de Agosto 2023

Alumno Maicon David Fuentes Cruz Grado 11-02 jornada Mañana

MOTIVO	MEDICO ☐			Anexar constancia medica ☐
	FAMILIAR ☒			formula medica ☐
	OTRO ☐			cita medica ☐

debe presentar el acudiente

FIRMA ACUDIENTE Maicon David Fuentes Cruz

RECIBIDO Oscar Medina N

Registrar Inasistencia del Aprendiz

Consultar Fichas de Caracterización* 2483836 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Consultar Aprendiz* TI 1097096288 CRISTOPHER MARTINEZ SUAREZ

Cantidad de Horas* 4

Justificación* Excusa familiar

Fecha Inicio* 05/09/2023

Fecha Fin* 05/09/2023

Registrar Novedad

El Relleno Sanitario

Por: Karen Tatiana Guerrero. Ficha 2493018

El relleno sanitario es una técnica de disposición final de residuos sólidos que busca minimizar su impacto ambiental y promover la salud pública. Consiste en la creación de un área especialmente diseñada y controlada para la disposición segura de los desechos, evitando así la contaminación del suelo y del agua. En este ensayo, exploraremos los beneficios y desafíos asociados con el uso de rellenos sanitarios como método de gestión de residuos.

El relleno sanitario se ha convertido en una opción popular para la gestión de residuos en muchos países. Una de sus principales ventajas es la reducción del impacto ambiental. Al disponer los residuos en un área controlada, se evita la contaminación del suelo y la liberación de gases tóxicos a la atmósfera. Además, los rellenos sanitarios modernos cuentan con sistemas de captación y tratamiento de lixiviados, minimizando así el riesgo de contaminación del agua subterránea.

El continuo aumento en la población, el cambio en la alimentación y las grandes cantidades de consumo que se han venido presentando en las últimas décadas ha producido un mayor incremento de residuos sólidos, orgánicos e inorgánicos, reciclables, no reciclables, peligrosos y no peligrosos, situación que ha generado mayores exigencias y retos para su almacenamiento, transporte y disposición final de los mismos, constituyéndose esta situación a su vez, en un tema de interés en la salud pública.

Dada la creciente cantidad de residuos sólidos domiciliarios y no domiciliarios que se generan diariamente, los cuales, para Colombia en el año 2018 eran de 29.111 toneladas de residuos sólidos y productos residuales por cada billón de PIB, con una tasa de reciclaje y nueva utilización que ascendió al 11,1% del total de residuos sólidos y productos residuales generados, representando un crecimiento de 0,3 puntos porcentuales con respecto al año 2017.

Hablemos de otro beneficio del relleno sanitario. Uno de ellos es la generación de energía. En algunos casos, los gases producidos por la descomposición de los residuos pueden ser capturados y utilizados como fuente de energía renovable, como el biogás. Esto contribuye a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero y la diversificación de la matriz energética.

Sin embargo, también existen desafíos asociados con el uso de rellenos sanitarios. Uno de ellos es la planificación adecuada de la ubicación de los rellenos, ya que es necesario considerar aspectos como la proximidad a áreas habitadas, la geología del terreno y la infraestructura de transporte.

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 9. Actividad 13. Gestionar plataforma Territorium.

**OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO**
Fecha de Inicio: 15 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 18 de Septiembre del 2023



Asunto: Apertura de actividad mapa mental diagramas de flujo

Mapa mental diagrama de procesos

Estimados aprendices.

Favor adjuntar respuesta a la evidencia mapa mental diagramas de flujo en el siguiente enlace: https://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=503963266

La evidencia inicia el 15 de septiembre de 2023 y cierra el día 18 de Septiembre de 2023.

Cordial saludo mis aprendices.

Instructor

Oscar manuel Medina Navarro.



Offline

**OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO**
Fecha de Inicio: 14 de Septiembre del 2023 - Fecha Fin: 18 de Septiembre del 2023



Asunto: Apertura actividad de Monitoreo PCC

Monitoreo de Puntos Críticos de Control

Estimados aprendices.

Favor diligenciar formato de monitoreo de Puntos de Control Críticos y adjuntar respuesta a través del siguiente enlace: https://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=503789326

La evidencia inicia el 15 de septiembre de 2023 y cierra el día 18 de Septiembre de 2023.

Instructor

Oscar manuel Medina Navarro.



Offline

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 10. Actividad 30

 de Formación
para el Trabajo

Home | Catálogo | Consulte Oferta | Pruebas Vigentes | Histórico de Pruebas | Mis Certificaciones | Mis Pre Inscripciones | Mis Inscripciones | Mis Encuestas | Cronograma | Historial | Cierre d

Mis Pre Inscripciones

Realice la consulta de preinscripción realizadas en esta pantalla.

Tipo Id. CÉDULA DE CIUDADANÍA Nro. 19673773
Identificación

Nombre MEDINA NAVARRO OSCAR MANUEL

Config. tabla ▼

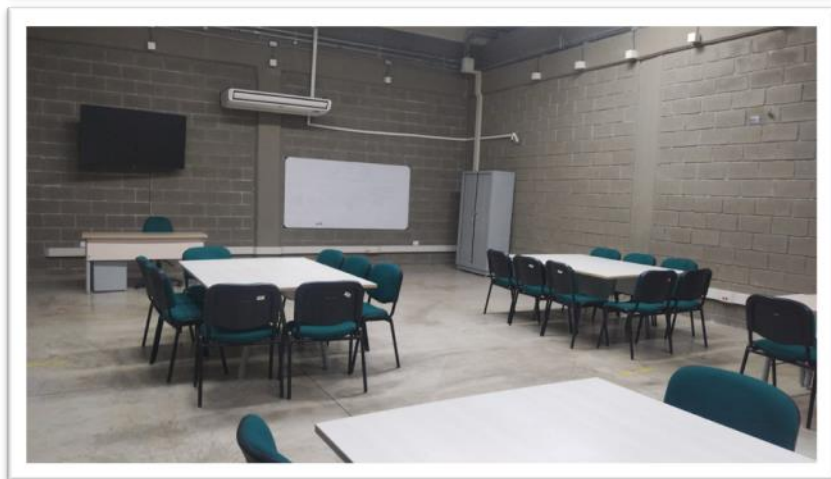
☐	Radicado	Código	Título	Versión	Centro Formación	Regional
☐	2023-68-9122-769_2	240201056	ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	2	CENTRO DE ATENCIÓN AL SECTOR AGROPECUARIO	SANTANDER

Evidencia 11. Bienes e inventarios. Actividad 19



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

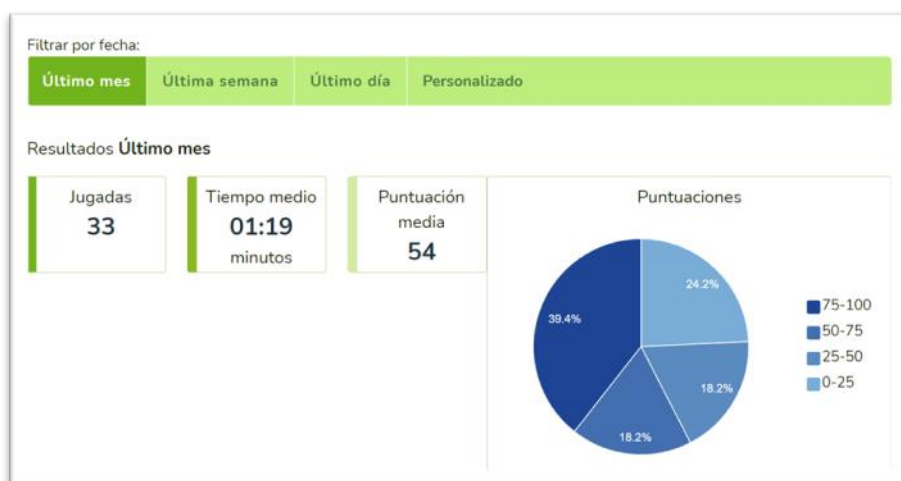
CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 12. Tendencia tecnológica, pedagógica y gestión. Actividad 26



Ej.: Partes de la célula...

Todas las actividades

Crear actividad

OSCAR MEDINA	1	0	0	0	+
Lorena	1	90	90	90	+
nicot garcia	1	70	70	70	+
maria Triana	1	90	90	90	+
Shehilyth	1	0	0	0	+
Darlin	1	80	80	80	+
Jhoirer.yurtis	1	30	30	30	+
Yuli Jerez	1	60	60	60	+
Karla Acevedo	3	20	67	90	+
Josua camilo juliao	1	90	90	90	+
Marcos Pineda	1	40	40	40	+

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: SEPTIEMBRE

CONTRATO NO. C01.PCCNTR.4489703 – OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

Evidencia 13. Obligación 2. I.E. Andrés Bello



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2715262 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,00

FICHA 2726979 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00
--------------------------------------	-------

FICHA 2483836 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
DE APRENDIZAJE:

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- **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

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2493018 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 161,00

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: OSCAR MANUEL MEDINA NAVARRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL