PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

FONSECA DICIEMBRE 2023

Señor (a)
HEINER BRITO GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.** 5332595
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Centro Agroempresarial y Acuícola
Ciudad Fonseca, La Guajira

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 12 del año 2023

Referencia: No **CO1.PCCNTR. 5332595** Del año 2023

MARYURY YULIETH HERNÁNDEZ MARRUGO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.065.623.835 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el 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 es de NUEVE MILLONES SESENTA MIL UINIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS (9,060.567,00) M/Cte. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 2 pagos iguales por valor DE DOS MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL PESOS (2.987.000). M/Cte. 1 pago de UN MILLON QUINIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SESENTA Y SIETE PESOS (1.593.067.00). M/Cte. Y 1 pago de UN MILLON CUATRICIENTOS NOVENTA Y TRES MIL QUINIENTOS PESOS (1.493.500.00).

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

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
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

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

N	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Formación Profesional Integralen 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.	Ejecución de la formación Programa: CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS FICHA: 2558086 COMPETENCIA: CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN. Ejecución de la formación Programa: CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA FICHA: 2620702 COMPETENCIA: controlar la calidad de los procesos de acuerdo con requerimientos técnicos y normativa.	Listado de asistencia Portafolio de evidencias https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1oQc4d0i5fipfKUz3-PbX1s2DSsTMvLFL

2	Desarrollar los Proyectos de formación programados por el Centro Agroempresarial y Acuícola en el Plan Operativo 2023.	Verifique que los proyectos formativosse encuentran asignado a la ficha.	www.senasofiaplus.edu.co
3	Establecer laruta de aprendizaje en Sofia Plus de acuerdo la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Creación de ruta de aprendizaje	No se realizaron actividades relacionadascon la obligación
4	Asociar aprendices en el aplicativo de Sofíaplus en el tiempo estipulado.	Realice asociación delos aprendices a la fichas	No se realizaron actividades relacionadascon la obligación

5	Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Portafolio de evidencias cargado en linkasignado por elsupervisor de contrato y en la plataforma compromiso.	Guías de aprendizaje y desarrollo deactividades de aprendizaje. • Plataforma territorio. Portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1oQc4d0i5fipfKUz3-PbX1s2DSsTMvLFL
6	Entregar soportes e información de calidad requeridos en elproceso 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	Entregue soportes de la fichas asignadas	No se realizaron actividades relacionadascon la obligación
7	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del programa de formación.	Ejecución actividades asignadas en los proyectos formativos, con relación a la competencia	Evidencias de ejecución de proyecto formativo.

		y resultados de aprendizajede las fichas de formación titulada programadas al instructor.	
8	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencia de instructor y de los aprendices.	Portafolio de evidencias cargado en linkasignado por elsupervisor de contrato y en la plataforma compromiso	Portafolio de evidencias. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1oQc4d0i5fipfKUz3-PbX1s2DSsTMvLFL
9	Participar en las actividades indicadas por el Centro Agroempresarialy Acuicola para el mejoramientode procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Participación en la inducciónen seguridad ysalud en el trabajo.	Certificado de aprobado en la evaluación SST
10	Cumplir conla programaciónde formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	Ejecución de la programación asignada para la vigencia, cargada en el aplicativo Sofia Plus	Gestión de tiempo del mes objeto de cobro. Y portafolio de evidencias. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1oQc4d0i5fipfKUz3-PbX1s2DSsTMvLFL
11	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, lainformación de las actividades a realizar antes de iniciar cada	Presentar informe mensual deejecución contractual.	Informe de ejecución contractual delmes objeto de cobro.

	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 obtenidaen 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 conla formación profesional en el aplicativo de gestión de la información - Sofia Plus -	Registrar juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus acorde a resultados de aprendizaje asociadosa las competencias programadas.	Juicios evaluativos de la ficha de caracterización 2890695 descargado desde la plataforma 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 ydemás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.	Elaborar el informe mensual de ejecución contractual y gestión financiera	Informe de ejecución contractual del mesobjeto de cobro.
14	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios quese programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al procesode formación .	Reportar novedades aprendices, generadasen el proceso formativo, acorde a los resultados del desarrollo comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios	. No se realizaron actividades relacionadascon la obligación
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las Novedades	Reportar las inasistencias al proceso formativo	No se realizaron actividades relacionadascon la obligación

	presentadas en la ficha asignada.		
16	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador delaprendiz para su mejoramiento continuo.	Ejecución de Actividades de Aprendizaje presentesen Guia de aprendizaje, que incorporan el uso de recursos académicos,bases de datos, citas, y referencias bibliográficas, que permitan del desarrollo de aprendizaje significativo.	Guías de aprendizaje, Actividades de aprendizaje. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1oQc4d0i5fipfKUz3-PbX1s2DSsTMvLFL
17	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente.	Desarrollar el proceso formativode acuerdo a la Normatividad institucional	Portafolio de Evidencias. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1oQc4d0i5fipfKUz3-PbX1s2DSsTMvLFL
18	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente.	Registrar la información institucional, solo enel aplicativos destinado por la entidad	Uso de medios institucionales, Pla forma Sofia plus, Sofia plus, Territorio,Correo institucional.

19	Entregar oportunamente los requerimientos quehaga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes	Documentos cargados en la plataforma SECOPII.	Gestión financiera y contractual del mesobjeto de cobro.

	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.	No se realizaron actividades relacionadas con la obligación.	No se realizaron actividades relacionadas con la obligación.
21	Participar cuando el centro deformación 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	No se realizaron actividades relacionadas con la obligación.	No se realizaron actividades relacionadas con la obligación.

	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 asu disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	El contratista no tiene a bienes a su cargo	Al consultar en el aplicativo https://miinventario.sena.edu.co/Inicio.aspx con el numero de cedula del contratista (1065623835) se evidencia que a la fecha no presenta bienes a cargo.
23	El contratista dará cumplimiento alas normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.	Desarrollar capacitación de protocolos de bioseguridad disponible en la plataforma SI Contratista	Certificado de Capacitación de protocolos de bioseguridad
24	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por	No se realizaron actividades relacionadas con la obligación.	No se realizaron actividades relacionadas con la obligación.

	el supervisor del contrato.		

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, la planillas número 9459363706 del mes de noviembre de aportes en línea (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en folios

Cordialmente

Firma
MARYURY YULIETH HERNANDEZ MARRUGO
Contratista
C.C. No 1.065.623.835

Recibí a satisfacción:

Firma
HEINER BRITO GAMEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5332595 **DE2023**
COORDINADOR ACADEMICO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARYURY YULIETH HERNANDEZ MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 18/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 15/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2890695 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2857668 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS AGROINDUSTRIALES FRESCOS Y PROCESADOS, TENIENDO EN CUENTA EL MANEJO DE LAS VARIABLES QUE INFLUYEN EN EL COMPORTAMIENTO BIOQUÍMICO Y TECNOLÓGICO PARA ASEGURAR LA CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS REQUERIDOS, BASADO EN LOS PROTOCOLOS DE LA EMPRESA.

IDENTIFICAR LOS EQUIPOS EMPLEADOS EN LOS PROCESOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, PARA GARANTIZAR LA INOCUIDAD Y SATISFACER LAS NECESIDADES PRIMARIAS DE LA SOCIEDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, EL TIPO DE PRODUCTO Y EL PROCESO.

MANEJAR LAS MATERIAS PRIMAS, MATERIALES E INSUMOS, APLICANDO TÉCNICAS QUE GARANTICEN LA CONSERVACIÓN DE LOS INSUMOS, SEGÚN NORMAS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

OPERAR LOS EQUIPOS Y HERRAMIENTAS EN EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO, BASÁNDOSE EN LOS MANUALES DE OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO, SEGÚN NECESIDADES DEL PROCESO Y REPORTANDO SU ESTADO, TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.

PROGRAMAR LOS RECURSOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN AGROINDUSTRIAL, QUE RESPONDAN A LA CALIDAD DEFINIDA SEGÚN FORMULACIÓN PARA LOS VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

REALIZAR EL CONTROL DE CALIDAD CON ÉTICA PROFESIONAL, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EXIGENCIAS DE LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	184,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2620702 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22060104501 IDENTIFICAR MÉTODOS DE MEDICIÓN PARA EL CONTROL DE LOS PROCESOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ACORDE CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

22060104502 EMPLEAR MÉTODOS DE MEDICIÓN EN EL CONTROL DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TÉCNICA DE CONTROL Y NORMATIVA.

22060104503 COMPROBAR LOS PARÁMETROS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS.

22060104504 PROPONER MEJORAS A LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS BASADO EN LOS RESULTADOS DEL CONTROL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 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
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	51,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	331,00

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
18/09/2023	28/09/2023	OTROS	5,00
18/09/2023	30/09/2023	OTROS	30,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	35,00

INSTRUCTOR: MARYURY YULIETH HERNANDEZ MARRUGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA