PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, junio de 2024.

Señor (a)
BADIR MANUEL FLORES GUERRERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5804924
Cordinador Academico
Centro Acuicola Y Agroindustrial De Gaira
Santa Marta

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5804924 del año 2024

JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **85470908** de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en (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:

TREINTA Y UN MILLONES SETENTA MIL SETECIENTOS VEINTI SIETE PESOS M/CTE ($31.070.727). 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 OCHOCIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL PESOS M/CTE ($805.537); b) ocho (8) pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a septiembre de 2024, por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303); c) Un último pago en el mes de octubre de 2024 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTITRES MIL QUINIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($2.646,766)
Plazo: Será hasta el 23 de 10 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. Especialidad CORTE Y VENTA DE CARNE.

Obligaciones Especificas:

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.	**Tecnólogo en control de calidad de alimentos códigode ficha** 2773571 – 2826480 en la competencia, controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. **Tecnólogo en control de calidad de alimentos código de ficha:** 2825479, en la **competencia** gestionar los procesos de producción según las necesidades del cliente y exigencias de la empresa. **Tecnólogo en producción ganadera códigos de ficha:** 2669902, en la **competencia**: Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente.	Lista de asistencia. Lista de asistencia.

		Tecnólogo en procesos biotecnológicos aplicado a la industria Codigo de ficha 2850801. **Competencia:** Supervisar proceso de fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. **CAPACITACIÓN CURSO ESPECIAL EN** - ANALISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL HACCP, con **No de ficha** 2959325 Participación en el proceso de selección fase ll, de la ficha 2994581 del técnico en corte y venta de carne.	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	No fue requerido para este mes.
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 fue requerido este mes.	No fue 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 sea asignado.	Seguimiento a la etapa práctica a aprendices asignados del caag en el area de agroindustria. Ficha 2712315 del técnico en corte y venta de carne.	Formato seguimiento y evaluación a la etapa productiva.
6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registrar inasistencia en 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 matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
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.	No ha sido requerido para este mes	No ha sido requerido para este mes

10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	No ha sido requerido para este mes	No ha sido requerido para este mes
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No ha sido requerido para este mes	No fue requerida para este mes
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No ha sido requerido para este mes	No fue requerida para este mes
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 los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Presentación de todos los reportes y documentos requeridos en coordinación para los fines pertinentes	Evidencias entregadas de forma física y magnética al gestor asignado
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Elaboración del Portafolio de Evidencias, en el desarrollo del proceso formativo	Portafolio de Evidencias enviado al gestor asignado
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo 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.	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	No fue requerido para este mes	No fue requerido para 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	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes

	cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.		
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	No fue requerido para este mes	No fue requerido para 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	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	No ha sido requerido para este mes	No ha sido requerido para este mes
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Incorporar tecnologías, como plataformas digital bibliotecas virtuales de consulta, aplicaciones educativas para el desarrollo de la formación	Uso de Bibliotecas virtuales.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Velar por el buen uso y funcionamiento de cada uno de los recursos asignados	Buen estado de los bienes y recursos asignados
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes

	máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.		
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 del periodo.	El presente informe archivo GC cargado en secopll
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral	No fue requerido para este mes.	No fue requerido para este mes

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
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. 9467300129 expedido por aportes en líneas correspondiente al mes de. mayo (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_**X**__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.
Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en 4 folios

Cordialmente,

Firma
JESÚS ALBERTO ALVARADO HENRÍQUEZ
Contratista
C.C. No. 85470908

Recibí a satisfacción:

Firma

BADIR MANUEL FLORES GUERRERO
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR. 5804924
Coordinador Académico.

EVIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS MES DE JUNIO DE 2024.

TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGOS DE FICHA. 2825479
Competencia. Gestionar los procesos de producción según las necesidades del cliente y exigencias de la empresa.





TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS CÓDIGOS DE FICHA. 2825480
Competencia. Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción.



TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA CÓDIGOS DE FICHA. 2669902

Competencia: Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente.





TECNÓLOGO EN PROCESOS BIOTECNOLOGICOS APLICADOS A LA INDUSTRIA CÓDIGOS DE FICHA. 2850801

Competencia: Supervisar proceso de fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos.





PARTICIPACIÓN EN PROCESO DE SELECCIÓN FASE II DEL TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNE FICHA 2994581

Ejecutar Prueba

Ficha de Caracterización	2994581
Programa de Formación	CORTE Y VENTA DE CARNES
Clase de prueba	Selecci&#65533;n Fase II
Tipo de prueba	Taller
Descripción de la programación	REALIZAR FASE II (PRUEBA-TALLER)
Fecha y hora inicio	17/jun/2024 08:00
Fecha y hora fin	17/jun/2024 12:00
Nombre del ambiente	PLANTAAGROINDUSTRIAL CAAG
Dirección	CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA, SANTA MARTA, MAGDALENA
No. Aspirantes Programados	69
Puntaje mínimo	1.0
Puntaje máximo	100.0

Listado de Aspirantes

Tipo Documento ↑	Documento Identificación.	Nombre completo	Asistencia	Resultado prueba
CC	1082995147	ACOSTA VANEGAS KEDORLAOMER	☑	80.0
CC	1082949071	ARAUJO LEITE JHON JEIDER	☑	80.0
CC	1082887312	BOLAÑO LUNAANDREA CAROLINA	☑	80.0



PARTICIPACIÓN EN PROCESO DE REINDUCCIÓN A LOS INSTRUCTORES JUICIOS EVALUATIVOS





Reporte de Juicios de Evaluación

19/06/2024	
2669902	
723106	
102	
PRODUCCIÓN GANADERA	
EN EJECUCION	
23/01/2023	
22/01/2025	
PRESENCIAL	
47 - REGIONAL MAGDALENA	
9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA	

Nombre	Apellidos	Estat	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativ
JUAN DE JESÚS	SOTO NORIEGA	EN FORM	3927 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON	202609 - ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	APROBADO	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
JUAN DE JESÚS	SOTO NORIEGA	EN FORM	3927 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON	202610 - EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y ALISTAMIENTO DE EQUIPOS	APROBADO	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
JUAN DE JESÚS	SOTO NORIEGA	EN FORM	3927 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON	202611 - ELABORAR REPORTE DE PRODUCCIÓN SEGÚN CRITERIOS	APROBADO	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
JUAN DE JESÚS	SOTO NORIEGA	EN FORM	3927 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON	202612 - CONSERVAR EL PRODUCTO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO	APROBADO	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
JUAN DAVID	GUARDIOLA ARAGON	EN FORM	3927 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON	202609 - ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO	NO APROBADO	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

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

FECHA FINAL: 30/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONFRONTAR LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA CAPACIDAD INSTALADA DE LA PLANTA, TENIENDO EN CUENTA LOS EESTÁNDARES DE PRODUCCIÓN Y LAS VARIABLES DE CALIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

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.
• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONTROLAR LAS VARIABLES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN DE ACUERDO CON LOS RESULTADOS ESPERADOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONFRONTAR LAS OPERACIONES DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LA CAPACIDAD INSTALADA DE LA PLANTA, TENIENDO EN CUENTA LOS EESTÁNDARES DE PRODUCCIÓN Y LAS VARIABLES DE CALIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARA LA CARGA DE ACUERDO CON SU NATURALEZA MEDIO DE TRANSPORTE Y DESTINO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRESENTAR LOS INFORMES ESTADÍSTICOS DE CALIDAD SEGÚN ESPECIFICACIONES DADAS POR LA EMPRESA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	12,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2669902 - PRODUCCIÓN GANADERA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS RECURSOS LOGRANDO LA PRODUCTIVIDAD DEL ÁREA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EVALUAR EL IMPACTO AMBIENTAL EN ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTO CÁRNICO SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INSEMINAR HEMBRAS APLICANDO MÉTODO ARTIFICIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLO ESTABLECIDO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ORDEÑAR ANIMALES EN LA EMPRESA PECUARIA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 84,00

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
01/06/2024	19/06/2024	DESARROLLO CURRICULAR	55,00
17/06/2024	17/06/2024	OTROS	5,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 60,00

INSTRUCTOR: JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA