PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, mayo 2024

Señor:
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISORA CONTRATO No CO1.PCCNTR. 5806510 2024
COORDINADORA ACADEMICA
Centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Ciudad, Sabanalarga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes mayo año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5806510 2024

NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No.8.637.069 Sabanalarga- Atlantico, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas del 01 al 31 de mayo de 2024.

Valor y forma de Pago: Cuarenta y seis millones ciento cuarenta y tres mil novecientos sesenta y cinco pesos M/CTE ($46.143.965). Incluido IVA (de régimen conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista), esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago en febrero 2024 por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA MIL CIENTO TREINTA Y NUEVE PESOS M/L ($3.870.139, b) nueve pagos iguales de MARZO A NOVIEMBRE 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 del mes de DICIEMBRE 2024 por valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIUN PESOS M/cte ($2.083.921), en la cuenta Ahorro No. 00130750900200417843 BANCO BBVA. cuyo titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área de ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

Obligaciones Especificas

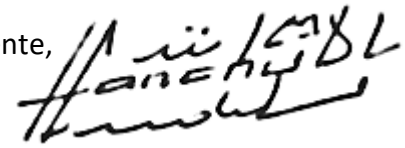
No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro en condiciones de calidad.	Cumplir con el desarrollo de la formación en las fichas asignadas desde la coordinación.	Registro fotográfico y asistencias.
2	Compartir al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	Enviado por correo electrónico	Control de las fichas asignadas en Sofía plus.
3	Efectuar seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se brindará formación profesional.	Impartir formación de acuerdo a la programación efectuada desde la coordinación académica. Fichas: 1. 2615314 2. 2824596 3. 2929122 4. 2965669 5. 2699287 6. 2874559	Asistencia a la formación, talleres presenciales de los aprendices.

4	Realizar y emitir los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación.	N/A	
5	Observar y adquirir los procesos de gestión documental adoptados por la entidad	Cumplir con la planeación pedagógica en este mes se reflejan 160 horas en plataforma Sofia plus. (hasta el 15 de mayo)	Reporte de horas
6	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.	Apoyar las diferentes actividades propuestas por la coordinación.	Registro fotográfico.

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. 5248851649 SOI, mes de abril 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,



Firma
NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA
Contratista
C.C. No. 8.637.069

Recibí a satisfacción:

Firma
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA

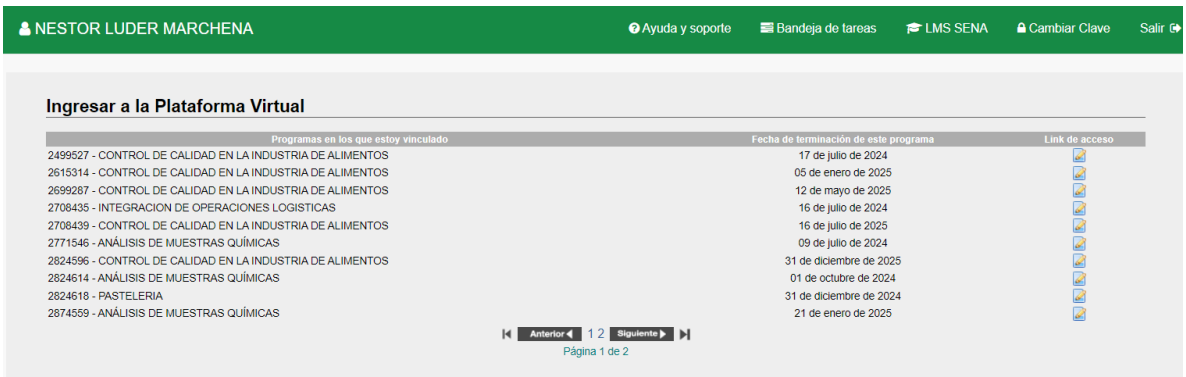
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.5806510 de 2024

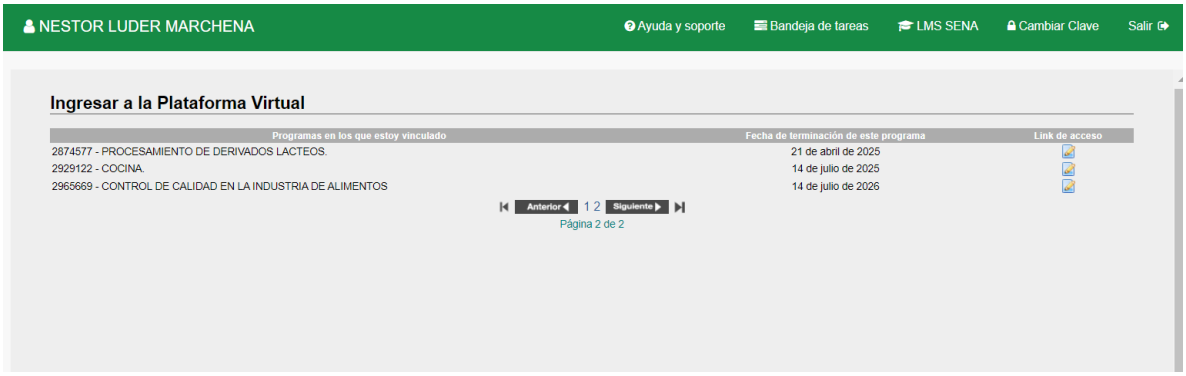
ANEXOS:

DIAGRAMA MES DE MAYO 2024

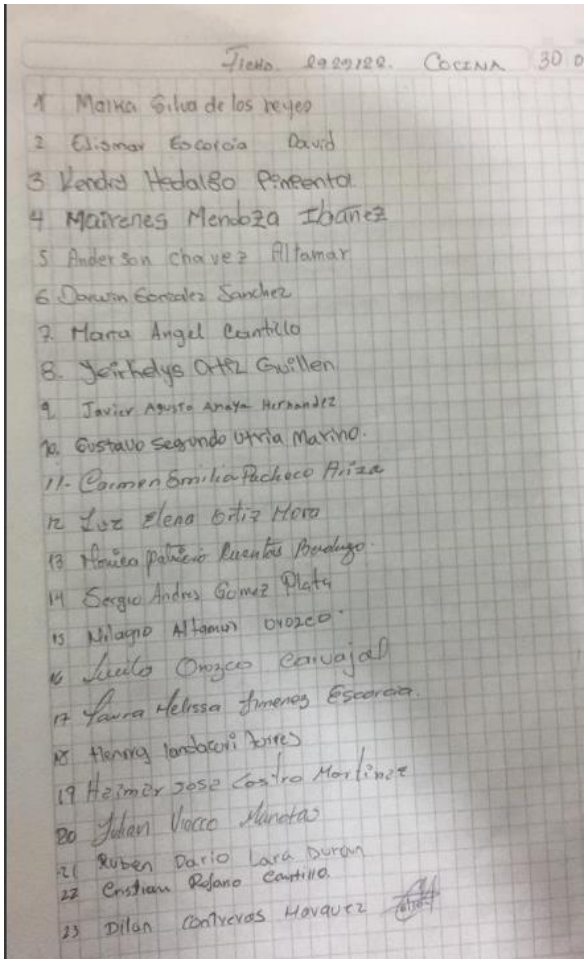
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
29/04/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	30/04/24 06:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2929122)CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA 17:59 - 22:00: Disponible	01/05/24 06:00 - 22:00: Disponible	02/05/24 06:00 - 22:00: Disponible	03/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible	04/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS 05/05/24
06/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	07/05/24 06:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2929122)CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA 17:59 - 22:00: Disponible	08/05/24 06:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2615314)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	09/05/24 06:00 - 22:00: Disponible	10/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible	11/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS 12/05/24
13/05/24 06:00 - 22:00: Disponible	14/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2929122)CIENCIAS NATURALES	15/05/24 06:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2615314)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	16/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (NA)EDT 17:00 - 22:00: Disponible	17/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible	18/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS 19/05/24
20/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	21/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2929122)CIENCIAS NATURALES	22/05/24 06:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2615314)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	23/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 17:00: (NA)EDT 17:00 - 22:00: Disponible	24/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible	25/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS 26/05/24
27/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2699287)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	28/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2929122)CIENCIAS NATURALES	29/05/24 06:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2615314)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 17:59 - 22:00: Disponible	30/05/24 06:00 - 22:00: Disponible	31/05/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible	01/06/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2874559)ANALIZAR MUESTRAS 02/06/24

REPORTE DE FICHAS TRABAJADAS EN SOFIA PLUS MAYO 2024





REPORTE DE ASISTENCIAS MES DE MAYO 2024



EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

Trabajo en clases de la ficha 2824596

Preparación de diluciones de un ácido fuerte a partir de un PH final



Ficha 2874559

Tabla periódica, configuración electrónica y debate sobre los conceptos de afinidad electrónica, electronegatividad



Laboratorio de diluciones con la ficha 2874559



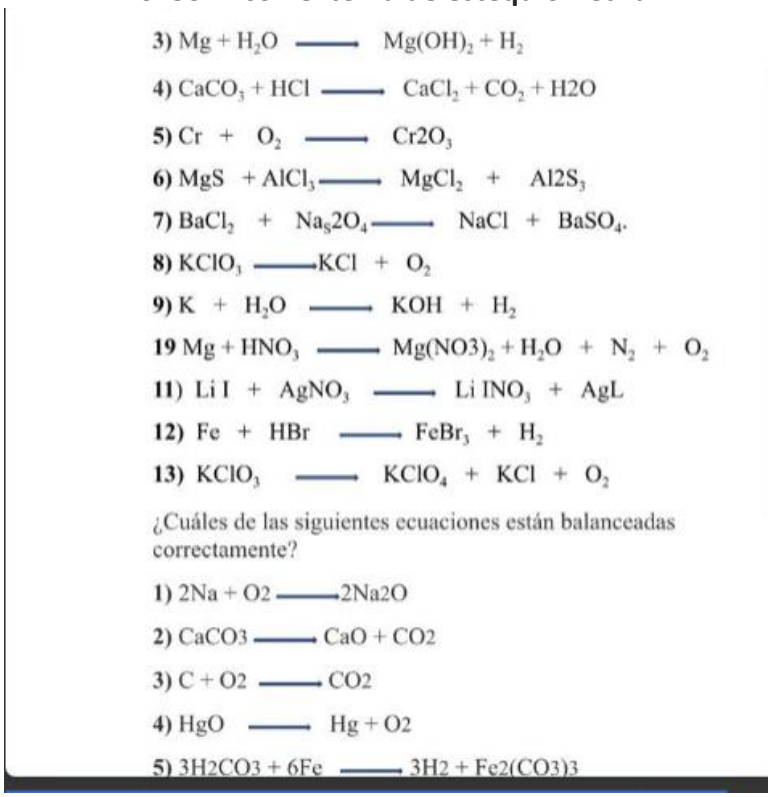
Recarga de reactivos de Milkoscan



Toma de peso inicial en la prueba de determinación de cenizas con la ficha 2699287 análisis gravimétrico por volatilización



Taller en clases de presentación en grupo con la ficha de control de calidad ficha 2615314 con el tema de estequiometria



3) $Mg + H_2O \longrightarrow Mg(OH)_2 + H_2$

4) $CaCO_3 + HCl \longrightarrow CaCl_2 + CO_2 + H2O$

5) $Cr + O_2 \longrightarrow Cr2O_3$

6) $MgS + AlCl_3 \longrightarrow MgCl_2 + Al2S_3$

7) $BaCl_2 + Na_s2O_4 \longrightarrow NaCl + BaSO_4.$

8) $KClO_3 \longrightarrow KCl + O_2$

9) $K + H_2O \longrightarrow KOH + H_2$

19 $Mg + HNO_3 \longrightarrow Mg(NO3)_2 + H_2O + N_2 + O_2$

11) $Li\,I + AgNO_3 \longrightarrow Li\,INO_3 + AgL$

12) $Fe + HBr \longrightarrow FeBr_3 + H_2$

13) $KClO_3 \longrightarrow KClO_4 + KCl + O_2$

¿Cuáles de las siguientes ecuaciones están balanceadas correctamente?

1) $2Na + O2 \longrightarrow 2Na2O$

2) $CaCO3 \longrightarrow CaO + CO2$

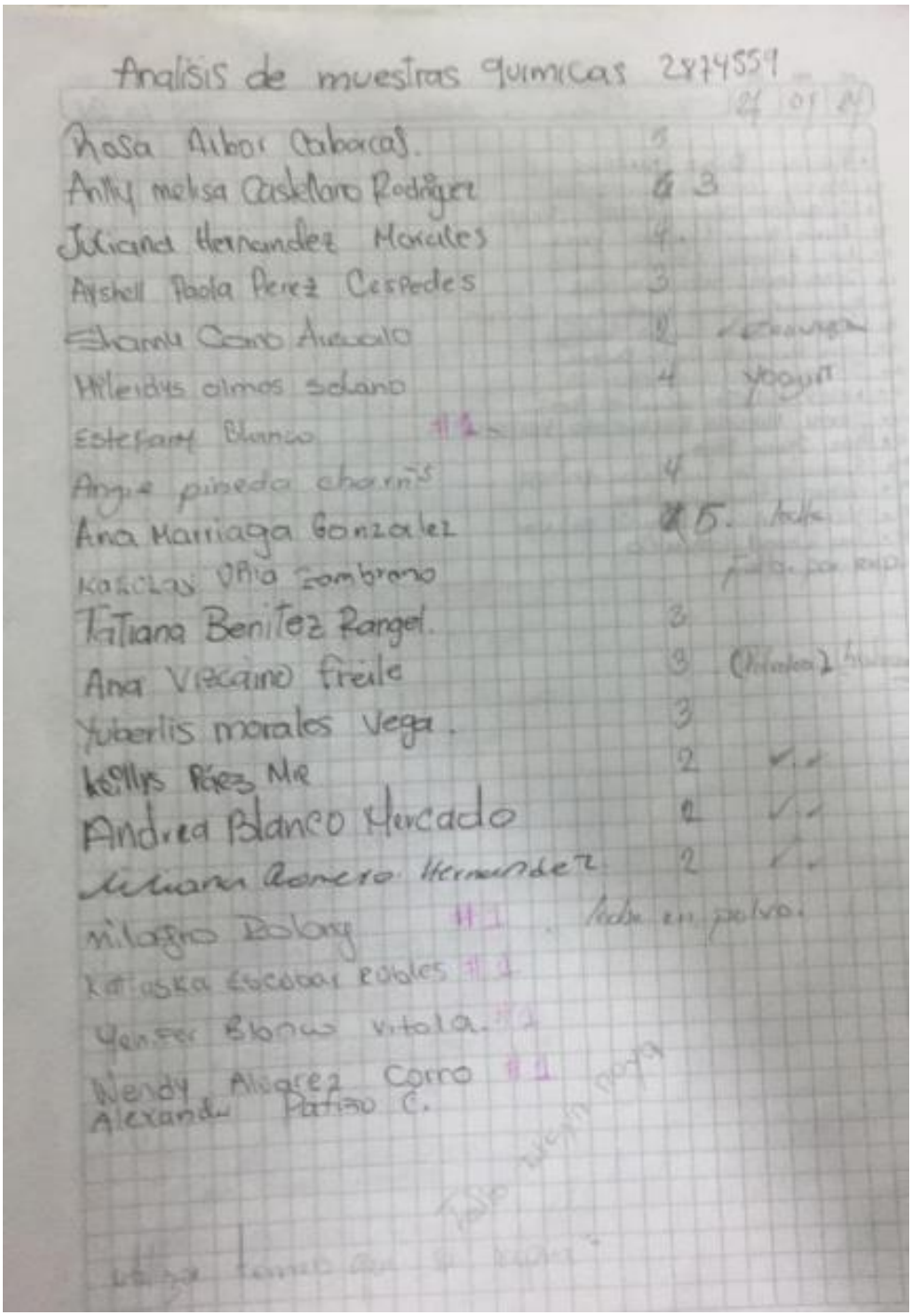
3) $C + O2 \longrightarrow CO2$

4) $HgO \longrightarrow Hg + O2$

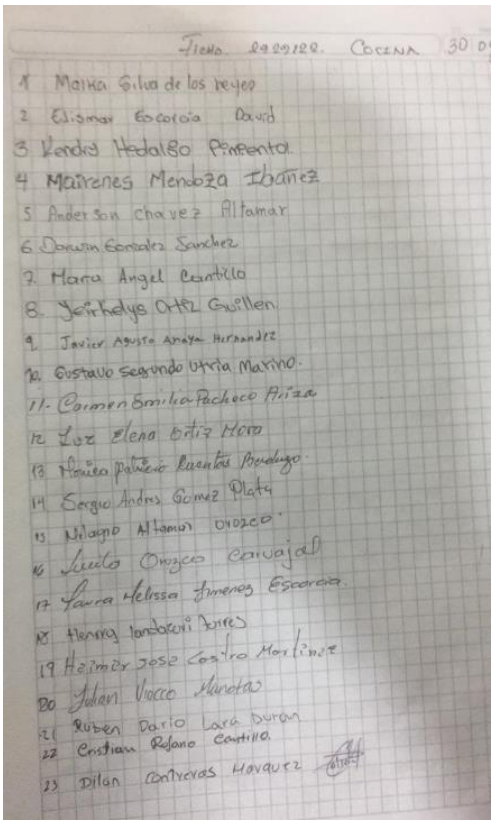
5) $3H2CO3 + 6Fe \longrightarrow 3H2 + Fe2(CO3)3$

Asistencia

Exposición de temas relacionados con equipos de laboratorio ficha número 2874559



Asistencia con la ficha de cocina


Ficha 2929128. COCINA 30 D
1 Maika Silva de los reyes
2 Elismar Escorcia David
3 Yendry Hedalgo Pimienta
4 Mairenes Mendoza Ibañez
5 Anderson chavez Alfamar
6 Dorwin Gonzalez Sanchez
7 Maria Angel Castillo
8 Jeikelys Ortiz Guillen
9 Javier Agusto Anaya Hernandez
10 Gustavo segundo Utria Marino
11- Carmen Emilia Pacheco Ariza
12 Luz Elena Ortiz Mora
13 Yesica Patricia Lacantes Arrieta
14 Sergio Andres Gomez Plata
15 Milagro Altamar Orozco
16 Lucelo Orozco Carvajal
17 Laura Melissa Jimenez Escorcia
18 Henry Landaeta Torres
19 Heimer Jose Castro Martinez
20 Johan Viasco Manotas
21 Ruben Dario Lara Duran
22 Cristian Rojano Castillo
23 Dilan Contreras Navarro

Taller de estequiometria completo para la ficha 2874559

Nota: Adjunto taller.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REGIONAL SABANALARGA

ANASLISIS DE MUESTRAS QUIMICAS

Competencia: Análisis de muestras según procedimiento implementados por laboratorio

Instructor: Néstor Marchena

Ficha: 2874559

TALLER DE ESTEQUIOMETRIA.

INVENTARIO DE LABORATORIO			
SUATANCIA O ELEMENTO	CANTIDAD (g)	PESO ATOMICO	CANTIDAD EN MOLES
K	20		
Mg	15		
HNO3	72,5		
H20	50		
Cl	40		
Fe	37		
Br	66		
Na	20		
Ba	200		
Li	4.5		
S	500		
Al	45		
O2	42		

Nota: De la lista anterior existen elementos como

Hierro (fe) que están al 80% de pureza.

Bario (Ba) con un 78% de pureza

Cloro (Cl) con un 95% de pureza

(Se recomienda llenar las otras columnas de la tabla)

ECUACIONES DE REACCIONES QUÍMICAS PARA BALANCEO POR EL MÉTODO DEL TANTEO.

Balancear las siguientes ecuaciones por el método del tanteo

1) $Cr + O_2 \longrightarrow Cr2O_3$

2) $LiOH + CO_2 \longrightarrow Li2CO_3 + H_2O$

3) $Mg + H_2O \longrightarrow Mg(OH)_2 + H_2$

4) $CaCO_3 + HCl \longrightarrow CaCl_2 + CO_2 + H2O$

5) $Cr + O_2 \longrightarrow Cr2O_3$

6) $MgS + AlCl_3 \longrightarrow MgCl_2 + Al2S_3$

7) $BaCl_2 + Na_S2O_4 \longrightarrow NaCl + BaSO_4.$

8) $KClO_3 \longrightarrow KCl + O_2$

9) $K + H_2O \longrightarrow KOH + H_2$

19 $Mg + HNO_3 \longrightarrow Mg(NO3)_2 + H_2O + N_2 + O_2$

11) $Li\ I + AgNO_3 \longrightarrow Li\ INO_3 + AgL$

12) $Fe + HBr \longrightarrow FeBr_3 + H_2$

13) $KClO_3 \longrightarrow KClO_4 + KCl + O_2$

¿Cuáles de las siguientes ecuaciones están balanceadas correctamente?

1) $2Na + O_2 \longrightarrow 2Na_2O$

2) $CaCO_3 \longrightarrow CaO + CO_2$

3) $C + O_2 \longrightarrow CO_2$

4) $HgO \longrightarrow Hg + O_2$

5) $3H_2CO_3 + 6Fe \longrightarrow 3H_2 + Fe_2(CO_3)_3$

6) $Na_2SO_4 + BaCl_2 \longrightarrow BaSO_4 + 2NaCl$

7) $2KOH + H_2SO_4 \quad 2H_2O + K_2SO_4$

8) $2CH_3OH + 3O_2 \quad 2CO_2 + 2H_2O$

De las 5 ecuaciones siguientes escoja tres y las balancea por el método algebraico.

1) SO2 + Na2Cr2O7 H2SO4 ⟶ Na2SO4 + Cr2(SO4)2 + H2O

2) KClO3 + H2SO4 ⟶ O2 + KHSO4 + Cl2 + H2O

3) K2Cr2O7 + HCl ⟶ CrCl3 + KCl + Cl2 + H2O

4) H2S + Na2Cr2O7 + H2SO4 ⟶ Cr2(SO4)3 + NaHSO4 + S + H2O.

5) KClO3 ⟶ KCL + O2

ESTEQUIOMETRIA

Teniendo en cuenta las cantidades de sustancia existentes en el inventario escoja tres ecuaciones de las trece primeras. Ya balanceadas

a) Se recomienda pasar las cantidades de gramos de los reactivos a moles

b) Escoja los reactivos a utilizar

c) Para los reactivos determinar las cantidades en moles.

d) Observe bien la ecuación y determine cuantas moles necesita de cada reactivo o sustancia para que la reacción ocurra en forma

completa. en otras palabras, establecer la relación molar entre los reactivos.

Ejemplo:

forma de determinar el reactivo limite y reactivo en exceso.

Si tenemos: $2\,H_2 + O_2 \longrightarrow 2\,H_2O$ (Balanceada)

si tenemos que en inventario las cantidades disponibles de oxígeno es 20 gramos y de hidrogeno es de 5 gramos.

Primero pasar esas cantidades a moles, lo que nos daría:

Para el H2: 5 gramos de H2 * (1 mol de H2/ 2 gramos de H2) = (5/2) = 2,5 mol de H2.

Para el O2: 20 gramos de O2 * (1mol de O2/ 32 gramos de O2) = (20732) = 0.25 mol de O2.

Del oxígeno vemos que esta en menor cantidad de la requerida estequiométricamente. Por estequiometria se requerirían (1 mol de O2) y solo tendríamos 0,25 por tanto el reactivo limite es el O2

e) La formación de producto se calcula A partir del reactivo limite utilizando como punto de partida la ecuacion balanceada con el fin de utilizar correctamente las relaciónes estequiométrica entre reactivo limite y producto.

f) Determina Si la cantidad existente de reactivos en laboratorio es suficiente para llevar a cabo dicha reacción de forma completa,

g) En caso de que alguno de los reactivos no esté en las cantidades suficiente. Deténgase un momento a pensar cual de los reactivos es el que se acabaría primero (Reactivo limite) y cuál sería el reactivo que sobraría (Reactivo en exceso).

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/05/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2615314 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• 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
• 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 : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2824596 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• 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
• 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 : 25,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2929122 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• 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 EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• 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:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965669 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• 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
• 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 :	15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2699287 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL

2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

3.USAR PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• 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
• 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 : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2874559 - ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS QUÍMICAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EJECUTAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS QUÍMICO CUALITATIVO DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA.

MANEJAR RESIDUOS DEL LABORATORIO SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR MUESTRAS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS ANÁLISIS TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS A DETERMINAR Y TÉCNICAS ANALÍTICAS A UTILIZAR.

PREPARAR SOLUCIONES Y REACTIVOS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO.

REALIZAR EL MONTAJE PARA EL ANÁLISIS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO

REALIZAR ENSAYOS DE CARACTERIZACIÓN DE MUESTRAS QUÍMICAS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REPORTAR RESULTADOS DEL ENSAYO DE ACUERDO CON PARÁMETROS Y FORMATOS ESTABLECIDOS.

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

• 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 OPERACIONES DE ALISTAMIENTO DEL LABORATORIO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 140,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
312308	16/05/2024	16/05/2024	EDT	10,00
312309	23/05/2024	23/05/2024	EDT	10,00

TOTAL TIEMPO EDT´s: 20,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL