PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, junio 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 junio 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 30 de junio 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

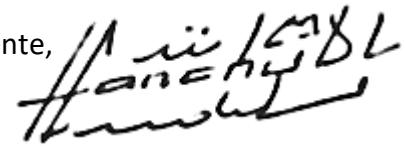
No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro en condiciones de calidad.	Cumplir con el desarrollo de la formación en las fichas asignadas desde la coordinación.	Registro fotográfico y asistencias.
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 130 horas en plataforma Sofia plus. (hasta el 15 de junio)	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. 5248904718 SOI, mes de MAYO 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (9) 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 JUNIO 2024

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

REPORTE DE FICHAS TRABAJADAS EN SOFIA PLUS JUNIO 2024





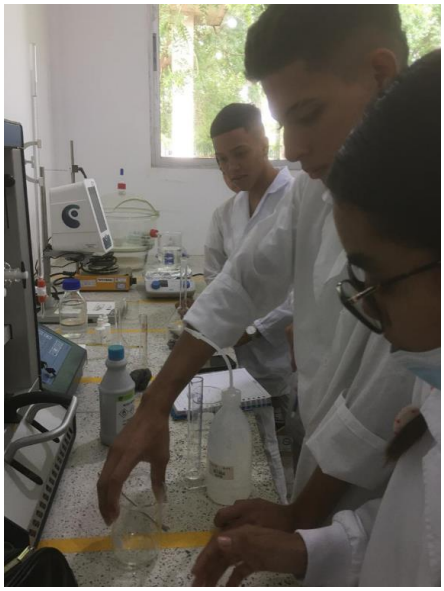
EVIDENCIA FOTOGRAFICA:

Visita laboratorio aprendices técnico de cocina manejo del milkoscan en diluciones de leche



Trabajo en clases de la ficha 2615314- Laboratorio de estequiometria





Trabajo balanceo de ecuaciones

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) $BaCl_2 + Na_2O_4 \longrightarrow NaCl + BaSO_4$

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

6) $Na2SO4 + BaCl2 \longrightarrow BaSO4 + 2NaCl$

7) $2KOH + H2SO4 \quad 2H2O + K2SO4$

8) $2CH3OH + 3O2 \quad 2CO2 + 2H2O$

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

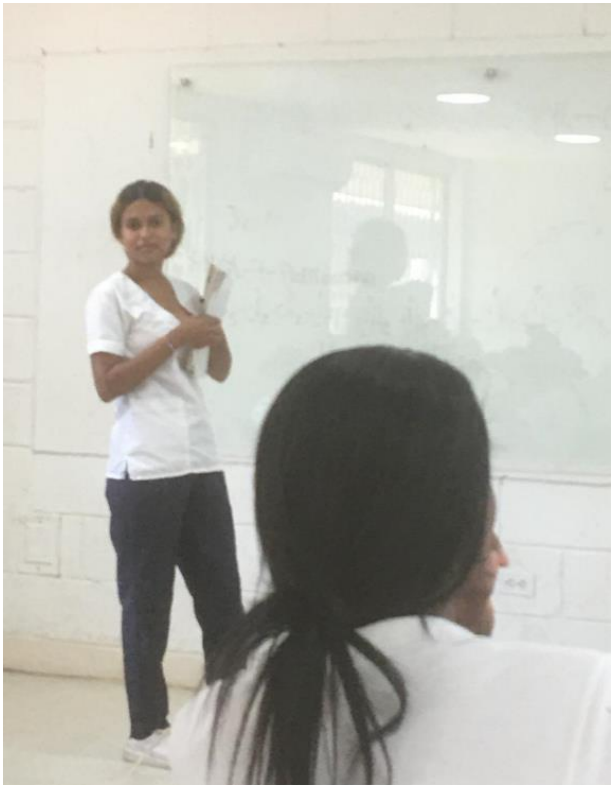
Ficha 2824596
Determinación de PH en soluciones de acido y bases fuertes



Trabajo con la ficha 2874559



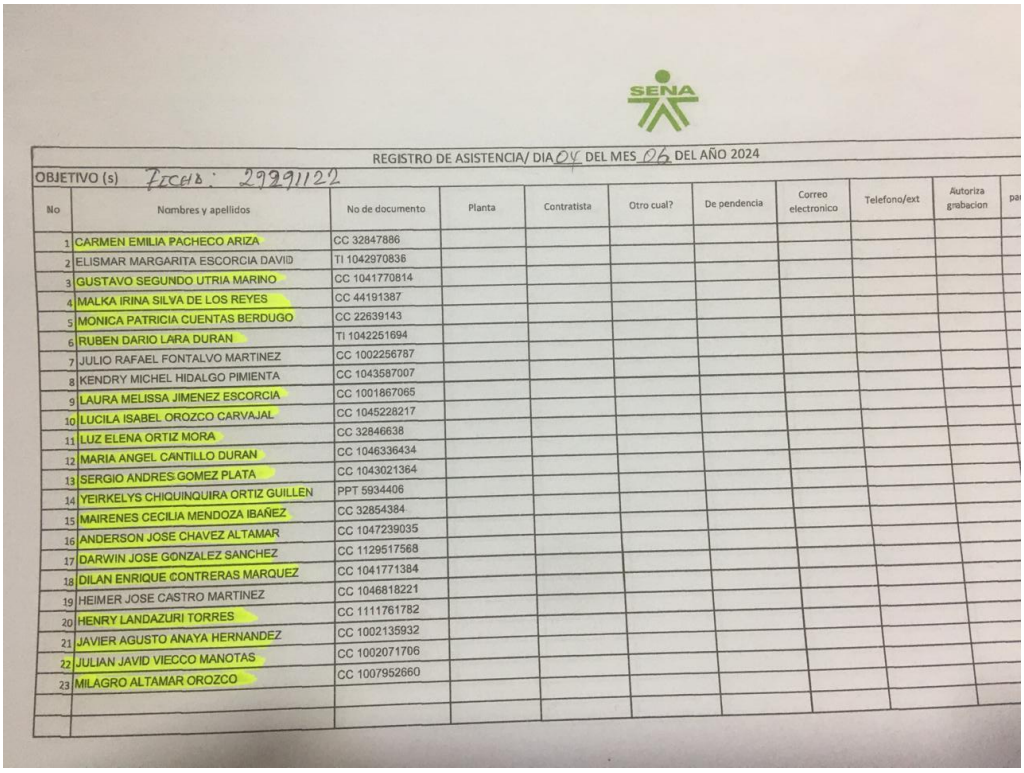








Asistencia
Ficha número 29291122

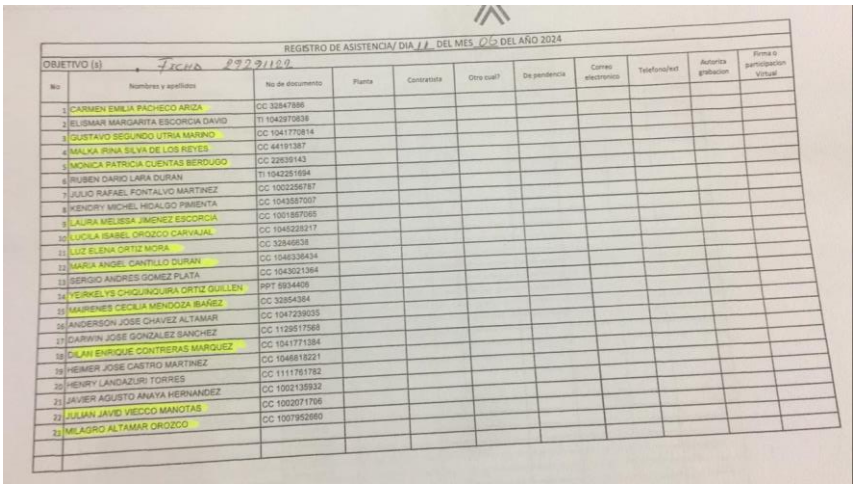


REGISTRO DE ASISTENCIA/ DIA 04 DEL MES 06 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (s) Ficha: 29291122

No	Nombres y apellidos	No de documento	Planta	Contratista	Otro cual?	De pendencia	Correo electronico	Telefono/ext	Autoriza grabacion	pa
1	CARMEN EMILIA PACHECO ARIZA	CC 32847886								
2	ELISMAR MARGARITA ESCORCIA DAVID	TI 1042970836								
3	GUSTAVO SEGUNDO UTRIA MARINO	CC 1041770814								
4	MALKA IRINA SILVA DE LOS REYES	CC 44191387								
5	MONICA PATRICIA CUENTAS BERDUGO	CC 22639143								
6	RUBEN DARIO LARA DURAN	TI 1042251694								
7	JULIO RAFAEL FONTALVO MARTINEZ	CC 1002256787								
8	KENDRY MICHEL HIDALGO PIMIENTA	CC 1043587007								
9	LAURA MELISSA JIMENEZ ESCORCIA	CC 1001867065								
10	LUCILA ISABEL OROZCO CARVAJAL	CC 1045228217								
11	LUZ ELENA ORTIZ MORA	CC 32846638								
12	MARIA ANGEL CANTILLO DURAN	CC 1046336434								
13	SERGIO ANDRES GOMEZ PLATA	CC 1043021364								
14	YEIRKELYS CHIQUINQUIRA ORTIZ GUILLEN	PPT 5934406								
15	MAIRENES CECILIA MENDOZA IBAÑEZ	CC 32854384								
16	ANDERSON JOSE CHAVEZ ALTAMAR	CC 1047239035								
17	DARWIN JOSE GONZALEZ SANCHEZ	CC 1129517568								
18	DILAN ENRIQUE CONTRERAS MARQUEZ	CC 1041771384								
19	HEIMER JOSE CASTRO MARTINEZ	CC 1046818221								
20	HENRY LANDAZURI TORRES	CC 1111761782								
21	JAVIER AGUSTO ANAYA HERNANDEZ	CC 1002135932								
22	JULIAN JAVID VIECCO MANOTAS	CC 1002071706								
23	MILAGRO ALTAMAR OROZCO	CC 1007952660								

Control de calidad ficha 2929122

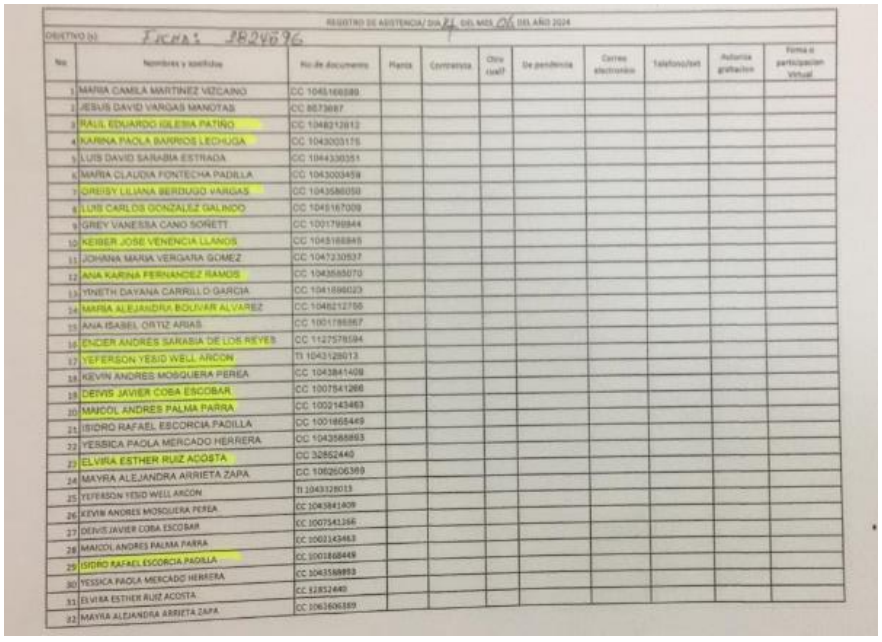


REGISTRO DE ASISTENCIA/ DIA 11 DEL MES 06 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (s): FICHA 2929122

No	Nombres y apellidos	No de documento	Planta	Contratista	Otro cual?	De pendencia	Correo electronico	Telefono/ext	Autoriza grabacion	Firma o participacion Virtual
1	CARMEN EMILIA PACHECO ARIZA	CC 32847886								
2	ELISMAR MARGARITA ESCORCIA DAVID	TI 1042970838								
3	GUSTAVO SEGUNDO UTRIA MARINO	CC 1041770814								
4	MALKA IRINA SILVA DE LOS REYES	CC 64191387								
5	MONICA PATRICIA CUENTAS BERDUGO	CC 22639143								
6	RUBEN DARIO LARA DURAN	TI 1042251694								
7	JULIO RAFAEL FONTALVO MARTINEZ	CC 1002256787								
8	KENDRY MICHEL HIDALGO PIMIENTA	CC 1043567007								
9	LAURA MELISSA JIMENEZ ESCORCIA	CC 1001867065								
10	LUCILA ISABEL OROZCO CARVAJAL	CC 1045228217								
11	LUZ ELENA ORTIZ MORA	CC 32846838								
12	MARIA ANGEL CANTILLO DURAN	CC 1046336434								
13	SERGIO ANDRES GOMEZ PLATA	CC 1043021364								
14	YERKELYS CHIQUINQUIRA ORTIZ GUILLEN	PPT 5934406								
15	MAIRENES CECILIA MENDOZA IBAÑEZ	CC 32954384								
16	ANDERSON JOSE CHAVEZ ALTAMAR	CC 1047239035								
17	DARWIN JOSE GONZALEZ SANCHEZ	CC 1129517568								
18	DILAN ENRIQUE CONTRERAS MARQUEZ	CC 1041771384								
19	HEIMER JOSE CASTRO MARTINEZ	CC 1046618221								
20	HENRY LANDAZURI TORRES	CC 1111761782								
21	JAVIER AGUSTO ANAYA HERNANDEZ	CC 1002135932								
22	JULIAN JAVID VIECCO MANOTAS	CC 1002071706								
23	MILAGRO ALTAMAR OROZCO	CC 1007952660								

2824696

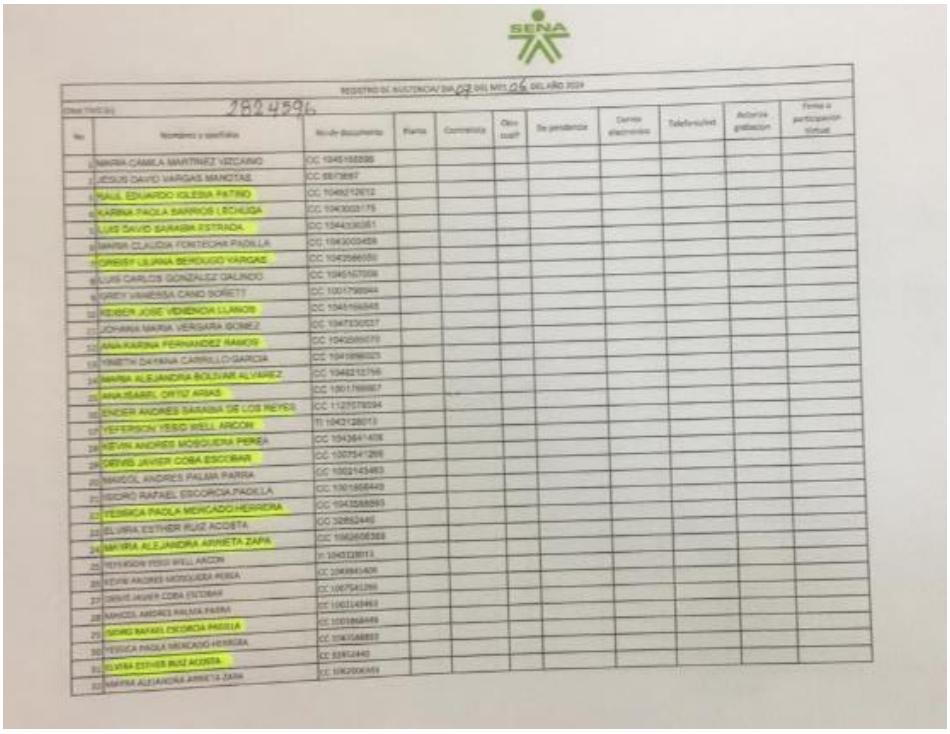


REGISTRO DE ASISTENCIA/ DIA 11 DEL MES 06 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (s): FICHA: 2824696

No	Nombres y apellidos	No de documento	Planta	Contratista	Otro cual?	De pendencia	Correo electronico	Telefono/tel	Autoriza grabacion	Firma o participacion Virtual
1	MARIA CAMILA MARTINEZ VIZCAINO	CC 1045168589								
2	JESUS DAVID VARGAS MANOTAS	CC 8573687								
3	RAUL EDUARDO IGLESIA PATIÑO	CC 1048212812								
4	KARINA PAOLA BARRIOS LECHUGA	CC 1043003115								
5	LUIS DAVID SARABIA ESTRADA	CC 1044330351								
6	MARIA CLAUDIA FONTECHA PADILLA	CC 1043003459								
7	GREISY LILIANA BERDUGO VARGAS	CC 1043580050								
8	LUIS CARLOS GONZALEZ GALINDO	CC 1045167009								
9	GREY VANESSA CANO SORETT	CC 1001799844								
10	KEIBER JOSE VENENCIA LLAMOS	CC 1045168845								
11	JOHANA MARIA VERGARA GOMEZ	CC 1047230537								
12	ANA KARINA FERNANDEZ RAMOS	CC 1043555070								
13	YINETH DAYANA CARRILLO GARCIA	CC 1041896023								
14	MARIA ALEJANDRA BOLIVAR ALVAREZ	CC 1048212755								
15	ANA ISABEL ORTIZ ARIAS	CC 1001786867								
16	ENDER ANDRES SARABIA DE LOS REYES	CC 1127579594								
17	YEFERSON YESID WELL ARCON	TI 1043128013								
18	KEVIN ANDRES MOSQUERA PEREA	CC 1043841409								
19	DEIVIS JAVIER COBA ESCOBAR	CC 1007541266								
20	MAICOL ANDRES PALMA PARRA	CC 1002143463								
21	ISIDRO RAFAEL ESCORCIA PADILLA	CC 1001868449								
22	YESSICA PAOLA MERCADO HERRERA	CC 1043568893								
23	ELVIRA ESTHER RUIZ ACOSTA	CC 32852440								
24	MAYRA ALEJANDRA ARRIETA ZAPA	CC 1062606389								
25	YEFERSON YESID WELL ARCON	TI 1043128013								
26	KEVIN ANDRES MOSQUERA PEREA	CC 1043841409								
27	DEIVIS JAVIER COBA ESCOBAR	CC 1007541266								
28	MAICOL ANDRES PALMA PARRA	CC 1002143463								
29	ISIDRO RAFAEL ESCORCIA PADILLA	CC 1001868449								
30	YESSICA PAOLA MERCADO HERRERA	CC 1043568893								
31	ELVIRA ESTHER RUIZ ACOSTA	CC 32852440								
32	MAYRA ALEJANDRA ARRIETA ZAPA	CC 1062606389								

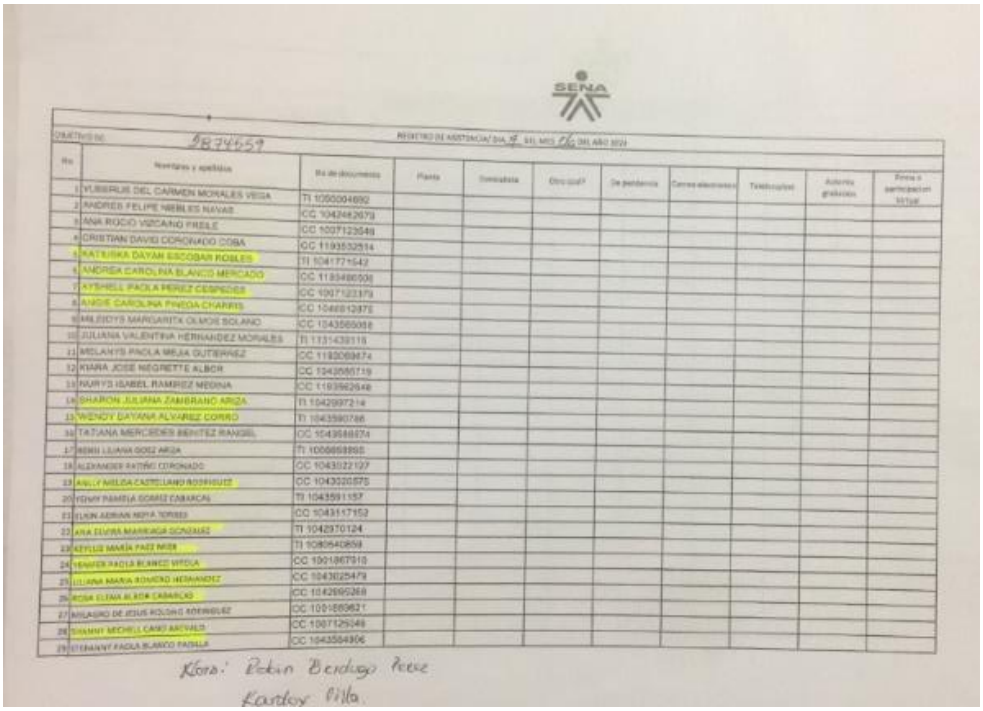
2824396



2699087



2874559



No.	Nombres y apellidos	No de documento	Planta	Contratista	Otro cual?	De pendencia	Correo electronico	Telefono/cel	Asistio/ grabacion	Firma o participacion virtual
1	YUSBERLIS DEL CARMEN MORALES VEGA	TI 1050004692								
2	ANDRES FELIPE NEBLES NAVAS	CC 1042462673								
3	ANA ROCIO VIZCAINO FREILE	CC 1007123048								
4	CRISTIAN DAVID CORONADO COBA	CC 1193532514								
5	KATIUSKA DAYAN ESCOBAR ROBLES	TI 1041771542								
6	ANDREA CAROLINA BLANCO MERCADO	CC 1193490936								
7	AYSHELL PAOLA PEREZ CESPEDES	CC 1007122379								
8	ANGIE CAROLINA PINEDA CHARRIS	CC 1048812875								
9	MILEIDYS MARGARITA OLMOS SOLANO	CC 1043566058								
10	JULIANA VALENTINA HERNANDEZ MORALES	TI 1131438115								
11	MELANYS PAOLA MEJIA GUTIERREZ	CC 1193068674								
12	KIARA JOSE NEGRETTE ALBOR	CC 1043565719								
13	NURYS ISABEL RAMIREZ MEDINA	CC 1193962648								
14	SHARON JULIANA ZAMBRANO ARIZA	TI 1042997214								
15	WENDY DAYANA ALVAREZ CORRO	TI 1043590786								
16	TATIANA MERCEDES BENITEZ RANGEL	CC 1043568574								
17	[illegible] LUIANA GOEZ ARIZA	TI 1006869895								
18	ALEXANDER PATIÑO CORONADO	CC 1043022127								
19	[illegible]	CC 1043030675								
20	[illegible]	TI 1043591157								
21	[illegible]	CC 1043117152								
22	[illegible]	TI 1042970124								
23	[illegible]	TI 1080540859								
24	[illegible]	CC 1001867910								
25	[illegible]	CC 1043025479								
26	[illegible]	CC 1042995269								
27	[illegible]	CC 1001869821								
28	[illegible]	CC 1007125946								
29	[illegible]	CC 1043564906								

Klara Patricia Berdugo Perez
Instructor Ficha



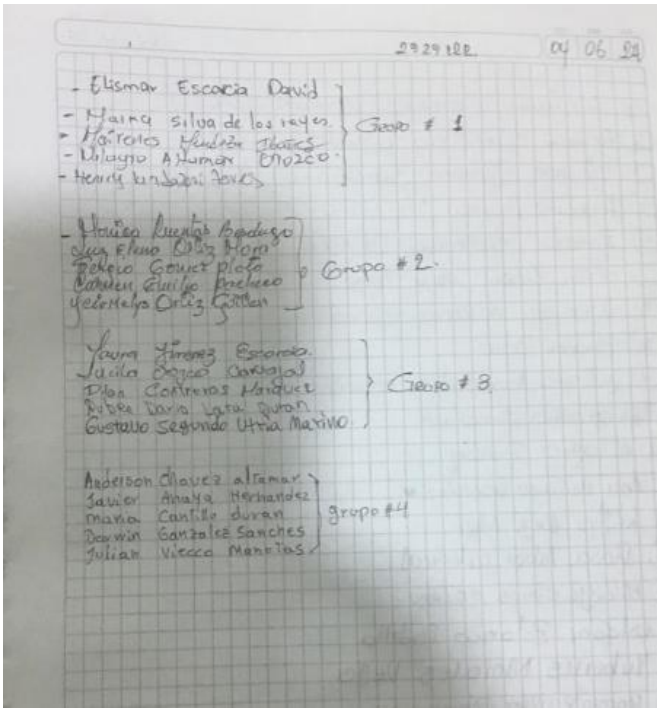


REGISTRO DE ASISTENCIA/ DIA 04 DEL MES 06 DEL AÑO 2024

OBJETIVO (s) 2615314

No	Nombres y apellidos	No de documento	Planta	Contratista	Otro cual?	Dependencia	Correo electronico	Telefono/cel	Autoriza grabacion	Firma o participacion virtual
1	HERMES JOSE PEÑA ACUÑA	CC 1007891348								
2	NATALIA MARIA GOMEZ CORONADO	CC 1007123223								
3	KEILA PAOLA VERENCIA BOLIVAR	CC 1002067879								
4	GHIANELLA ISABEL CASTILLO VILLADIEGO	CC 1045228077								
5	YESITH ENRIQUE DE LOS REYES ESCORCIA	CC 1007126194								
6	ANA MILENA PEREZ CORONADO	CC 1043021597								
7	MARIA LURDES HERRERA LOPEZ	CC 1041802520								
8	CHARLY STIWER HERNANDEZ BAUTISTA	CC 1090362078								
9	DANIEL CAMILO MENDOZA ALVEAR	TI 1046267184								
10	VALENTINA POLO MALDONADO	CC 1041770844								
11	VALERY VANESSA BERDUGO HUGUES	CC 1001870322								
12	JOSE ALEJANDRO BERDUGO AYUS	CC 1043584445								
13	MARLETH PATRICIA FRITZ SARMIENTO	CC 1042998908								
14	GLORIA ESPERANZA SANJUAN VANEGAS	CC 1043567180								
15	JUAN DAVID CERVANTES GONZALEZ	CC 1042242843								
16	JOSE EBARDO ARIZA PEREZ	CC 1045249890								
17	LENIS RIOS CANO	CC 1045222950								
18	AGUSTIN JOSE GONZALEZ CRUZADO	CC 72289210								
19	STEFANIA DEL CARMEN MORALES ARIAS	CC 1045232329								
20	ANGIE MELISSA CORONADO NAVARRO	CC 1043554270								
21	JAVIER DE JESUS RIVERA PRIMO	CC 1042565646								

Grupos para visita técnicos en laboratorio en cocina



2929122 04 06 24

- Elismar Escorcia David
- Maira silva de los reyes
- Yaritza Mendoza Flores
- Milagro Altamar Orozco
- Henry Mendoza Flores

Grupo # 1

- Hanibal Cuentas Berdugo
- Luz Elena Diaz Mora
- Rebeca Gomez Plata
- Carmen Emilio Arellano
- Yelitza Ortiz Cotes

Grupo # 2

- Yaira Jimenez Estrada
- Lucila Rojas Cantillo
- Pilar Contreras Marquez
- Ruben Dario Leal Duran
- Gustavo Segundo Uria Marino

Grupo # 3

- Anderson Chavez altamar
- Javier Analya Hernandez
- Maria Castillo duran
- Darwin Gonzalez Sanches
- Julian Vecco Montes

grupo #4

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2024 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 : 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 :	20,00

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 :	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 :	10,00

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: 130,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL