PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, Junio de 2024

Señor(a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
Cargo del supervisor PROFESIONAL Grado 02
Dependencia: **Centro Agroempresarial y Acuícola**
Ciudad: Fonseca – La Guajira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024

SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.1140.824.998** de **Barranquilla Atlantico**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroempersarial y Acuícola, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: **CUARENTA Y CUATRO MILLONES DOSCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($44.208.895)** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 10 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 14 días del mes de febrero de 2024 por valor de: Dos Millones ochenta y tres mil novecientos veintiuno pesos* ***$ (2.083.921)*** *Mda/Cte; nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a octubre de 2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos****($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre de 2024, por un valor de:Un Millon Novecientos Treinta Y Cinco Mil Sesenta Y Nueve Pesos* ***$ (*****1.935.069*****)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
(Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.)

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 para la elaboración de las guías de aprendizaje. 7 GTH-F-075 V.06	Elaboración de la planeación Pedagógica, guías de aprendizaje, Plan concertado. instrumento de evaluación.	Ver adjunto Guías de aprendizaje, planes concertados e instrumentos de evaluación.
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como a al Establecimiento Educativo.	Generar listado oficial de matriculados, de la plataforma Sofiaplus; registrar las y reportar las novedades a la Coordinación Académica de la institución educativa de aprendices matriculados	Listados de matriculados generados de la plataforma SOFIA y subidos al drive por la líder del programa.
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Elaboración de Guias de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y cargarlas en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico..	Guías de aprendizaje en físico elaboradas, para el desarrollo de la formación técnica.
	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones	Redactar de manera clara las actividades en las guias de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Apendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos	Guías de Aprendizaje elaboradas teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje.

4	en la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	necesarios para el aprendizaje, Apropiación del Conocimiento y transferencia del conocimiento, donde se reflejen los momentos del aprendizaje e incluir en la bibliografía de las mismas el catalogo vigente del https://biblioteca.sena.edu.co	
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) –consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
6	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del	Realización de Transferencia Tecnopedagógica adjunta a este informe	Adjunto acta con sus evidencias fotograficas

	Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.		
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
9	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
10	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
11	De manera continua deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de 8 GTH-F-075 V.06 asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias		

	que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos.Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato	En espera del segundo periodo de junio para iniciar tramite	No aplica
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas mensuales..	Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales del aplicativo Sofía Plus.	Informe Mensual de Apoyo de Formacion generado en Sofiaplus.
13	Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema	Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electronicos, Sitios Web Oficiales, respuestas oportunas a requerimientos dispuestos en el Contrato conforme al SIGA, todos los documentos y formatos fueron descargados de la Plataforma CompromISO.	. No Aplica

	Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.		

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.	XX	XXXX	XXXXX	XXXXX
2.	XXX	XXXXX	XXXXX	XXXXX

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. **4549655691** de la planilla, de Aportes en línea correspondiente al mes de Mayo del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ *Decreto Ley Antitrámites”*)

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,



SANDRA M IRIARTE DE LAS AGUAS
Contratista
C.C. No. 1.140.824.998

Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Agroindustria Alimentaria
- **Código del Programa de Formación: 936161**
- **Nombre del Proyecto:** implementacion de tecnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la guajira
- **Fase del Proyecto:** Ejecucion
- **Actividad de Proyecto:** aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de Alimentos.
- **Competencia**: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**

  - ✓ Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
  - ✓ Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos establecidos.

- **Duración de la Guía**: 50 Horas

2. PRESENTACION

Los alimentos, por su condición de perecibilidad requieren de operaciones especiales orientadas a prolongar la vida útil de los nutrientes que estos poseen. La aplicación de algún tipo de tratamiento térmico a un alimento tiene como finalidad la destrucción de la carga microbiana que ocasione deterioro en su calidad física, química o biológica, o que origine algún tipo de perjuicio en la salud del consumidor.

Apreciado aprendiz; Es por esta razón que a través del desarrollo de la competencia “Aplicar procesos térmicos según procedimiento y normas vigentes” y los resultados de aprendizaje, generaremos alternativas de procesamiento que garanticen la inocuidad y la seguridad nutricional del alimento. Con el desarrollo de las actividades planteadas en esta guía usted podrá profundizar en los diferentes métodos, equipos y medios de conservación de los alimentos, así mismo este espacio constituirá un escenario para aprender a través de las diferentes fuentes de conocimiento.

La presente guía plantea desarrollar diferentes prácticas de elaboración de productos agroindustriales, aplicando procesos térmicos como: Cocción, Pasteurización, Condensación, Escaldado, Esterilización, Refrigeración y Congelación, con las cuales se podra identificar el control de las variables de producción en los procesos de transformación de materias primas, la aplicación de procesos térmicos necesarios para la obtención de productos sanos saludables y seguros que cumplan las expectativas del consumidor y normatividad.

Recuerde que el instructor brindará LA ORIENTACIÓN permanente con la colaboración de sus compañeros de formación. Comparta e interactúe con ellos para hacer más agradable el proceso formativo.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de reflexión inicial

Observa el video: "Procesamiento térmicos en los alimentos", el cual puede ser consultado a través del siguiente link: https://youtu.be/K5TDbn1uLGw.

Determina la importancia de la aplicación de procesos térmicos en la agroindustria alimentaria.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

A continuación, deberas apropiarte de los conceptos básicos necesarios para el desarrollo de la presente guía de aprendizaje. Responda los siguientes interrogantes:

- ✓ ¿Por qué son importantes los tratamientos térmicos?
- ✓ ¿Cuáles son las ventajas y desventajas de la utilización de un tratamiento térmico?
- ✓ ¿Cómo conservar un alimento sin cambiarle las características organolépticas propias de este?
- ✓ ¿Qué pasa si no utilizo un tratamiento térmico en un alimento?
- ✓ Da tres ejemplos de tratamientos térmicos relacionados con la cotidianidad.

Elabora un documento con la consulta realizada a los interrogantes propuestos, la idea principal es que descubras los conocimientos que ya tenías acerca del tema y los que aún no se tienen, queda la invitación a Resolver.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

Para dar inicio a la temática, Investigar y conceptualizar los fundamentos de los procesos térmicos, sus características, ventajas y desventajas y variables que se deben controlar de acuerdo con la naturaleza del alimento, para garantizar la inocuidad, características organolépticas y su composición nutricional.

a. Consulta cada uno de los temas que se describen a continuación y realizar un resumen en el cual, con sus propias palabras de respuesta a dichas temáticas:

- Trazabilidad: concepto, secuencias, frecuencias, formatos para registros, tipos de registros, reporte de control de variables, monitoreo, informes.
- Operaciones unitarias en el procesamiento de alimentos: conceptos, tipos y aplicaciones.
- Tratamientos térmicos: concepto y aplicación (refrigeración, congelación, escaldado, pasteurización, cocción, esterilización ultra pasterización, deshidratación, secado), principios básicos de transferencia de calor (conducción, convección y radiación)
- Conservación de alimentos: concepto y aplicación, métodos de conservación por altas y bajas temperaturas, atmosferas modificadas y controladas, parámetros técnicos, normatividad vigente.
- Tecnologías emergentes: concepto, principales tecnologías emergentes utilizadas para la conservación de alimentos.
- Medición de variables: registro y control de variables de proceso en la conservación de alimentos por altas y bajas temperatura (conceptos, técnicas y aplicación)
- Manuales y fichas técnicas, de equipos e instrumentos de medición (manómetros, termómetros, medidores de flujo, medidores de humedad relativa) utilizados en los procesos de conservación de alimentos por altas y bajas temperaturas: interpretación y aplicación.

Socializar con tus compañeros mediante exposición del trabajo realizado.

b. Elabora y crea los formatos de registros de las operaciones térmicas realizadas por producto, que permitirán el registro de temperaturas, control de operaciones, control de variables, actividades preventivas y correctivas que permitan ejecutar ante cualquier novedad procedimientos ajustados de acuerdo a las circunstancias que se presenten.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento.

Luego de haber construido toda una serie de conocimientos y para una adecuada transferencia del conocimiento, en conjunto con sus compañeros e instructor, se realizara una práctica de elaboración de productos escaldados y otra donde se ejecute un proceso de pasterización.

Entrega un informe en formato Word, donde describa y profundice sobre los tratamientos térmicos ejecutados, sustentando técnicamente, porqué y para que se realizó el tratamiento térmico.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Apren dizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Consultas e investigación, exposiciones orales, que demuestren dominio cognitivo en saberes relacionados con los fundamentos de los procesos térmicos. **Evidencias de Desempeño** Valoración de habilidades y destrezas durante el desarrollo de procesos en las diferentes líneas de producción Agroindustrial. **Evidencias de Producto:** Documento en formato de Microsoft Word o Pdf con el informe de las practicas.	Alista las materias primas e insumos requeridos para la ejecución de la orden examen Verifica el cumplimiento de la inocuidad alimentaria según planes de gestión de la calidad. Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos. Selecciona las técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas, según características del producto y la normatividad vigente. Carga los equipos para tratamientos térmicos según tipo de producto y/o procedimientos operativos, capacidad, presión, temperatura, tiempos y caudales Programa, opera y mantiene los equipos de tratamientos térmicos, según manuales de operación y características del producto. Muestrea e inspecciona	**Técnica de Evaluación:** Formulación de Preguntas Instrumento de Evaluación: Cuestionario Técnica de Evaluación: Observación Directa Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo Técnica de Evaluación: trabajo escrito. Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo

	los productos según el protocolo ▯ Trata térmicamente los productos asegurando las características definidas en la ficha técnica del producto. ▯ Aplica tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas para según tipo de producto y procedimientos operativos ▯ Verifica la temperatura interna del producto según plan de análisis de peligros y control de puntos críticos ▯ Monitorea las variables de control de los procesos en los equipos según procedimientos establecidos por la empresa. ▯ Opera los equipos para tratamientos térmicos de acuerdo con la ficha de seguridad y las normas de seguridad industrial	

5. GLOSARIO DE TERMINOS

ACTIVIDAD ACUOSA (Aw). Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: Es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de alargar la vida útil del producto.
DENSIDAD: La densidad o masa específica se define como su masa por unidad de volumen, expresándose normalmente en gm/cm3.
DIAGRAMA DE FLUJO: Representación sistemática y secuencial de las etapas u operaciones utilizadas en la producción o fabricación de un determinado producto alimenticio.
GRADOS BRIX: (símbolo °Bx) miden el cociente total de sacarosa disuelta en un líquido
PRESIÓN: La presión es la relación entre una fuerza y el área sobre la cual actúa la misma, es decir, que las unidades de presión están expresadas por unidades de fuerza/unidades de área (longitud)
PESO ESPECIFICO: El peso específico es el peso del fluido por unidad de volumen. Por lo tanto, entre el peso
específico y la densidad existirá la relación. Peso específico = densidad x g
TEMPERATURA: La temperatura se define como la cantidad de calor expresada en grados que contiene un cuerpo. Es decir, la temperatura mide o da la idea del calor de un cuerpo, siendo el calor una de las formas de presentarse de la energía.
VARIABLE DE PROCESO: Son aquellas que pueden cambiar las condiciones de un proceso industrial ya sea, sus aspectos físicos, químicos o ambos según la composición de la sustancia, que pueden afectar al

producto.
VIDA ÚTIL: Es el periodo de tiempo que transcurre entre la producción o envasado del producto alimenticio y el punto en el cual el alimento pierde sus cualidades físico-químicas y organolépticas. La vida útil es establecida por cada empresa alimentaria.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

- Margarita. Introducción a la Ingeniería de Alimentos. Universidad Nacional Abierta y a Distancia. Bogotá.
- Decreto 3075 del 1997. Ministerio de salud. Republica de Colombia.
- Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995
- Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002
- Microbiología Moderna de los alimentos. Jay. J.2002.
- Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección. Berrang, M y Otros. 2000.
- Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Hazelwood, D. Malean. A, D. 2000
- Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Wildbrett.
- Principios de higiene alimentaria. Marriott Norman. G. Acribia 2003
- Higiene de los alimentos. SJ Forsythey. P.R Hayes

CIBERGRAFIA

- http://www.fao.org/3/x5062s/x5062s08.htm
  www.maldonado.gub.uy/documentos/malimentos.pdf
- www.consumaseguridad.com/web/es/normativa_legal
- www.engormix.com (disponibles artículos técnicos)
- www.mundohelado.com
- www.consumaseguridad.com
- www.fao.org
- www.agronet.gov

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Dalis elena Fragozo Vergara**	**Instructor**	**Centro agroempresarial**	**3 de marzo de 2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIAS

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**11**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmicosegún procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO:X PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el checklist de forma oportuna		
2	La presentación del checklist se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	ElFormato especifica los procedimientos de forma secuencial y lógica conforme a los criterios que se tiene a la hora para selección de un detergente y un desinfectante .		
4	El producto de limpieza y desinfección está autorizado para la industria de alimentos		
5	El producto es eficiente para la remoción de acuerdo al área limpiar y Desinfectar		
6	El espectro de acción del producto, cubre el tipo de microorganismos objetivo de eliminar o reducir de las superficies a sanitizar.		
7	El producto es adecuado para el tipo de materiales de la línea de proceso a sanitizar		
8	Emplea ficha técnica se indica la siguiente información: Descripción de acción del producto, Composición del producto, Indicación de dosis por tipo de suciedad, Tiempo de acción, Temperatura óptima del agua, Medidas de seguridad en el uso y Condición de almacenamiento		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	.
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

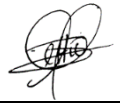
COMPETENCIA: Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes

RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

.

Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
Assly Zaharay Vásquez	Actividad 1: Formulación de preguntas		x	**08/07/2024**		
	Actividad 2: observación Directa		x	**22/07/2024**		
	Actividad 3: Trabajo escrito		x	**29/07/2024**		

Nombre del Instructor:	Sandra Iriarte de las Aguas	Firma del Aprendiz: 
Firma: 		

Observaciones:

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto:** Implementación de técnicas de procesamiento de productos agroalimentarios sostenibles en las instituciones educativas de la Guajira
- **Fase del Proyecto:** Ejecución
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de las técnicas en las diferentes operaciones y procesos en los diferentes sectores de las industrias de alimentos.
- **Competencia:**
  - Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:**
  - Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
  - Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.

Duración de la Guía: 60 Horas

2. PRESENTACION

Estimado aprendiz, esta guía lo orientará para que usted desarrolle autónomamente actividades para el logro de los resultados de aprendizaje propuestos en la competencia. Para lo cual se espera que realice las actividades que se han preparado y presente las evidencias que se le solicitan como mecanismo para verificar los avances.

La presente guía de aprendizaje aborda las necesidades, capacidades y recursos relevantes en el sector alimentario, en donde es de vital importancia establecer correctamente criterios de almacenamiento y conservación de los alimentos para garantizar la calidad, higiene y seguridad de los alimentos y el producto brindado al consumidor.

Es de mucha importancia asumir tu rol de aprendiz, para un aprendizaje colaborativo y significativo, también para apropiar los conocimientos de base fundamental para tu proceso de formación integral SENA.

Esperamos tu disposición para la realización de las actividades pertinentes, que te permitirán fortalecer tu formación. Para alcanzar las metas propuestas y lograr un efecto positivo en el desarrollo de su proceso de aprendizaje, ten en cuenta:

- Consulte el material de Apoyo e Investigue por internet los temas tratados en este taller y Responda los interrogantes planteados.

- Al responder escriba con letra clara (Si lo realiza a mano), sea conciso y coherente.

- Envía tu actividad al correo electrónico: smiriarte@misena.edu.co

- Para recibir orientación, resolver dudas y retroalimentación del taller, contacta a tu Instructor SENA a través del grupo de WhatsApp.

3. FORMULACION DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividades de reflexión inicial

Apreciado aprendiz de forma individual observe la siguiente imagen, reflexione:



¿Porque es importante almacenar los alimentos?

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

A través de la consulta en varias fuentes de información, bibliográficas y cibergráficas, deberás apropiarte de los conceptos básicos relacionados con los temas que serán desarrollados en la presente guía de aprendizaje.

Estimado aprendiz, en la siguiente sopa de letras identifique las palabras asociadas a la competencia de almacenamiento e identifica cada uno de los conceptos.

O	A	Y	V	I	U	L	W	Y	H	X	U	O	N	K	M
I	Q	R	D	A	D	I	U	C	O	N	I	N	R	S	D
M	G	Q	O	K	G	O	M	D	S	L	X	D	E	O	O
K	O	B	T	A	F	U	E	O	P	F	I	L	N	D	T
J	M	O	N	I	T	O	R	E	A	R	O	G	W	F	O
K	G	W	E	Y	N	I	B	G	Y	R	C	A	C	F	R
U	X	V	I	K	C	A	N	P	F	B	X	G	B	C	B
W	S	E	M	E	N	S	L	W	I	N	S	U	M	O	S
O	O	S	A	R	F	M	C	X	C	E	S	U	Y	F	K
L	P	W	N	M	Q	E	X	X	E	M	C	A	D	R	J
W	I	B	E	W	O	R	L	M	I	P	I	C	R	G	I
D	U	U	C	E	W	P	I	O	F	A	G	B	Y	J	B
G	Q	A	A	O	J	S	J	G	L	Q	D	Q	U	T	D
D	E	L	M	Q	D	R	U	F	B	U	W	D	J	H	C
V	O	U	L	X	X	U	L	V	S	E	S	A	V	N	E
H	J	D	A	L	J	F	C	R	B	S	M	Q	F	B	C

1. ALMACENAMIENTO
2. INOCUIDAD
3. EQUIPOS
4. ENVASES
5. MONITOREAR
6. EMPAQUES
7. INSUMOS

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización).

Para que usted se apropie de los conocimientos e identifique los conceptos básicos, realice la consulta en varias fuentes de información, bibliográficas y cibergráficas, y haga un análisis y una reflexión en torno a los temas que serán desarrollados, para alcanzar los resultados correspondientes a la competencia.

Buenas prácticas logísticas: concepto, equipos de movilización: tipos, manejo, manuales,estibado, codificación, vehículos de transporte, normalización.

- **Almacenamiento de alimentos**: concepto, sistemas de almacenamiento, rotación, muestreo, inspección, variables de control.
- **Condiciones de almacenamiento**: instalaciones, equipos, control de plagas, roedores, Insectos y hongos.
- **Técnicas de almacenamiento**: instrumentos de medición, técnicas de lectura de instrumentos, psicometría: aire atmosférico, propiedades termodinámicas, gráficos psicométricos.

Después de leer y consultar en varias fuentes de información responde:

1. ¿Qué es almacenamiento?
2. ¿Cuáles son los principales factores a considerar al almacenar productos alimenticios perecederos?
3. ¿Cuáles son las condiciones de almacenamiento a tener en cuenta de acuerdo a la naturaleza de los productos?
4. ¿Cuáles son los factores a tener en cuenta en la selección del sistema de almacenamiento??
5. ¿Cuál es la diferencia entre almacenamiento en seco y almacenamiento refrigerado para productos alimenticios?
6. ¿Qué significa la regla PEPS y por qué es importante en el almacenamiento de producto alimenticio?
7. ¿Por qué es importante etiquetar adecuadamente los alimentos almacenados y como puede facilitar esto en la gestión del almacenamiento?

3.3 Actividades de transferencia del conocimiento.

Luego de haber construido toda una serie de conocimientos, en conjunto con sus compañeros e instructor, usted deberá desarrollar la siguiente actividad:

- Realiza una inspección en tu nevera o alacena donde almacenan alimentos perecederos y no perecederos y completa la siguiente lista de chequeo. Escribe las observaciones y recomendaciones para solucionar malas prácticas de almacenamiento encontradas.

ALIMENTOS	NECESITA REFRIGERACION		SE ENCUENTRAN ALIMENTOS ALTERADOS		EL LUGAR ESTA LIMPIO		CUENTA CON ESPACIOS (REPISAS) PARA EL ALMACENAMIENTO		QUE MALAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO ENCONTRO	OBSERVACIONES
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		

4. CTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: . ➢ Prueba escrita sobre "Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes".	• Identifica las condiciones de almacenamiento de acuerdo con la naturaleza de la materia prima, insumos y productos terminados. • Aplica los procedimientos de almacenamiento para las materias primas, insumos y producto terminado según normatividad vigente. • Mantiene los equipos y materiales necesarios dispuestos para el mantenimiento según procedimiento establecido.	técnica: formulación de las preguntas. instrumento de evaluación: cuestionario.
Evidencias de Desempeño • Realizar una inspección al lugar de almacenamiento de los alimentos, correspondiente a "**Actividades de transferencia del conocimiento**".		técnica: observación directa. instrumento de evaluación: lista de chequeo

Evidencias de Producto: • Documento en formato de Microsoft Word o Pdf con las "**Actividades de apropiación del conocimiento"**.	• Ubica las materias primas, insumos o los productos de panificación en las áreas asignadas según técnicas de almacenamiento, naturaleza del producto, y normatividad vigente para almacenamiento de alimentos. • Registra la ubicación de los productos almacenados según procedimiento establecido por la empresa.	técnica: trabajo escrito. instrumento de evaluación: lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TERMINOS

- ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
- BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- CONTAMINACIÓN CRUZADA: son aquellas que se generan cuando las materias primas entran en contacto directo o indirecto con los productos terminados o cuando no se adoptan las medidas higiénicas de precaución necesarias para evitar la contaminación del alimento.
- CONTROL DE CALIDAD: Son todas las acciones que se realizan para minimizar los defectos o errores en una planta de alimentos.
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión alimentos para el consumo humano
- ALMACENAMIENTO: Es el servicio que se presta a la carga que permanece en los lugares de depósito determinados por la empresa.
- APILAR: Colocar en forma ordenada la carga una sobre otra en las áreas de almacenamiento.
- CONTENEDOR: Equipo de uso reiterado aplicado en el transporte multimodal para facilitar el aprovechamiento del espacio de bodega, la protección de la carga y las operaciones de carga descarga yestibaje.
- ESTIBA: Es el proceso de acomodar la carga en un espacio del almacén, muelle o medio de transporte.
- FEFO: First expired, first out, es decir: primero en caducar, primero en salir.
- PEPS: es decir: primero en entrar, primero en salir (regla de la gestión de stocks).
- LOGÍSTICA: Es aquella parte del Supply Chain (Cadena integral de abastecimiento) que planifica, implementa y controla de manera económica el flujo de almacenaje de materias primas, productos en proceso, y productos terminados, desde el punto de origen al punto
- GESTIÓN DE ALMACÉN: La gestión concierne a todo lo relativo a los flujos físicos de los artículos en almacén: direcciones físicas de almacenamiento, preparación de pedidos, etc.
- GESTIÓN DE LA CADENA DE ABASTECIMIENTO – SCM: Gestión de la cadena logística entendida como servicio dado por un grupo de empresas comprometido con la satisfacción del consumidor final
- CARGA: Cargamento o conjunto de efectos o mercancías que para su transporte de un puerto a otro se embarcan y estiban en una nave.

6. REFERENTES BILBIOGRAFICOS

www.translogoverseas.es/servicios/logistica-almacenaje/48-servicios-almacenaje.aspx

https://zonalogistica.com/

https://d2vvqscadf4c1f.cloudfront.net/9OqErwVDQuggpRAjYStx_1.%20Glosario%20de%20T%C3%A9rminos%20Almacenamiento.pdf

• MANUAL DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• Resolución 2674 de 2013

• Decreto 3075 del 1997

• Sanidad y Legislación en la industria de alimentos. Martha Elena Soto. Unisur. Bogotá 1995

• Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Leveau, J. Y. 2002

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor(es)	**SANDRA IRIARTE**	**Instructor**	**C.A.A**	**28/02/2024**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					



	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			
GRADO			**10**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna		
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.		
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.		
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.		
5	La introducción del informe enuncia de forma breve el tema de estudio.		
6	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.		
7	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.		
8	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.		
9	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.		
10	En la conclusión se retoman los argumentos propuestos en la introducción y se demuestra su validez.		

11	Se identifican los libros y autores consultados a través de la bibliografía.		
TOTAL			

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

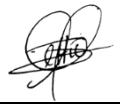
PLAN CONCERTACION DEL APRENDIZ

COMPETENCIA: Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento

RESULTADOS DE APRENDIZAJE: Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.

Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente.

NOMBRE DEL APRENDIZ	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	FORMA DE ENTREGA		FECHA DE ENTREGA	ENTREGO	
		DIGITAL	FISICO		SI	NO
Yoriana Pinto Vega	Actividad 1: Formulación de preguntas		x	**28/06/2024**		
	Actividad 2: Observación directa		x	**12/07/2024**		
	Actividad 3: Trabajo escrito sobre buenas prácticas de almacenamiento		x	**19/07/2024**		

Nombre del Instructor:	Sandra Iriarte de las Aguas
Firma: 	Firma del Aprendiz: Yoriana Pinto Vega

Observaciones:

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1	**1122399224**	JOSE CAMILO	MENDOZA BERMUDEZ
2	**1120242634**	MOISES DAVID	MOLINA MATUTE
3	**1122402650**	GLADYS PATRICIA	REALES GUTIERREZ
4	**1122399971**	NAILETH LORIANA	VILLAZON CORDOBA
5	**1122400963**	JOHANA PATRICIA	ROMERO RANGEL
6	**1122400282**	EDUARDO JOSE	GUERRA OTERO
7			
CODIGO DE LA FICHA			**2727559**
GRADO			**11**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna	X	
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.	X	
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.	X	
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.	X	
5	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.	X	
6	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.	X	
7	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.	X	
8	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.	X	
TOTAL		**100**	

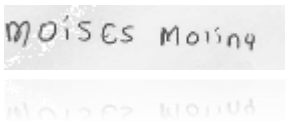
- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO	Versión: 01

Observaciones:	Lograron abordar el tema de manera coherente ,facilitando la comprensión del texto
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	Aprobado

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

Flujograma del proceso
Del yogurt

JOSE CAMILO MENDOZA B.
MOISES DAVID MOLINA M.
GLADYS PATRICIA REALES. G.
JOHANA PATRICIA ROMERO R.
NAILETH LORIANA VILLAZÓN C.
EDUARDO JOSÉ GUERRA OTERO
(INTEGRANTES).

SANDRA IRIARTE
(DOCENTE)

11-02
(GRADO)

SAN JUAN DEL CESAR, LA GUAJIRA
(MUNICIPIO)

11-06-2024
(FECHA)

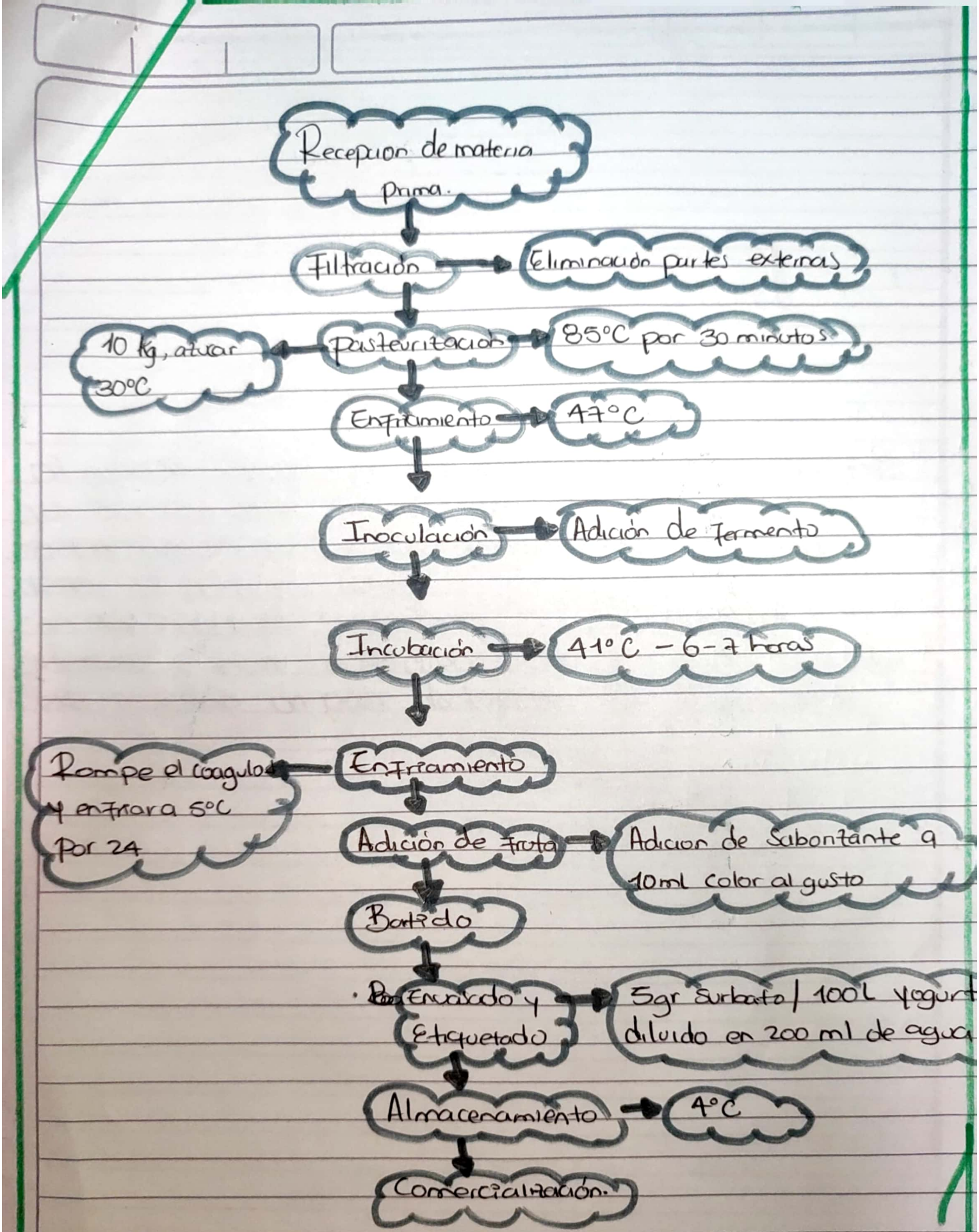
2024.
(AÑO)

Powered by CamScanner

INTRODUCCIÓN

las bacterias acido-lacticas se han empleado para fomentar o crear cultivos de alimentos durante al menos cuatro milenios. su uso mas corriente se ha aplicado en todo el mundo en los productos lacteos fermentados, como el yogurt, el queso, la mantequilla y la crema de leche entre otros.
su importancia, se debe ante todo, a sus propiedades para preservar y mejorar la salud.

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Conclusión

al concluir el proceso de elaboración del yogurt observamos que hay que tener muy en cuenta las temperaturas ya que por un mínimo error se puede dañar el producto final.
con este laboratorio aprendemos un procedimiento artesanal y facil realización y de un costo accesible, pero requiere un poco de tiempo de preparación.

Powered by CamScanner

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

LISTA DE CHEQUEO TRABAJO ESCRITO

1. DATOS DEL APRENDIZ

INTEGRANTES DEL EQUIPO.			
N°	Identificación	Nombres	Apellidos
1	**1122400576**	HEILYS YISETH	CORONADO PEREZ
2	**1118882317**	ANDRES DAVID	CALDERON RAMIREZ
3	**1122400706**	LUIS ALFONSO	RIVERA GARCIA
4	**1120242831**	CAMILO ANDRES	SIERRA OÑATE
5			
6			
7			
CODIGO DE LA FICHA			**2727560**
GRADO			**11**

2. DATOS GENERALES

FECHA DE APLICACION:	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:	Sandra Marcela Iriarte De las aguas
CENTRO DE FORMACION:	Centro Agroempresarial y Acuícola
PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Agroindustria Alimentaria
COMPETENCIA	
Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes	
RESULTADOS DE APRENDIZAJE	
Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente	

SENA	**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJESENA** **LISTA DE CHEQUEO DE EVIDENCIA DE DESEMPEÑO/PRODUCTO**	**Versión: 01**

3. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado Aprendiz: le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar verificar y valorar su desempeño en la actividad de aprendizaje.

Esta lista de chequeo se aplicará durante el desarrollo de la actividad y/o en la entrega del documento elaborado.

4. LISTA DE CHEQUEO

LISTA DE CHEQUEO PARA EVALUAR: DESEMPEÑO: PRODUCTO:

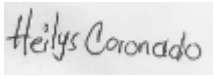
N°	PARAMETRO	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Se entrega el informe de forma oportuna	X	
2	La presentación la consulta se realiza de forma organizada y pulcra.	X	
3	El informe está ubicado en el contexto, en el cual se identifica con facilidad los autores, el nivel de formación, el centro de formación, la fecha y el lugar de elaboración.	X	
4	El informe posee un título coherente con el tema a tratar.	X	
5	Los objetivos son claros, acordes con la unidad de aprendizaje y se alcanzan durante el desarrollo del informe.	X	
6	Las ideas planteadas en el desarrollo son coherentes con la temática tratada y están desarrolladas de manera breve, pero profunda y completa.	X	
7	La descripción de los procedimientos se realiza de forma secuencial y lógica conforme a lo realizado en la consulta.	X	
8	Presenta y analiza los resultados obtenidos a nivel de la consulta y los compara con los resultados esperados.	X	
TOTAL		**100**	

- **Aprobado: Si cumple mínimo 70 % de los criterios.**
- **No aprobado: Si cumple menos del 70% de los criterios**

5. EVALUACIÓN

Observaciones:	Lograron abordar el tema de manera coherente ,facilitando la comprensión del texto
Recomendaciones:	
Juicio Evaluativo:	Aprobado

6. FIRMAS.

Firma	
Instructor:	
Aprendiz representante del equipo:	

SENA

SANDRA TRIARTE

Heilys Coronado

ANDRES CALDERÓN

EMANUEL FLORIAN

LUIS GARCIA

Camilo Sierra

11-02

SAN JUAN DEL CESAR - LA GUAJIRA

2024

Powered by CamScanner

Introducción

Diagrama de flujo
Elaboración de Salchichón

Recepción y almacenamiento de ingredientes No-Cárnicos

Recepción de carne Fresca

Congelamiento

Distribución de carnes

40% Carne Magra de Bovino

40% Carne Magra de Puerco

20% Grasa Dorsal de Puerco

Moler con disco de 6mm

Moler con Disco de 4mm

Formulación ingredientes

Adición de ingredientes

1. Sales
2. Colorante
3. Humo
4. Sabil Hielo
5. Condimentos y especias
6. Soya Hielo
7. Harina
8. Proteína
9. Ac. Ascórbico

Mezclar y llevar a 4 grados al cutter

Cominar ingredientes de carne

Emulsión cárnica?

No

Si

Embutidora

Embutir en Tripa sintética

Amarrar

Escaldar 95°C

Hornear 80°C - 15min 90°C - 15min 70°C - 15min

No

Producto a 70°C?

Si

Enfriar durante 20 minutos

Almacenar y refrigerar

marfil

Powered by CamScanner

Conclusión

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
TECNICO EN AGRONDUSTRIA ALMENTARIA

Nombre: Mendoza Guerra Brihan David **Fecha:** 31 MAY-2024

Ficha: 2911408

1. Que son las buenas prácticas de manufactura BPM.

son los principales normas que se deben tener en cuenta al realizar nuestra labor de trabajo

2. Cuál es el objetivo de las buenas prácticas de manufactura BPM.

Las BPM son practicadas para que el producto manipulado o transformado no llegue a ser peligroso para el consumo humano.

3. Cuáles son los factores que favorecen la reproducción microbiana.

Los factores intrinsicos (internos) y extrinsicos (externos) favorecen la reproducción microbiana si se llevan a cabo incorrectamente.

4. De un ejemplo de como usted puede ayudar a que un alimento no se contamine utilizando las BPM.

Mantener un aseo personal y un aseo en nuestro entorno de trabajo como por ejemplo: bañarnos antes de llegar al lugar de trabajo y limpiar las herramientas de trabajo antes y después de manipular un alimento

Powered by CamScanner

SENA

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
TECNICO EN AGRONDUSTRIA ALMENTARIA

Nombre: sharol Valentina Ospino R **Fecha:** 31/05/24

Ficha: 2941408

1. Que son las buenas prácticas de manufactura BPM.

las practica de manufactura es aquello para no crear productos contaminados ose limpios.

2. Cuál es el objetivo de las buenas prácticas de manufactura BPM.

Simplificar y agilizar los procesos de facturacion

3. Cuáles son los factores que favorecen la reproducción microbiana.

- No lavarse las manos
- No quitarse el tapabocas
- No Utilizar el celular.

4. De un ejemplo de como usted puede ayudar a que un alimento no se contamine utilizando las BPM.

Eh lavar la cosina, utilizar el producto con las manos limpias, ser aciado.

Powered by CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

FECHA FINAL: 29/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2941408 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	65,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727560 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 46,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727559 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN.

MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA

DILIGENCIAR FORMATOS MANUALES O SISTEMATIZADOS DEL RESULTADO DEL MONITOREO DE LOS PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IMPLEMENTAR ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS

MONITOREAR PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL DE ACUERDO CON EL PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS DE LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 56,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 167,00

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: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

ACTA No. 2_FASE_3		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Seguimiento con directivos		
CIUDAD Y FECHA: SAN JUAN DEL CESAR, 16 de mayo 2024	**HORA INICIO:** 9:00	**HORA FIN:** 11:00
LUGAR Y/O ENLACE: Institución Educativa María Auxiliadora	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Centro Agroempresarial y Acuícola	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Saludos inicial 2. Presentación del objetivo de la reunión 3. Otros Asuntos 5. Cierre		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Seguimiento tecno pedagógico con directivos, **2727559-2727560-294140**		

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 AM del día 16 de mayo del 2024 nos reunimos en la I.E María Auxiliadora en la oficina de sicorientacion con el señor rector Darling Gámez Gutiérrez, Coordinadora Académica y responsable del programa de articulación con la media Osmary Milian, Sicorientadora Liliana Amaya e Instructor Sandra Iriarte, con el objetivo de hacer seguimiento tecnopedagógico e informar cómo van los aprendices del programa de formación Técnico en Agroindustria alimentaria.

Se procede a leer el acta anterior por la instructora Sandra Iriarte verificando que las tareas dejadas en la reunión pasada se estén cumpliendo.
Del acta anterior se ha visto un excelente avance, los aprendices se encuentran muy motivados y asisten en su totalidad a todos los encuentros de formación.
Se realizo el grupo de WhatsApp de Padres de familia en el cual se mantiene informados de las formaciones y horarios de salida de los aprendices.

En esta reunión se volvió a tratar el tema del aprendiz **Emanuel José Florián Maestre** identificado con tarjeta identidad **1122402496** Debido que su mama paso una carta de manera física a la instructora Sandra Iriarte la cual escalo a mi líder Silvia Rojas ,mi líder me da las debidas instrucciones para que se las de a la madre del aprendiz ya que ese caso lo debe resolver el SENA, Se procede a llamar a Silvia rojas para que hable con la sicorientadora Liliana y le explique el proceso que se debe hacer.

Se llama a la mama del aprendiz y se le dan las indicaciones y correo donde debe enviar la carta y que de ese mismo correo le enviaran la respuesta de por que el aprendiz no puede entrar a formación si no está matriculado.

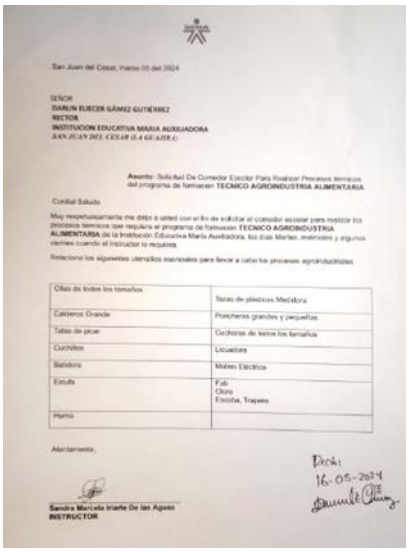
La instructora sandra Iriarte visito a los aprendices GERONIMO TOMAS MENDOZA ESCORCIA y JUAN CAMILO MENDOZA BENJUMEA en horas del recreo motivándolos a que continúen con la formación y a su doble titulación, ya que no quieren asistir a formación, lo que ellos expresan es que fueron obligados a matricularse a este programa.
Ellos se comprometieron en ir a formación nuevamente.

Se le entrego al rector Darling Gámez Gutiérrez la carta de solicitud de comedor para empezar procesos térmicos.

Se dio por terminada la reunión siendo las 11:00 am estableciendo algunos compromisos de las partes que se encuentran descritos en el espacio para tal fin de la presente acta.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

Carta de solicitud del comedor



San Juan del Cesar, marzo 05 del 2024

SEÑOR
DARLIN ELIECER GÁMEZ GUTIÉRREZ
RECTOR
INSTITUCION EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA
SAN JUAN DEL CESAR (LA GUAJIRA)

Asunto: Solicitud De Comedor Escolar Para Realizar Procesos térmicos del programa de formacion TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

Cordial Saludo

Muy respetuosamente me dirijo a usted con el fin de solicitar el comedor escolar para realizar los procesos termicos que requiere el programa de formacion TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA de la Institución Educativa María Auxiliadora, los días Martes, miercoles y algunos viernes cuando el instructor lo requiera.

Relaciono los siguientes utensilios esenciales para llevar a cabo los procesos agroindustriales

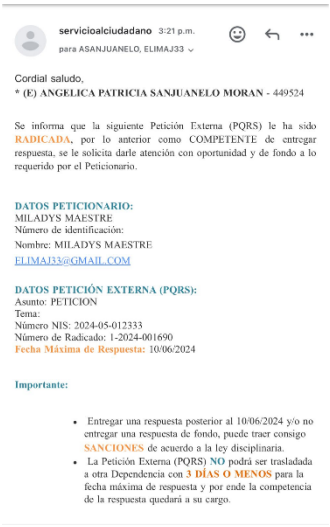
Ollas de todos los tamaños	Tazas de plásticos Medidora
Calderos Grande	Porcheros grandes y pequeños
Tabla de picar	Cucharas de todos los tamaños
Cuchillos	Licuadora
Batidora	Molino Eléctrico
Estufa	Fab Olla Escoba, Trapeo
Horno	

Atentamente,

Fecha: 16-05-2024

Sandra Marcela Iriarte De las Aguas
INSTRUCTOR

Petición de la madre del aprendiz Emanuel Florián



servicioalciudadano 3:21 p.m.
para ASANJUANELO, ELIMAJ33

Cordial saludo,
* (E) ANGELICA PATRICIA SANJUANELO MORAN - 449524

Se informa que la siguiente Petición Externa (PQRS) le ha sido RADICADA, por lo anterior como COMPETENTE de entregar respuesta, se le solicita darle atención con oportunidad y de fondo a lo requerido por el Peticionario.

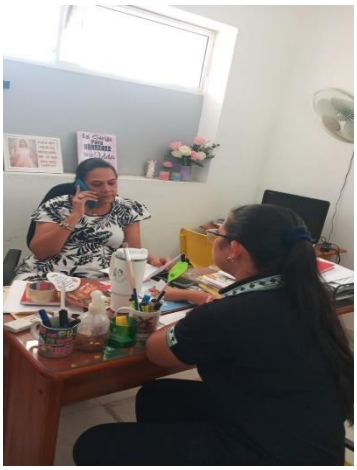
DATOS PETICIONARIO:
MILADYS MAESTRE
Número de identificación:
Nombre: MILADYS MAESTRE
ELIMAJ33@GMAIL.COM

DATOS PETICIÓN EXTERNA (PQRS):
Asunto: PETICION
Tema:
Número NIS: 2024-05-012333
Número de Radicado: 1-2024-001690
Fecha Máxima de Respuesta: 10/06/2024

Importante:

- Entregar una respuesta posterior al 10/06/2024 y/o no entregar una respuesta de fondo, puede traer consigo SANCIONES de acuerdo a la ley disciplinaria.
- La Petición Externa (PQRS) NO podrá ser trasladada a otra Dependencia con 3 DÍAS O MENOS para la fecha máxima de respuesta y por ende la competencia de la respuesta quedará a su cargo.







CONCLUSIONES

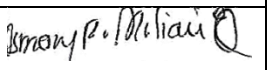
Durante el presente mes se ha observado un progreso significativo en la asistencia de los aprendices, se solcito el comedor para los procesos térmicos que requiere el PROGRAMA AGRONDUSTRIA ALIMENTARIA

Además, enfatizar la importancia de la colaboración de Todos para crear un ambiente de aprendizaje inclusivo y de apoyo mutuo

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

Se Consigna el compromiso del seguimiento (mensual) (transferencias Técnico pedagógicas) entre los docentes de área, coordinadora académica y/o Líder designado por la institución educativa e instructores SENA con el objeto de que la articulación de los

currículos sea dinámica y se tenga pleno conocimiento de ambas partes del desarrollo del proceso de formación de los aprendices matriculados en el programa Técnico en Agroindustria Alimentaria

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA
○ Hacer Seguimiento a (transferencia técnico pedagógica)	Permanentemente	Sandra Iriarte	
○ Cumplimiento con la Formación	Permanentemente	Sandra Iriarte	
○ Seguimiento y cumplimiento a la formación	Permanentemente	Osmary Milián	

ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA	FIRMA

REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 16 DEL MES DE Mayo DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Seguimiento Tecnopedagico.

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jimmy Milan Q	5809323	'			IE MARIA AUXILIADORA	jimmy.milan@sena.edu.co Jimmy P. Milan Q.	3016621239		
	Luis Jimmy	5809323				I.E Maria Aux	luis.jimmy@sena.edu.co	3164444		
	Darlin Gomez	84103944				I.E. Maria Aux	darlingomez@sena.edu.co	3...		
	Geronimo	1193...				I.E. Institucion	Geronimo@sena.edu.co	3011...		
	Jancarlos	1122406789				I.E. Inst. Aux.	Jancarlos@sena.edu.co	7244...		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

SENA

Versión: 01

Documento No controlado por el SIGA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional		Regional		Código del Centro		Centro de Formación		Año	
CODIGO DE FICHA:		Programa de Formación					Municipio		

No.	Tipo Doc	Documento de identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del:			Hasta:			Del:			Hasta:		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	TI - 1123402630	ANDREA DANILA RAMIREZ MENDOZA					Andrea Ramirez	X					X	
2	TI	TI - 1123400567	BRAYAN BREINNER MAESTRE GUERRA												
3	TI	TI - 1120243113	BRAYAN DAVID LOPEZ MAESTRE												
4	TI	TI - 1123403730	BRIANYS ANDREA GUERRA DAZA					Briannys Guerra						Briannys Guerra	
5	TI	TI - 1138080005	BRIHAN DAVID MENDOZA GUERRA					Brihan Guerra						Brihan Guerra	
6	TI	TI - 1123402001	CARLOS ALBERTO DAZA DUARTE					carlos Daza						Carlos Daza	
7	TI	TI - 1123404848	DANIELA ANDREA DIAZ MERCADO					Daniela Diaz						Daniela Diaz	
8	TI	TI - 1053446531	DUVAN FELIPE RICO CERVANTES					Duvan Rico Cervantes						xDuvan Rico Cer	
9	TI	TI - 1123402861	INGRIS CAROLINA MUÑOZ LOPEZ					Ingris Muñoz Lopez						Ingris Muñoz	
10	TI	TI - 1123402213	IVANA ANDREA ORTEGA GUILLEN												
11	TI	PPT - 5166046	JOSE MANUEL MOYANO CORREA					Jose moyano						Jose moyano	
12	TI	TI - 1123402740	JUAN DAVID SARMIENTO ZOLOTSIANO												
13	TI	TI - 1120393483	JUAN JOSE CUELLO CUELLO					Juan cuello						Juan cuello	
14	TI	TI - 1123459440	LAURA DANIELA LOPEZ CAMARGO					laura lopez						laura lopez	
15	TI	TI - 1123404738	LUIS SANTIAGO VALDES MENDOZA												
16	TI	TI - 1120244663	LUKAS DAVID MINDIOLA OÑATE												
17	TI	TI - 1066875295	MARIA CAROLINA MARTINEZ SUESCUN												
18	TI	TI - 1120241864	MARIA DANIELA AÑEZ NIEVES					Maria Daniela							
19	TI	TI - 1123405467	MILADIS ELIZABETH MEJIA PUSHAINA					Miladis Mejia						Miladis Mejia	
20	TI	TI - 1236419406	NATALIA CAROLINA OSPINO SALAS					Natalia Ospino						Natalia Ospino	

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Powered by CamScanner

Versión: 01

Documento no controlado por el SIGA

SENA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

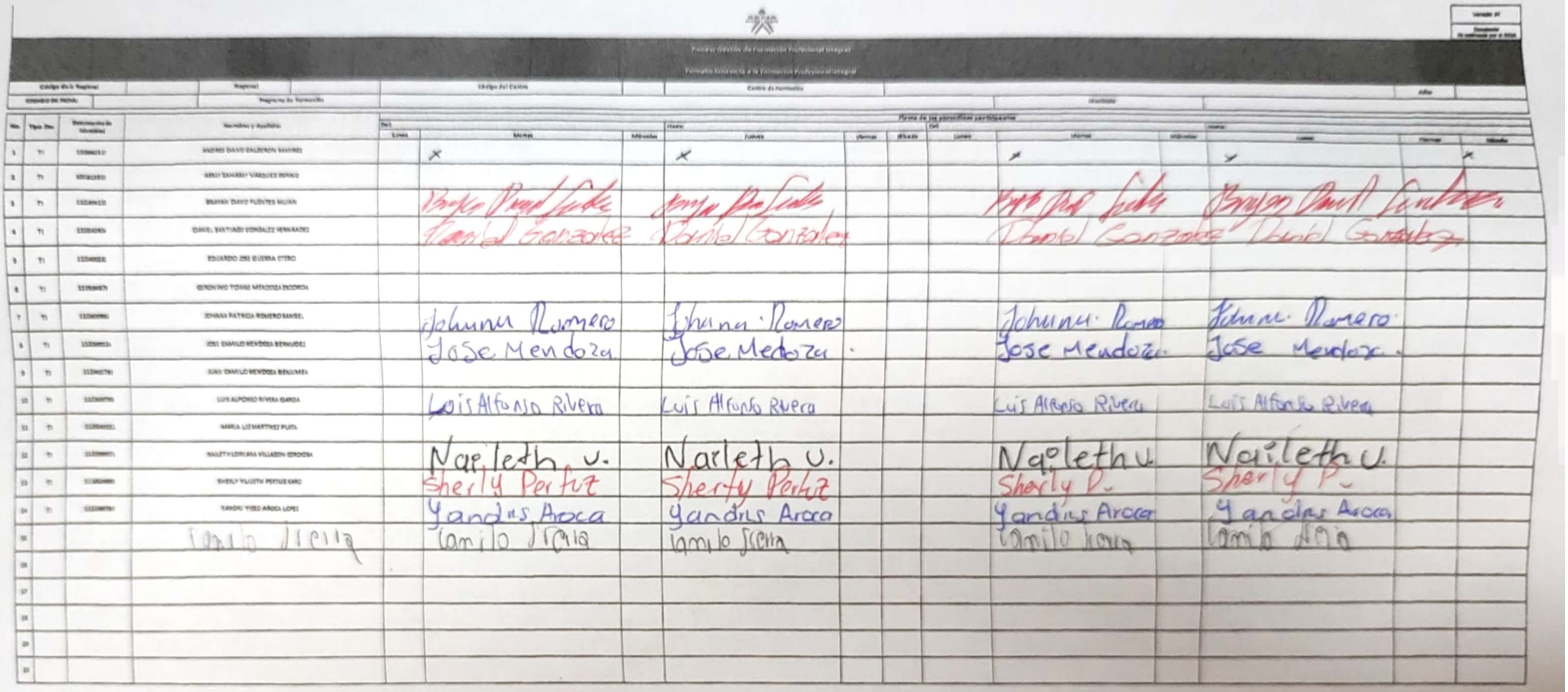
Código de la Regional		Regional		Código del Centro		Centro de Formación		Año	
CODIGO DE FICHA:		Programa de Formación					Municipio		

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Del:			Hasta:			Del:				Hasta:		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	TI - 1122400899	NATALIA LUCIA DAZA OJEDA					NataliaD	x					NataliaD.	
2	TI	TI - 1120343041	NATHALY ISBEL DE ARMAS GOMEZ					Nathaly D'						Nathaly D'	
3	TI	TI - 1122042874	NELSON JOSE MONTERO MARTINEZ					Nelson M.						Nelson M.	
4	TI	TI - 1120143261	SHAROL OSPINO RODRIGUEZ					Sharol O.						Sharol O.	
5	TI	TI - 1120349451	TALIANA PAIRUT SUAREZ HERRERA					Taliana S.						Taliana S.	
6	TI	TI - 1121068584	YARIANA YANETH PINTO BRITO					Yariana P.						Yariana P.	
7	TI	TI - 1120349880	YASLIBETH PAOLA CORDOBA GOMEZ					Yaslibeth C.							
8	TI	TI - 1176213183	YORAINA PINTO VEGA					Yoraina P						Yoraina P	
9	TI														
10	TI														
11	TI														
12	TI														
13	TI														
14	TI														
15	TI														
16	TI														
17	TI														
18	TI														
19	TI														
20	TI														

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

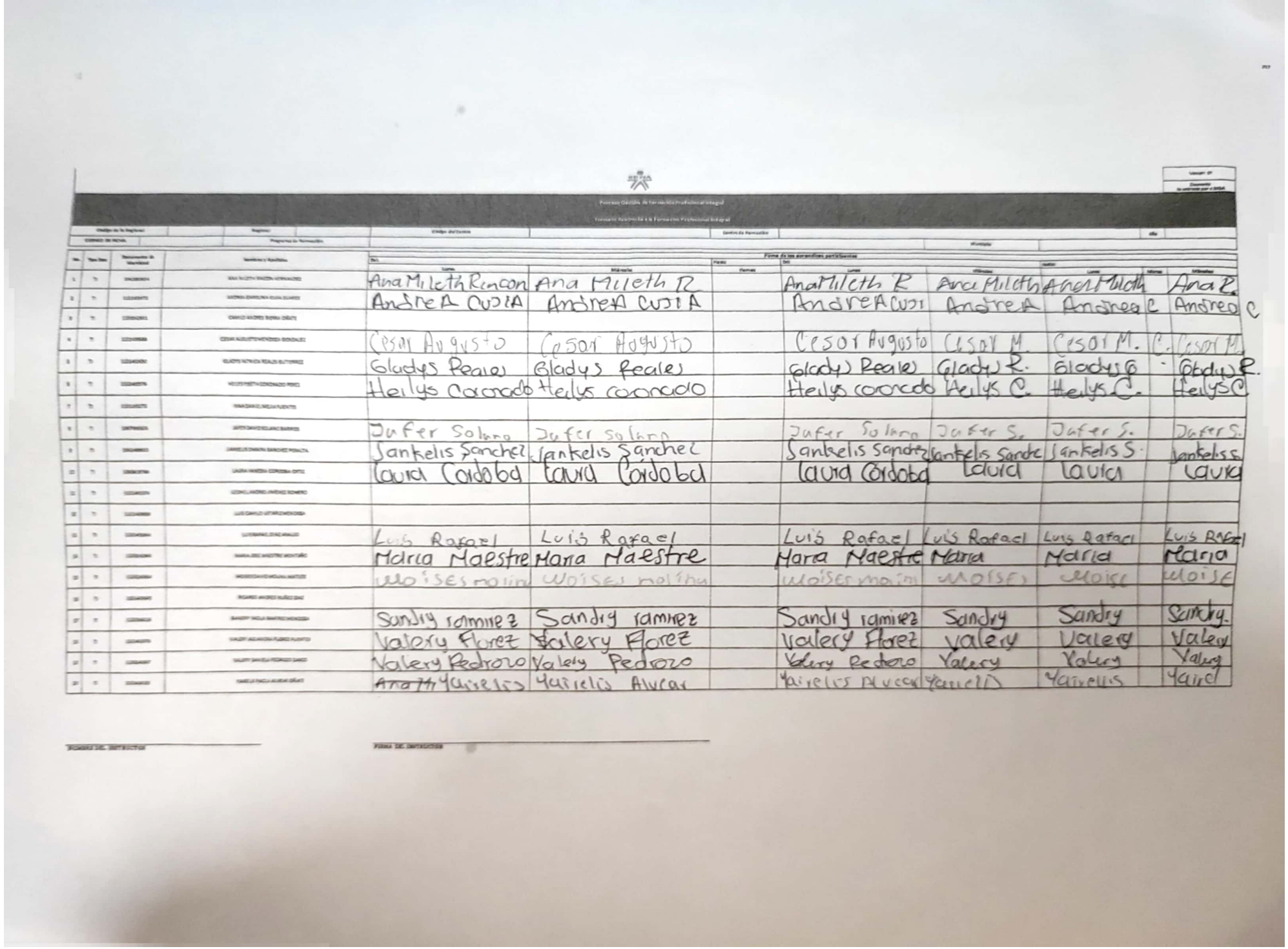
Powered by CamScanner



Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

| | | |



Powered by CamScanner