PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, febrero de 2024

Señor
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5805269**
Coordinador Académico
CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Febrero del año 2024

Referencia: No (**CO1.PCCNTR.5805269**) del año 2024.

BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 12548228 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA C.A.A.G, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($44.655.450). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de enero de 2024 por valor de UN MILLON CUARENTA Y UN MIL NOVECIENTOS SESENTA PESOS M/CTE ($1.041.960); b) Nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a octubre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545); c) Un último pago en el mes de noviembre de 2024 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTITRES MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (3.423.585).
Plazo: Será hasta el 23 de Noviembre de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional programada por el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira Regional Magdalena en los Programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual en la especialidad de PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	Impartir formación profesional Integral en las fichas: -Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria. Código de ficha: 2613862. Competencia a desarrollar. 290802045. Planear Procesos de Producción Biotecológica de acuerdo con programa de Producción y Normas vigentes. Resultado de Aprendizaje. Verificar la Calidad de la Materia Prima según los procedimientos establecidos en la empresa. -Tecnólogo en Procesos Biotecnológicos Aplicados a la Industria. Código de ficha: 2850871. Competencia a desarrollar. 290802045. Planear Procesos de Producción Biotecológica de acuerdo con programa de Producción y Normas vigentes. Resultado de Aprendizaje. Verificar la Calidad de la Materia Prima según los	Estas competencias se evidencian en el drive del Portafolios del instructor.

		procedimientos establecidos en la empresa. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2773571. Competencia a desarrollar. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. 290801040-01. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2825480. Competencia a desarrollar. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. 290801040-01. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis,	

		protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos. Código de ficha: 2825479. Competencia a desarrollar. 290801040: Realizar en Alimentos Análisis Fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido. Resultado de Aprendizaje. 290801040-01. Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. -Tecnólogo en Supervisión de Agua y Saneamiento Código de ficha: 2669853. Competencia a desarrollar. 280201239. Comprobar funcionamiento de sistemas de agua de acuerdo con normas técnicasPotabilizar agua de acuerdo con normas técnicas. 280201239-01. Verificar funcionamiento del sistema de acuerdo con normativa y procedimientos técnicos.	

		-Técnico en Procesamiento de Lácteos. Código de ficha: 2825593. Competencia a desarrollar. 290801042. Elaborar quesos según procedimiento definido y /o ficha técnica. 290801042-01. Verificar calidad de producto terminado de acuerdo con la normatividad vigente.	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formacion, planeación pedagógica y los recuros didácticos qe incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	Códigos del proyecto: 2534910-2496072-2496288 Guías de aprendizaje.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Técnicas activas.	Prueba diagnostica. Talleres. Estudio de casos y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fui requerido este mes.	No fui requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	Fui requerido este mes.	Formato diligenciado por el instructor y cooformador del aprendiz y enviado a Coordinación.
6	Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar las inasistencias en el aplicativo Sofia Plus.	Las inasistencias se encuentran en el aplicativo de Sofía Plus.
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado	Asociar y crear ruta de aprendizaje en el aplicativo Sofia Plus.	Las evidencias de asociar y crear Rutas de Aprendizaje se muestran en el

	matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.		Aplicativo de Sofia Plus para cada programa de formación.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Evaluación de resultados o juicios evaluativos de las competencias correspondiente a las formaciones.	La evaluación de resultados de aprendizaje o juicios evaluativos, se evidencian en la plataforma de Sofía Plus cuando el instructor termina dicho resultado de aprendizaje.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Manejo de la plataforma territorium para actividades, anuncios, material de apoyo meet, zoom y otros.	Plataforma territorium, meet y zoom.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Participación en el proyecto SENNOVA “Elaboración de productos agroindustriales a partir de subproductos de café para reducir impactos ambientales en el Departamento del Magdalena”, SGPS 11039.	Reportes de investigación de laboratorio.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Yo no tengo acciones realizadas en equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No aporto por lo tanto evidencias.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No hubo desplazamiento de parte del instructor en este mes.	El instructor no aporta evidencias.
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y	Reporte de los eventos registrados de las competencias y resultados desarrolladas con las formaciones.	Formato de registro de eventos.

	los demás soportes requeridos para la legalización del pago.		
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Registro de las evidencias realizadas en el proceso de formación.	Carpeta del portafolio medio magnético.
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su caego o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Buen manejo de los recursos, equipos y material de formación.	Formatos de entrada y salidas.
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Yo no fui requerido este mes.	Yo no fui requerido este mes.
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	Yo no fui requerido este mes.	El instructor no aporta evidencias.
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Yo no fui requerido este mes.	Yo no fui requerido este mes.
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Participación activa en la divulgación de las ofertaas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	Yo no fui requerido este mes.	Yo no fui requerido este mes.
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Puntualidad en los informes requeridos de los procesos de formación.	Entrega de informes en físico y medio magnético.

22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Solicitud de materiales y elementos de formación	Formatos.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Estrategias tecnicopedagogica.	Planta de procesamiento.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Buenos accesos en los ambientes laborales.	La evidencia es que los ambientes de formación se le realiza mantenimiento y se usan de forma adecuada para que tengan una vida útil a la cual están diseñados.
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No hubo desplazamiento este mes de parte del instructor.	El instructor no aporta evidencias.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Estar atento a los requerimientos del supervisor, presentar oportunamente el informe mensual de ejecución contractual con las evidencias.	El presente informe cargado en SECOP II, archivo GC.
27	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2021, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Competencia laboral orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Certificado.

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

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

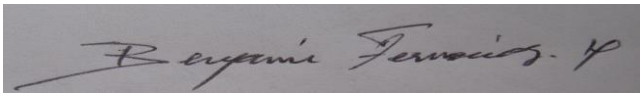
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

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. 9462362789 de la planilla, operador Aportes en línea y periodo Febrero de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (11) folios

Cordialmente,



BENJAMÍN DE JESÚS FERNÁNDEZ MONTENEGRO
Contratista
C.C. No. 12548228

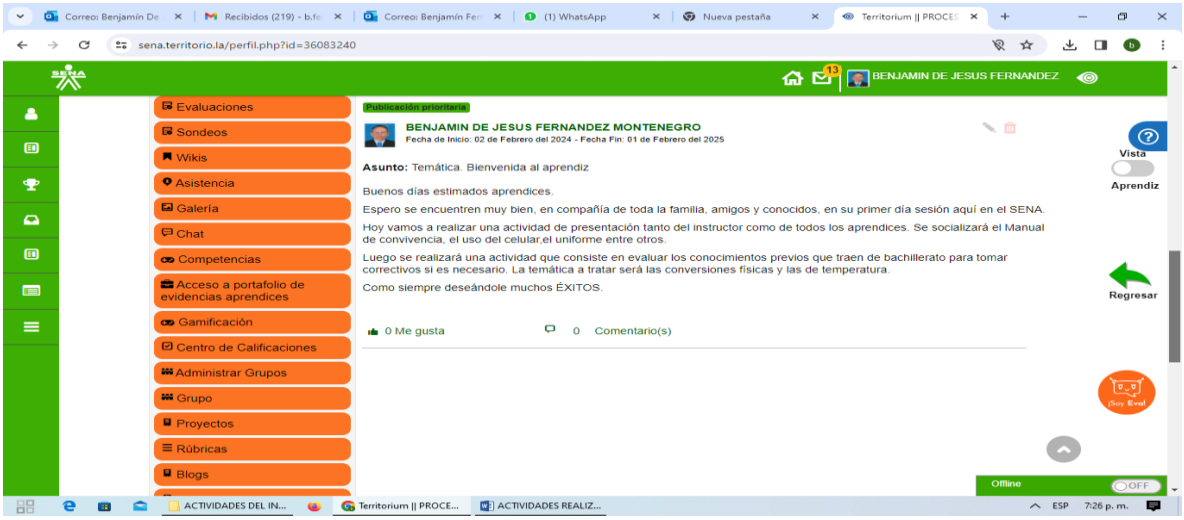
Recibí a satisfacción:

Firma
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 5805269
Coordinador Académico

ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 01 DE FEBRERO – 02 DE FEBRERO DE 2024

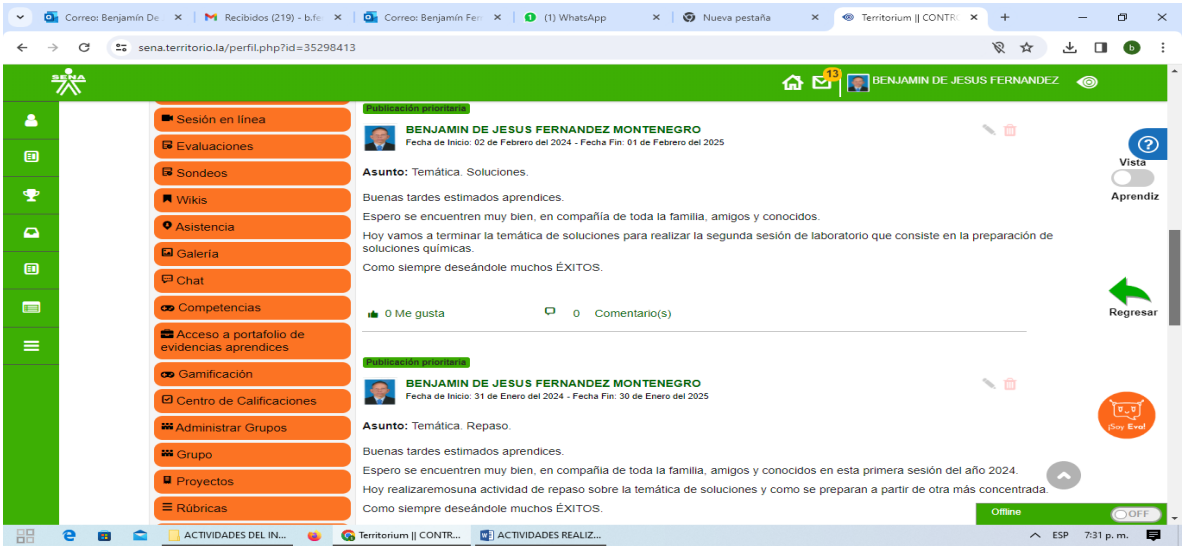
JUEVES 01 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2850871. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. MAÑANA.



HOY VAMOS A REALIZAR UNA ACTIVIDAD DE PRESENTACIÓN TANTO DEL INSTRUCTOR COMO DE TODOS LOS APRENDICES. SE SOCIALIZARÁ EL MANUAL DE CONVIVENCIA, EL USO DEL CELULAR, EL UNIFORME ENTRE OTROS.

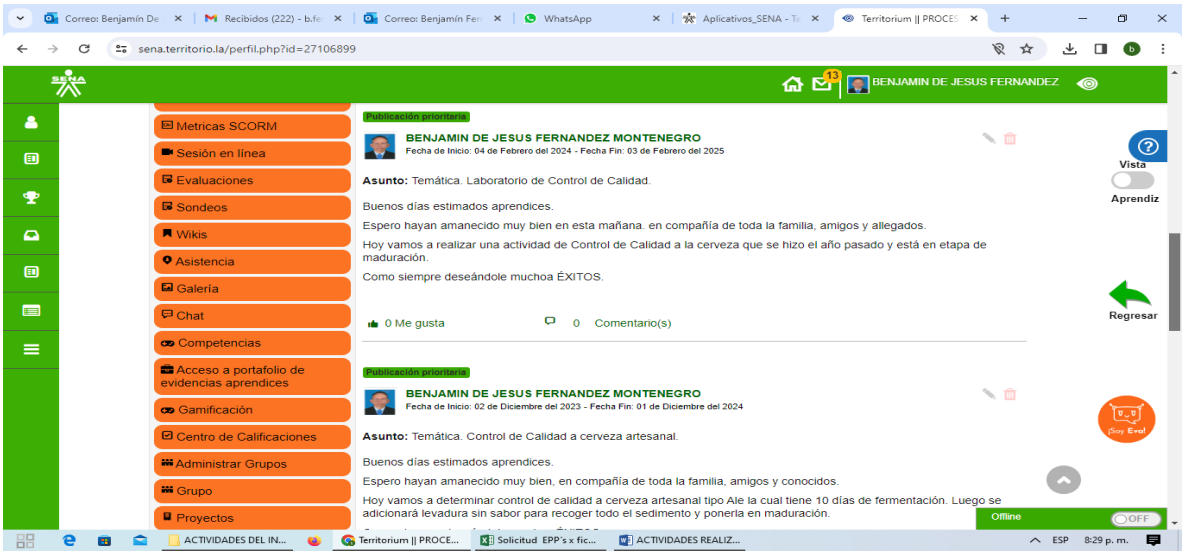
LUEGO SE REALIZARÁ UNA ACTIVIDAD QUE CONSISTE EN EVALUAR LOS CONOCIMIENTOS PREVIOS QUE TRAEN DE BACHILLERATO PARA TOMAR CORRECTIVOS SI ES NECESARIO. LA TEMÁTICA A TRATAR SERÁ LAS CONVERSIONES FÍSICAS Y LAS DE TEMPERATURA.

JUEVES 01 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2825479. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. TARDE.



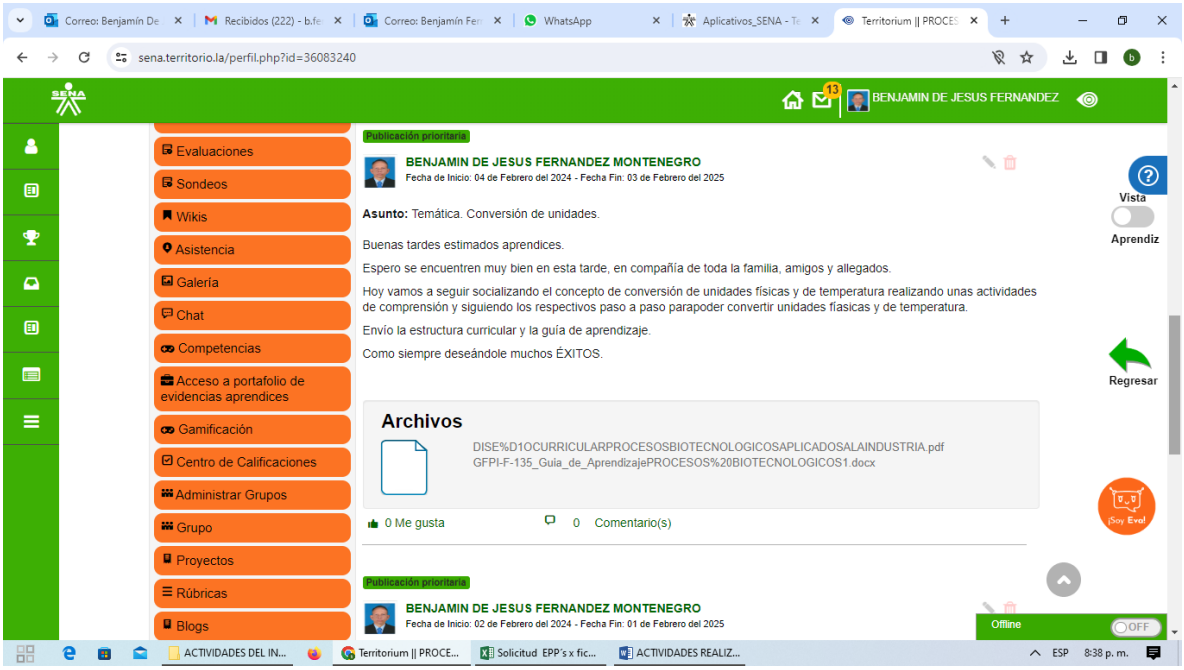
EL INSTRUCTOR TERMINÓ DE SOCIALIZAR LA TEMÁTICA DE SOLUCIONES PARA PODER REALIZAR LA SEGUNDA SESIÓN DELABORATORIO.

VIERNES 02 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2613862. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. MAÑANA.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ UNA ACTIVIDAD DE SESIÓN DE LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD A UNA CERVEZA HECHA EL AÑO PASADO QUE ESTÁ EN ETAPA DE MADURACIÓN.

VIERNES 02 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2850871. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. TARDE



EL INSTRUCTOR REALIZÓ ACTIVIDADES SOBRE CONVERSIÓN DE UNIDADES FÍSICAS Y DE TEMPERATURA, APLICADAS A PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS.

ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR

SEMANA DEL 05 DE FEBRERO – 09 DE FEBRERO DE 2024

LUNES 05 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2825593. PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS. MAÑANA.



EL INSTRUCTOR EN SU PRIMERA SESIÓN REALIZÓ SU PRESENTACIÓN COMO TAMBIÉN SE REALIZÓ LA PRESENTACIÓN DE LOS APRENDICES.

LUEGO SE SOCIALIZÓ LA COMPETENCIA Y SUS RESULTADOS DE APRENDIZAJE COMO TAMBIÉN EL MANUAL DE CONVIVENCIA, NORMAS DE NETIQUETA Y EL USO DEL CELULAR.

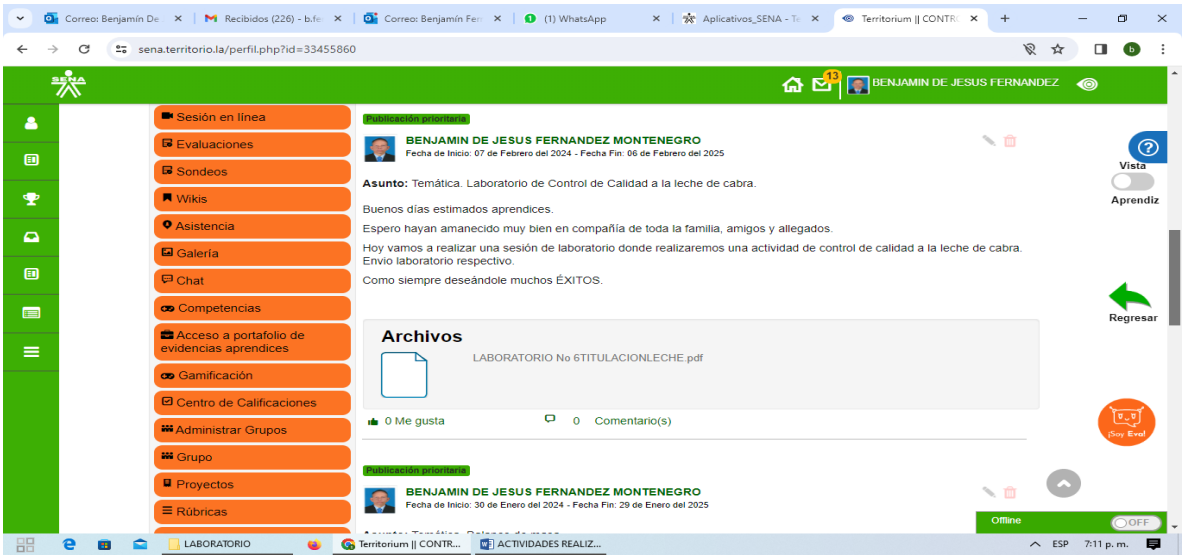
A CONTINUACIÓN, SE REALIZÓ UNA ACTIVIDAD DE CONOCIMIENTOS PREVIOS PARA DETECTAR DEBILIDADES Y PODER FORTALECERLAS PARA DESARROLLAR DICHA COMPETENCIA INICIANDO POR LA TEMÁTICA DE CONVERSIÓN DE UNIDADES.

LUNES 05DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2825480. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. TARDE.



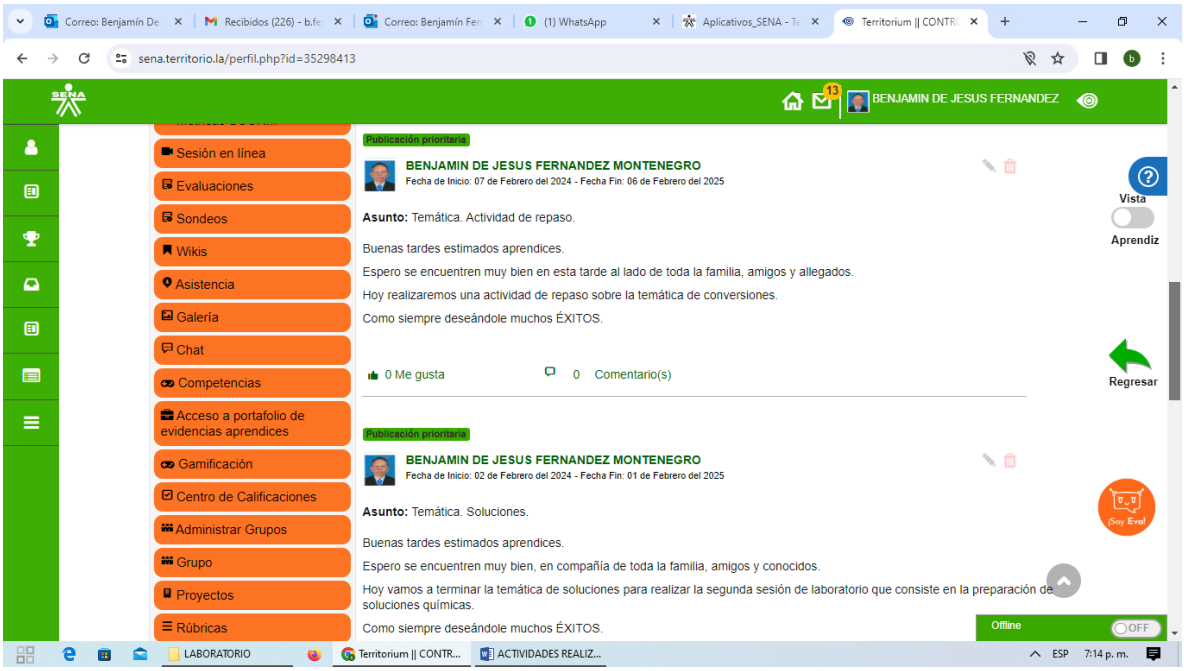
EL INSTRUCTOR SIGUE REALIZANDO ACTIVIDADES DE REPASO INICIANDO CON LA MOLARIDAD, REALIZANDO EJERCICIOS APLICADOS A CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.EN LA PRÓXIMA SESIÓN HABRA LABORATORIO SOBRE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES.

MARTES 06 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2773571. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. MAÑANA.



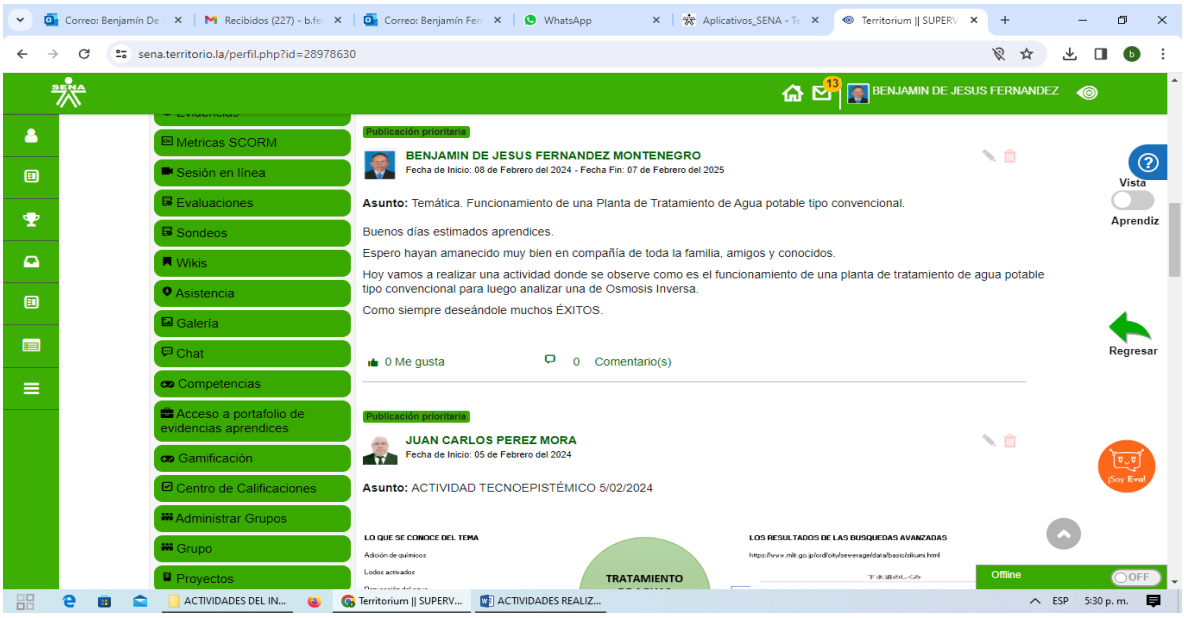
SE REALIZÓ UNA ACTIVIDAD EN EL LABORATORIO DE FISICOQUÍMICA. CONSISTIÓ EN DETERMINAR PARÁMETROS DE CALIDAD A LA LECHE DE CABRA.

MARTES 06 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2825479. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. TARDE.



SE LLEVÓ A CABO UNA ACTIVIDAD DE REPASO SOBRE CONVERSIONES APLICADAS A CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

MIÉRCOLES 07 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2669853. SUPERVISIÓN DE SISTEMAS DE AGUA Y SANEAMIENTO. MAÑANA.



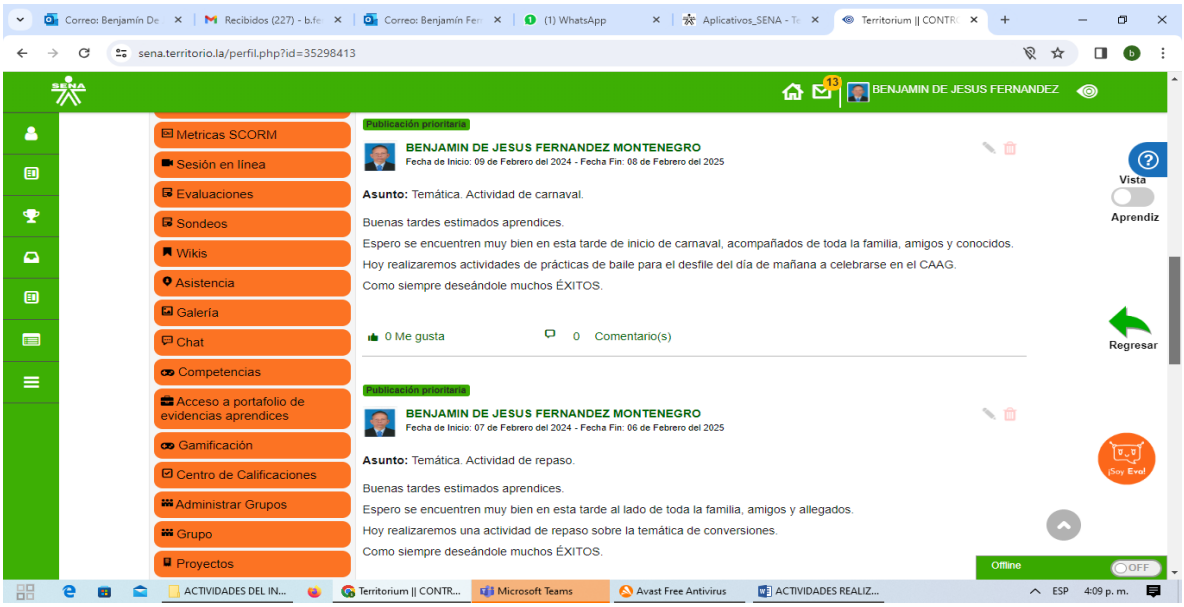
EL INSTRUCTOR LLEVÓ A CABO UNA ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN EN DONDE SE ANALIZÓ EL FUNCIONAMIENTO DE UNA PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA TIPO CONVENCIONAL.

JUEVES 08 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2850871. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. MAÑANA.



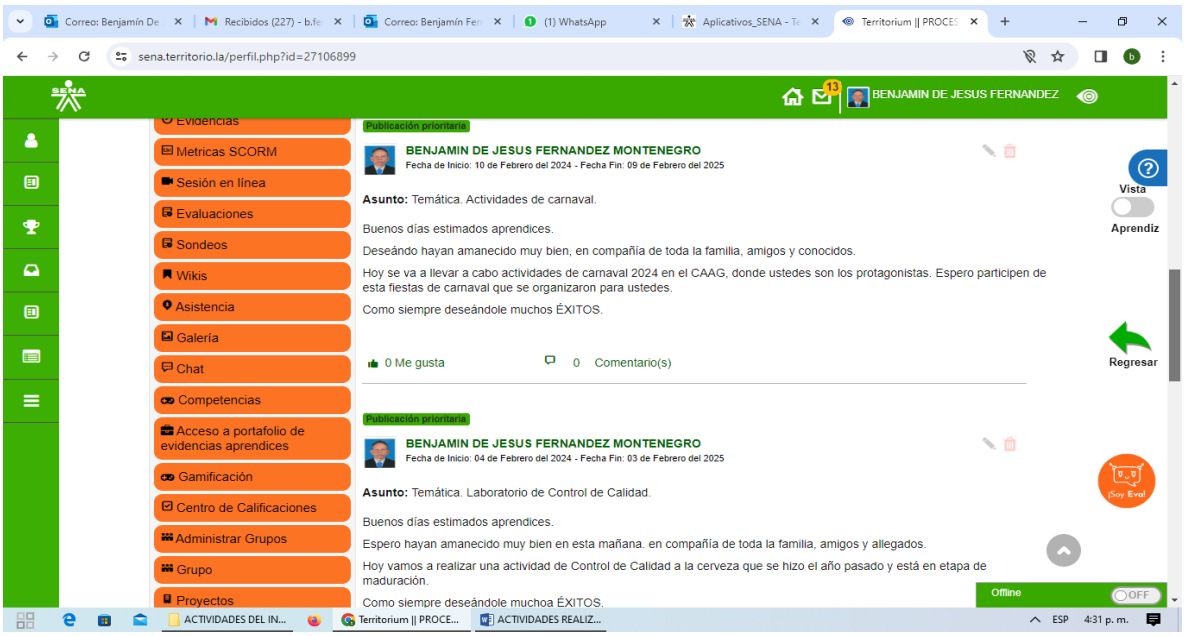
EL INSTRUCTOR REALIZÓ UNA ACTIVIDAD RELACIONADA CON CONVERSIÓN DE UNIDADES FÍSICAS Y DE TEMPERATURA APLICADAS A PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS. DEJÓ DOS ACTIVIDADES DE INVESTIGACIÓN. LA TEORÍA ATÓMICA Y EL NÚMERO DE AVOGADRO.

JUEVES 08 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2825479. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. TARDE.



LOS APRENDICES DESARROLLARON ACTIVIDADES DE BAILE DEBIDO A LA PRESENTACIÓN A REALIZAR EL DÍA DE MAÑANA EN EL CAAG POR LAS FESTIVIDADES DE CARNAVAL.

VIERNES 09 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2613862. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. MAÑANA.



EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA POR MEDIO DE BIENESTAR ORGANIZÓ LAS FIESTAS DE CARNAVAL DONDE LOS APRENDICES SON LOS PROTAGONISTAS.

VIERNES 09 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2850871. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. TARDE



EL BIENESTAR ORGANIZÓ UNA ACTIVIDAD PARA LOS ESTUDIANTES DEL CAAG CON MOTIVO DE LAS FIESTAS DE CARNAVAL.

ACTIVIDADES DEL INSTRUCTOR

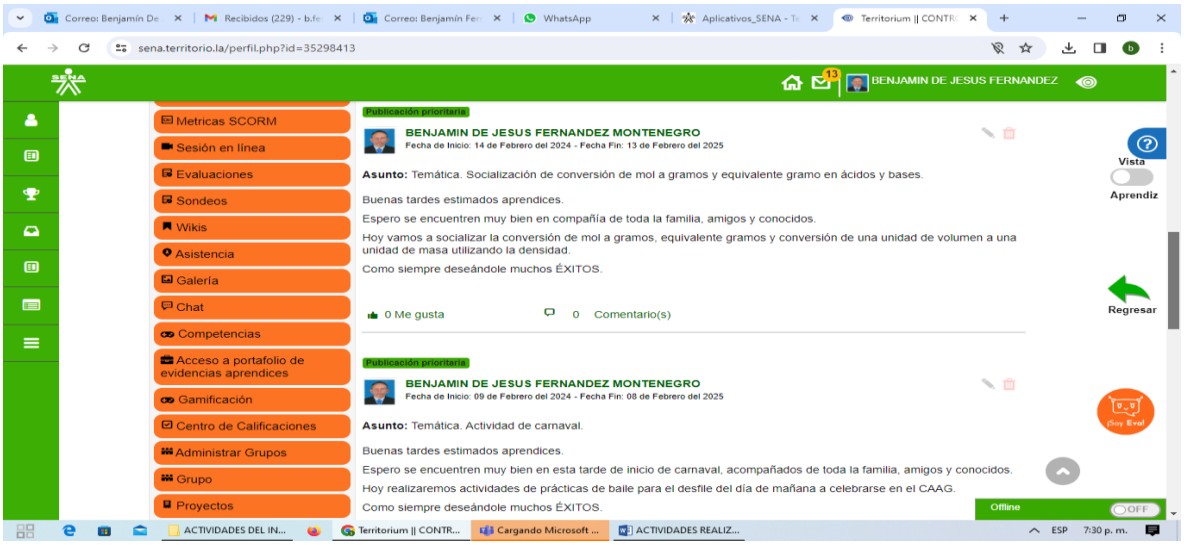
SEMANA DEL 13 DE FEBRERO – 17 DE FEBRERO DE 2024

MARTES 13 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2773571. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. MAÑANA.



SE REALIZÓ UNA ACTIVIDAD EN EL AMBIENTE DE FORMACIÓN DONDE SE SOCIALIZA LA EXPRESIÓN PARA CALCULAR EL PORCENTAJE DE ÁCIDO LÁCTICO EN LA LECHE LO MISMO LOS TIPOS DE CONCENTRACIÓN COMO SON LOS GRADOS DORNIC Y LOS GRADOS THURNER. TAMBIÉN SE SOCIALIZÓ OTROS PARÁMETROS DE CONTROL DESDE EL PUNTO DE VISTA FISICOQUÍMICO.

MARTES 13 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2825479. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. TARDE.



EL INSTRUCTOR SOCIALIZÓ LA CONVERSIÓN DE MOL A GRAMOS, A EQUIVALENTE GRAMO Y COMO SE CONVIERTE UNA UNIDAD DE VOLUMEN A UNA UNIDAD DE MASA UTILIZANDO LA DENSIDAD.

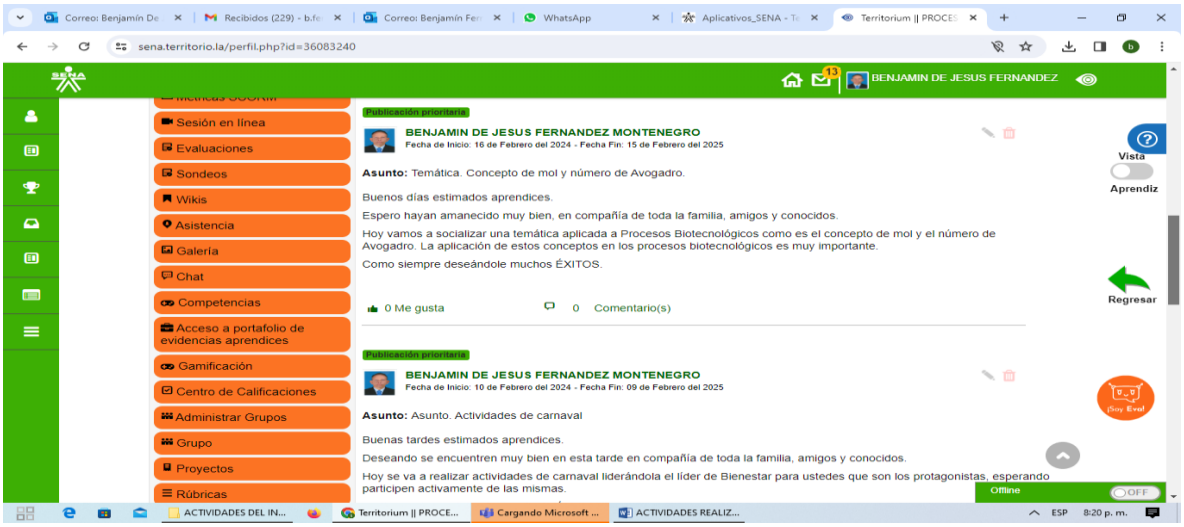
SE LLEVÓ A CABO UNA ACTIVIDAD DE REPASO SOBRE CONVERSIONES APLICADAS A CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS.

MIÉRCOLES 14 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2669853. SUPERVISIÓN DE SISTEMAS DE AGUA Y SANEAMIENTO. MAÑANA.



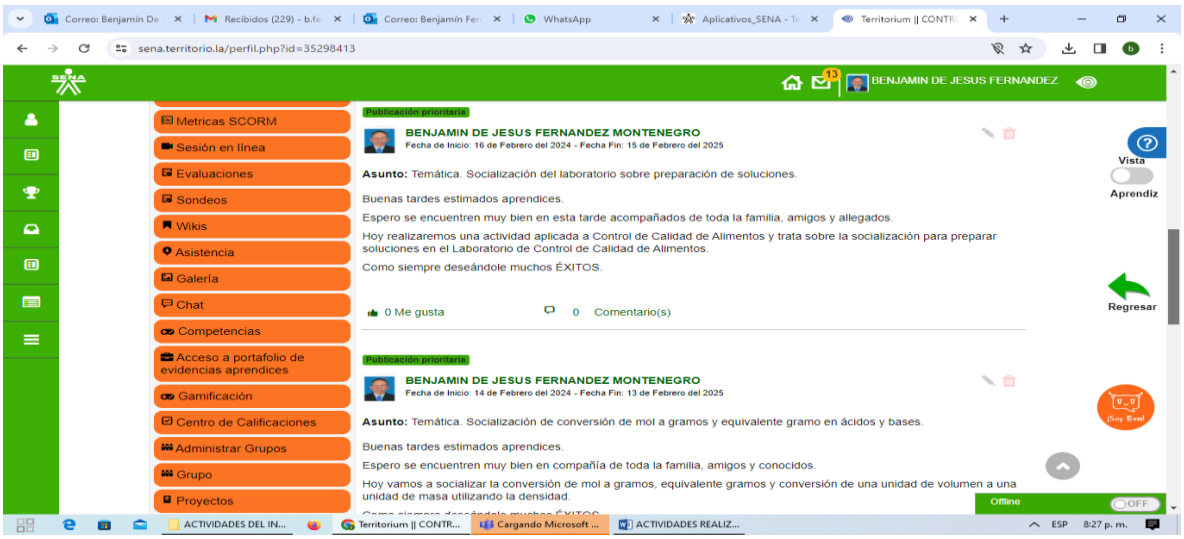
EL INSTRUCTOR LLEVÓ A CABO UNA ACTIVIDAD DE SOCIALIZACIÓN. REALIZÓ LA PRESENTACIÓN EN VIDEO DEL FUNCIONAMIENTO DE UNA PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE CONVENCIONAL PTAP; PERO DESAFORTUNADAMENTE SE INTERRUMPIÓ EL FLUIDO ELÉCTRICO.

JUEVES 15 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2850871. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. MAÑANA.



EL INSTRUCTOR REALIZÓ UNA ACTIVIDAD APLICADA A PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS COMO ES EL CONCEPTO DE MOL Y EL NÚMERO DE AVOGADRO.

JUEVES 15 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2825479. CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS. TARDE.



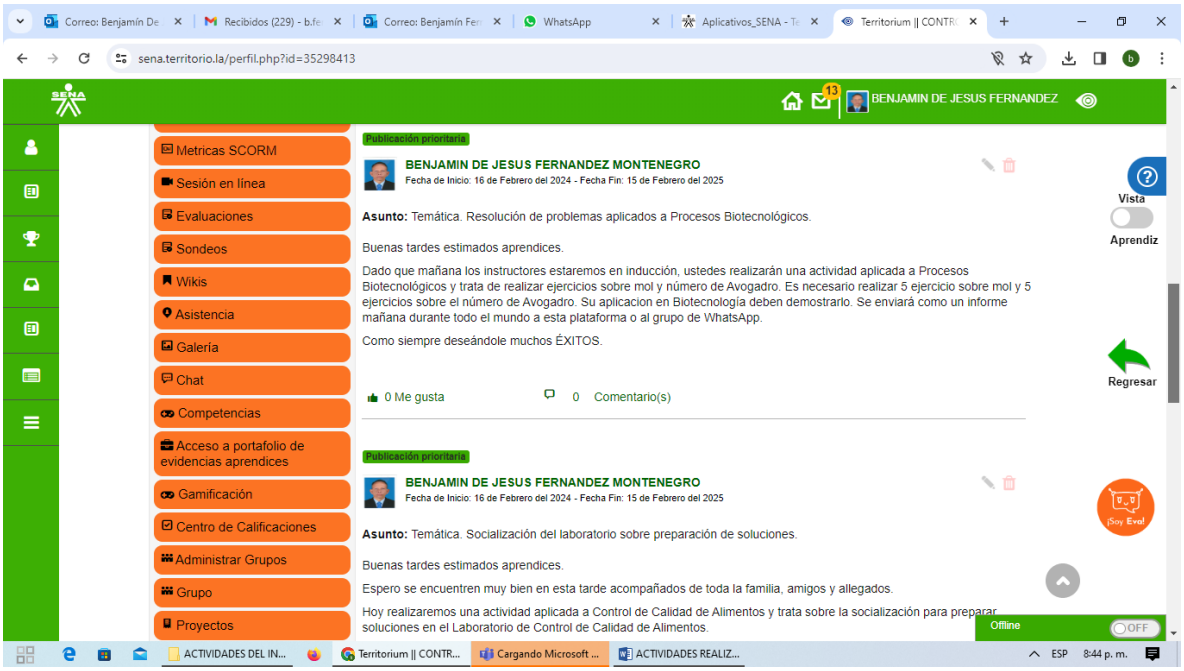
EL INSTRUCTOR REALIZÓ UNA ACTIVIDAD SOBRE LA TEMÁTICA DE PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DESAFORTUNADAMENTE NO SE PUDO TERMINAR POR INTERRUPCIÓN DE FLUÍDO ELÉCTRICO.

VIERNES 16 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2613862. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. MAÑANA.



EL INSTRUCTOR ENVIÓ UNA ACTIVIDAD PARA REALIZAR MAÑANA YA QUE LOS INSTRUCTORES CONTRATISTAS ESTARÁN EN INDUCCIÓN.

VIERNES 16 DE FEBRERO DE 2024. FICHA 2850871. PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA. TARDE



EL INSTRUCTOR ENVIÓ UNA ACTIVIDAD PARA REALIZAR EN EL DÍA DE MAÑANA Y ENVIARLA A LA PLATAFORMA O AL GRUPO DE WHATSAPP, YA QUE LOS INSTRUCTORES CONTRATISTAS ESTARÁN EN UNA ACTIVIDAD DE INDUCCIÓN.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 29/02/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2825593 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

VERIFICAR CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LECHES HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• 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 : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2669853 - SUPERVISION EN SISTEMAS DE AGUA Y SANEAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPROBAR FUNCIONAMIENTO DE SISTEMAS DE AGUA DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. VERIFICAR FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Coordinar campaña ambiental según estrategias de promotoría y normativa

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• 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:	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:	POTABILIZAR AGUA DE ACUERDO CON NORMAS TÉCNICAS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Promocionar acciones de salud de acuerdo con la normativa de salud pública

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recolectar muestras de agua de acuerdo con procedimientos y normas técnicas
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SUPERVISAR ACTIVIDADES DE SERVICIO DE ASEO DE ACUERDO CON PLANEACIÓN Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	TRATAR AGUA RESIDUAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2825479 - 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.
• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESARROLLAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS DE LOS ALIMENTOS, SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y PROTECCIÓN DEL AMBIENTE TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE.

MANEJAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS REACTIVOS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 27,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2850871 - PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APOYAR ACTIVIDADES QUE CONDUZCAN A LA IMPLEMENTACIÓN, DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN, DE FORMA INDIVIDUAL O INTEGRADA; DE ACUERDO A

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EMPLEAR PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS DE REMEDIACIÓN A LOS RECURSOS AGUA Y/O SUELO CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR EQUIPOS PARA FERMENTACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LOS INSUMOS DE ACUERDO A LAS NECESIDADES ESTABLECIDAS EN EL BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN 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:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SUPERVISAR PROCESO DE FERMENTACIÓN DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	37,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2773571 - 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.
• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESARROLLAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS DE LOS ALIMENTOS, SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y PROTECCIÓN DEL AMBIENTE TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE.

MANEJAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS REACTIVOS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2825480 - 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.
• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESARROLLAR LOS PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS DE LOS ALIMENTOS, SIGUIENDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE LABORATORIO Y PROTECCIÓN DEL AMBIENTE TENIENDO EN CUENTA NORMATIVIDAD VIGENTE.

MANEJAR LAS FICHAS TÉCNICAS DE LOS REACTIVOS, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS, REQUERIDOS PARA AL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DE ANÁLISIS, PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR EL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2613862 - PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APOYAR ACTIVIDADES QUE CONDUZCAN A LA IMPLEMENTACIÓN, DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN, DE FORMA INDIVIDUAL O INTEGRADA; DE ACUERDO A

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EMPLEAR PROCESOS BIOTECNOLÓGICOS DE REMEDIACIÓN A LOS RECURSOS AGUA Y/O SUELO CUMPLIENDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR EQUIPOS PARA FERMENTACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN BIOTECNOLÓGICA DE ACUERDO CON PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PROGRAMAR LOS INSUMOS DE ACUERDO A LAS NECESIDADES ESTABLECIDAS EN EL BALANCE DE MATERIA Y ENERGÍA.

VERIFICAR LA CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS EN 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:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	SUPERVISAR PROCESO DE FERMENTACIÓN DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	156,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/02/2024	15/02/2024	OTROS	12,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	12,00

INSTRUCTOR: BENJAMIN DE JESUS FERNANDEZ MONTENEGRO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA