PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca, noviembre 2023

Señor (a)
JAIDER JESUS PARADA SARMIENTO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4628579
Cargo del supervisor: Coordinador
Dependencia Centro Agroempresarial y acuícola
Ciudad: Fonseca, La guajira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.4628579 del año 2023

(Melisa Beatriz Romero Aguilera, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1120738160 de Fonseca, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Agroempresarial y Acuícola, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL PESOS ($ 36.153.000 COP) incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario que pertenezca el contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) pagos correspondientes a los 9 días del mes de febrero, en los cuales recibirá una suma de UN MILLÓN DOSCIENTOS CINCO MIL CIEN PESOS ($1.205.100). b) Ocho (8) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a octubre, en los cuales recibirá una suma de CUATRO MILLONES DIECISIETE MIL PESOS ($4.017.000) mensual c) Un último pago correspondientes a los veintiún (21) días del mes de noviembre, en el cual recibirá una suma de DOS MILLONES OCHOCIENTOS ONCE MIL NOVECIENTOS PESOS ($ 2.811.900).

Plazo: Será hasta el 21 de noviembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Titulada y/o Complementaria en las diferentes modalidades de formación de la Programación Regular

ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral del Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro de la oferta regular del Centro Agroempresarial y Acuícola en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 o normatividad vigente	**Programa de formación:** Control de calidad en la industria de alimentos **Fichas de caracterización:** 2671714 **Competencia:** Supervision de los procesos de transformacion de los alimentos. **Resultados de aprendizaje:** 1. Planear la supervisión del proceso productivo con base en el plan de producción. 2. Ejecutar la supervisión del proceso productivo de acuerdo al plan de producción 3. Analizar el proceso productivo frente a parámetros técnicos y normativos.	Guías de aprendizaje cargadas en la plataforma, foros y grabaciones de las sesiones sincrónicas disponibles, evidencias enviadas han sido calificadas y retroalimentadas como se evidencia en el botón “Centro de calificaciones” de la plataforma Territorium. Link: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/jjparada_sena_edu_co/Documents/CONTRATISTAS%202023/MELISA%20ROMERO/MELISA%20BEATRIZ%20ROMERO%20AGUILERA?csf=1&web=1&e=qNh30c

		4. Formular acciones de mejora al proceso según criterios técnicos.	
2	Desarrollar los Proyectos de formación programados por el Centro Agroempresarial y Acuícola en el Plan Operativo 2023.	Para este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	Para este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus de acuerdo la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Asociación de los aprendices en la programación de Especies menores, control de calidad y control de calidad en la industria de alimentos.	Aprendices asociados a la ruta de aprendizaje del programa.
4	Asociar aprendices en el aplicativo de Sofía plus en el tiempo estipulado.	Asociación de los aprendices a partir del 1 de septiembre	Aplicativo Sena Sofia Plus
5	Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Desarrollo de guías de aprendizaje y aplicación en los anuncios, contenido del curso y evaluaciones en los programas.	Plataforma territorium
6	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.	Asociación de los aprendices en el programa de formación complementaria Higiene y manipulación de alimentos	Ficha de matricula, evidencias, soporte de planilla de asistencias enviadas a la carpeta compartida por drive del correo institucional.
7	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del programa de formación	Para este mes no realizaron actividades	Para este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.

		relacionadas con esta obligación.	
8	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencia de instructor y de los aprendices.	Portafolio de evidencias en la plataforma como guias de aprendizajes, actividades de entregas y materiales de apoyo	Plataforma territorium
9	Participar en las actividades indicadas por el Centro Agroempresarial y Acuícola para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Pendiente por apertura de capacitación por parte del centro agroempresarial y acuícola.	Centro agroempresarial y acuícola de fonseca
10	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	Cumplimiento de programación a la formación en los programas especies menores y producción ganadera.	Listado de asistencias a partir del mes de 1 de noviembre.
11	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Agroempresarial y Acuícola y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación	Presentación de informe en la formación como la documentación de guía de aprendizajes, lista de asistencias, plan de concertación y lista de chequeos.	Carpeta compartida por drive del correo institucional.
12	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación	Presentación de las carpetas de evidencias como la documentación de las guías de aprendizajes, listas de asistencias, lista de chequeo, plan de concertación y	Carpeta compartida por drive del correo institucional.

	profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofia Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.	planeación pedagógica.	
13	Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.	Presentación de reporte de los documentos guías de aprendizajes, lista de asistencias, plan de concertación y lista de chequeos.	Carpeta compartida por drive del correo institucional
14	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al proceso de formación	Participación de comité de seguimiento en las fechas del mes de septiembre con el programa Producción agropecuaria Ecológica número de la ficha 2648152.	Listado de asistencia por el instructor técnico.
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	Socialización de los derechos y el reglamento del aprendiz SENA.	Derechos y reglamento del aprendiz SENA cargados en Territorium para cada una de las fichas.
16	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	Realización de presentación la competencia, calificación y retroalimentación de evidencias recibidas para cada resultado de aprendizaje. Desarrollo de aprendizajes en planta en la elaboración de productos lácteos.	Listado de aprendices en el cumplimiento de la competencia encontrado en el drive.

17	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigen	.Registro de informe en el sena sofia plus	Aplicativo Sena sofia plus
18	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente	Para este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	Para este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
19	Entregar oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato y demás documentos soporte establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.	Descarga y revisión de la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje del aplicativo CompromISO, documentación del contrato cargada en SECOP II.	Formato de informe mensual de ejecución contractual GTH-F- 062-V10. Documentación requerida cargada en SECOP II.
20	Aplicar al proceso de certificación por competencias, según normas de competencias que aplican a la función del instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	Pendiente por la apertura de inscripciones de certificación de competencias	
21	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas	Pendiente por apertura de proyecto	

	de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados.		
22	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado	Para este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	Para este mes no realizaron actividades relacionadas con esta obligación.
23	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.	Capacitación de las SST de inducción a los protocolos de bioseguridad	Aplicativo SI contratista, certificado
24	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	Cumplimiento de metas en los distintos municipios del departamento de la guajira en la formación complementaria a partir del 10 de abril.	Correo institucional.

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 7898396111 de la planilla SOI del mes de Octubre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,

Firma

Melisa Beatriz Romero Aguilera

Contratista

C.C. No. 1120738160

Recibí a satisfacción:

Firma

Jaider Jesús Parada Sarmiento

Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.4628579 del año 2023

Cargo: Coordinador

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MELISA BEATRIZ ROMERO AGUILERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 21/02/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 21/11/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715502 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2428065 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR MONTAJE DE UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PLAN Y EXIGENCIA TECNOLÓGICA DEL SISTEMA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PLANES DE MERCADEO DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR PROYECTOS EMPRESARIALES RURALES SOSTENIBLES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO

EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y ALISTAMIENTO DE EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PRODUCTO CÁRNICO Y PARÁMETRO TÉCNICO

ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 277,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2841311 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715501 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2671714 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010106001 PLANEAR RECURSOS PARA LA CARGA DE ALIMENTOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVA

21010106002 EFECTUAR ENVASADO DE ALIMENTOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

21010106003 REALIZAR EMBALAJE DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA NACIONAL E INTERNACIONAL

21010106004 VERIFICAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ENVASES, INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO DURANTE EL ALMACENAMIENTO CON BASE EN EL CICLO DE VIDA ÚTIL.

21010106005 INTERVENIR CON ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA LOS PROCEDIMIENTOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y TÉCNICAS LOGÍSTICAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060103501 PLANEAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO CON BASE EN EL PLAN DE PRODUCCIÓN

22060103502 EJECUTAR LA SUPERVISIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ACUERDO AL PLAN DE PRODUCCIÓN

22060103503 ANALIZAR EL PROCESO PRODUCTIVO FRENTE A PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA

22060103504 FORMULAR ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 284,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2648157 - PRODUCCIÓN DE ESPECIES MENORES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR MONTAJE DE UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE ESPECIE MENOR SEGÚN PLAN Y EXIGENCIA TECNOLÓGICA DEL SISTEMA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PLANES DE MERCADEO DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR PROYECTOS EMPRESARIALES RURALES SOSTENIBLES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO

EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y ALISTAMIENTO DE EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PRODUCTO CÁRNICO Y PARÁMETRO TÉCNICO

ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 74,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2811134 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2781600 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2558086 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONTROLAR LAS VARIABLES RELACIONADAS CON LOS PROCESOS DE ENVASADO Y/O EMPACADO EN EL LLENADO DE UNIDADES DE ALIMENTOS SEGÚN NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL Y MANUALES TÉCNICOS.

IDENTIFICAR LOS TIPOS Y CARACTERÍSTICAS DE ENVASES Y EMPAQUES EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA CON RESPONSABILIDAD SOCIAL, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

SELECCIONAR LOS EMPAQUES APROPIADOS PARA EL ENVASADO DE LOS ALIMENTOS, BUSCANDO LA SEGURIDAD DE LOS CONSUMIDORES SEGÚN CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.

SUPERVISAR LAS OPERACIONES DE CALIDAD EN EL EMBALAJE DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, NATURALEZA, TIPO DE TRANSPORTE Y DESTINO PARA GARANTIZAR LA CONSERVACIÓN E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS, SEGÚN MANUALES TÉCNICOS Y PROTOCOLOS.

VERIFICAR EL ESTADO DE LOS ENVASES Y EMPAQUES A UTILIZAR, GARANTIZANDO LA CONSERVACIÓN DE LAS PROPIEDADES BIOLÓGICAS Y BIOQUÍMICAS DEL PRODUCTO, SEGÚN REACCIONES CON EL ALIMENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 141,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715500 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715484 - ACEITES ESENCIALES: EXTRACCION, USOS Y APLICACIONES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SUPERVISAR PLANTAS DE PROCESOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LAS VARIABLES DEL PROCESO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LOS PROCEDIMIENTOS Y HALLAZGOS EN LA METODOLOGÍA DE EXTRACCIÓN, CONTROL, CALIDAD DE LOS ACEITES ESENCIALES Y LA NORMATIVIDAD QUE LOS RIGE DE ACUERDO A UNA PRÁCTICA AGRÍCOLA.

DETERMINAR DE ACUERDO A SUS PROPIEDADES Y CARACTERIZACIÓN, LOS FACTORES QUE INCIDEN EN LA COMPOSICIÓN QUÍMICA, RENDIMIENTO Y TÉCNICAS DE EVOLUCIÓN OLFATIVA DE LOS ACEITES ESENCIALES.

INTERPRETAR Y DESCRIBIR LOS CONCEPTOS UTILIZADOS EN LA EXTRACCIÓN DE ACEITES ESENCIALES, SU CLASIFICACIÓN Y PROPIEDADES GENERALES.

RECONOCER Y ANALIZAR LOS USOS Y APLICACIONES DE LOS ACEITES ESENCIALES DE ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS, PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PARA LA PIEL A BASE DE ACEITES E HIDROLATOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2809040 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2821648 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2428082 - PRODUCCIÓN GANADERA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS RECURSOS LOGRANDO LA PRODUCTIVIDAD DEL ÁREA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EVALUAR EL IMPACTO AMBIENTAL EN ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO

EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y ALISTAMIENTO DE EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PRODUCTO CÁRNICO Y PARÁMETRO TÉCNICO

ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INSEMINAR HEMBRAS APLICANDO MÉTODO ARTIFICIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ORDEÑAR ANIMALES EN LA EMPRESA PECUARIA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPO PARA PROCESAMIENTO DE LECHE SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO Y MANUALES DE OPERACIÓN

CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO

DOSIFICAR MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SEGÚN LA FORMULACIÓN REQUERIDA PARA EL PROCESO.

ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

REALIZAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y EL PRODUCTO A ELABORAR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 118,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2797585 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2648152 - PRODUCCIÓN AGROPECUARIA ECOLÓGICA

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: EJECUTAR PLANES DE MERCADEO DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y RECURSOS DE LA ORGANIZACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ESTABLECER CULTIVOS SEGÚN TIPO DE PRODUCTO, REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR PROYECTOS EMPRESARIALES RURALES SOSTENIBLES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANEJAR LA POSCOSECHA DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS CON CRITERIOS ECOLÓGICOS, TÉCNICOS Y ESTÁNDARES DE CALIDAD REQUERIDO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANEJAR LA PRODUCCIÓN DE LAS ESPECIES PECUARIAS CONFORME A LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANTENER LA MATERIA ORGÁNICA DEL SUELO EN CORRESPONDENCIA CON CRITERIOS TÉCNICOS Y LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LOS PROCESOS DE LOS CICLOS BIOLÓGICOS Y LA DIVERSIDAD GENÉTICA DEL SISTEMA AGROPECUARIO, EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS Y PRINCIPIOS DE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ACONDICIONAR PRODUCTOS AGROPECUARIOS MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALISTAR PRODUCTO TERMINADO SEGÚN REQUERIMIENTOS TÉCNICOS, NECESIDADES DEL MERCADO Y NORMATIVIDAD

ELABORAR ALIMENTOS BALANCEADOS SEGÚN, NECESIDADES DEL MERCADO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA APLICANDO NORMATIVIDAD VIGENTE.

INSPECCIONAR CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA, INSUMOS Y MATERIALES GARANTIZANDO LA INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA SEGÚN INSTRUCCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS TÉCNICAS

OBTENER PRODUCTOS TRANSFORMADOS SEGÚN, NECESIDADES DEL MERCADO Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA APLICANDO NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REGULAR POBLACIONES ASOCIADAS A CULTIVOS CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMAS DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REPRODUCIR ESPECIES VEGETALES CONFORME A CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REPRODUCIR LAS ESPECIES PECUARIAS CONFORME A LA NORMATIVIDAD DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA Y LOS PRINCIPIOS DE LA AGROECOLOGÍA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	146,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	1440,00

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: MELISA BEATRIZ ROMERO AGUILERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4628579del año 2023

NOMBRE DEL CONTRATISTA: Melisa Beatriz Romero Aguilera

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATISTA: Cedula de ciudadanía N° 1120738160 de Fonseca - La Guajira.

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Titulada y/o Complementaria en las diferentes modalidades de formación de la Programación Regular ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral del Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: El CONTRATISTA, además de las obligaciones que por su índole y la naturaleza del contrato de prestación de servicios le son propias, se obliga para con EL SENA: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro de la oferta regular del Centro Agroempresarial y Acuicola en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 o normatividad vigente.

2. Desarrollar los Proyectos de formación programados por el Centro Agroempresarial y Acuicola en el Plan Operativo 2023.

3. Establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus de acuerdo la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.

4. Asociar aprendices en el aplicativo de Sofía plus en el tiempo estipulado. 5. Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.

6. Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demas requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.

7. Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del programa de formación.

8. Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencia de instructor y de los aprendices. 9. Participar en las actividades indicadas por el Centro Agroempresarial y Acuicola para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.

10. Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.

11. Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Agroempresarail y Acuicola y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.

12. Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofia Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.

13. Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.

14. Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al proceso de formación .

15. Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.

16. Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.

17. Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente. 18. Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente.

19. Entregar oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el tramite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la

ejecución del contrato y demás documentos soportes establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.

20 Aplicar al proceso de certificación por competencias, según normas de competencias que aplican a la función del instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.

21. Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados. 22. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.

23. El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.

24. Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.

LUGAR DE EJECUCIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUÍCOLA

PLAZO DE EJECUCIÓN:

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 20 de febrero de 2023

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 21 de noviembre de 2023

VIGENCIA DEL CONTRATO: Diez (9) meses.

VALOR DEL CONTRATO: : El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y SEIS MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL PESOS ($ 36.153.000).

SUPERVISOR: Jaider Jesus Parada Sarmiento

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: cedula de ciudadanía 17.959.076

Valor total del contrato	$ 36.053.000
Valor Ejecutado	$ 36.053.000
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$ 0
Saldo a liberar	$ 0

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ____ NO _X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

CÓDIGO DE FICHA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	No. DE HORAS PROGRAMADAS	No. DE HORAS EJECUTADAS
2715502	*Aceites Esenciales: extracción, usos y aplicaciones*	Supervisar plantas de procesos químicos de acuerdo con las variables del proceso	160	160
2715484				
2715501				
2715500				
2428065	Producción de Especies menores	Producir derivados lácteos según solicitud y legislación vigente	120	121

2428082	Producción Ganadera	Producir derivados lácteos según solicitud y legislación vigente	120	120
2558086	*Control de calidad de alimentos*	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.	140	141
2671714	*Control de calidad en la industria de alimentos*	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos	144	144
2428065	Producción de Especies menores	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	160	156
2671714	*Control de calidad en la industria de alimentos*	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos.	192	139
2648152	*Producción agropecuaria ecológica.*	PROCESAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN PLANES DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA	150	146
2648157	Producción de Especies menores	Producir derivados lácteos según solicitud y legislación vigente	120	74

2781600 2797585 2809040 2811134 2821148 2841311	Complementaria: Higiene y manipulación de alimentos	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	40	240
TOTAL				**1440**

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

En verificación se realizaban seguimientos periódicos de los avances de las actividades formativas, de acuerdo a lineamientos del sistema integrado de gestión; obteniéndose un cumplimiento de las metas contractuales y una ejecución optima de las actividades.

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
Jaider Jesús Parada Sarmiento