PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, 30 agosto de 2024

Señor(a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No CO1_PCCNTR_5870046 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 agosto del año 2024

Referencia: No CO1_PCCNTR_580046 del año 2024

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO, identificada con la cédula de ciudadanía No. **1.100.9960.052** de **San Gil Santander**, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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**
PESOS ($44.208.895) *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 11 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 15 días del mes de febrero de2024 por valor de: Dos Millones doscientos treinta y dos mil setecientos setenta y tres Pesos* ***$ (2.232.773)*** *Mda/Cte; ocho (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a noviembre de2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos****($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre del 2024, por un valor de: Cuatro Millones dieciocho mil novecientos noventa pesos* ***$ (4.018.990)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre del 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 Específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía deDesarrollo 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 Evidencia 1** **Ver documento adjunto.** Guía de aprendizaje y Anexo Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación Ilustración 1 y 2
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 deapoyo del programa, así como 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	Para este mes no se realizo esta actividad
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 Guías 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.	**Ver Evidencia 1,2 y 3.** **Ver documento adjunto.** Anexo guía e instrumentos de evaluación Ilustración 4, 5, 6, 7, 8 y 9

4	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 guías de aprendizaje teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de conocimientos	**Ver Evidencia 1.** **Ver documento adjunto:** Guía de aprendizaje y Anexo evidencias de actividades Ilustración 1 y 2.

	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.	Elaborar los instrumentos de apoyo para el conocimiento y manejar el buen desempeño	Para este mes no se desarrollaron estas actividades como la evaluación de juicios evaluativos debido a que el aplicativo Sofia Plus se encuentra en migración.
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	Elaborar los listados de asistencias y presentar las novedades para los comités de Evaluación y Seguimiento con el establecimiento educativo.	Para este mes no se han desarrollaron estas actividades debido a que esta reunión está programada para fin del presente mes.

	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.	Realizar el cargue de la guía de aprendizaje en el aplicativo del LMS	Para este mes no se realizó esta actividad
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 ha realizado en lo que va del mes debido a que este es bimestral.	Para este mes no se realizó esta actividad
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.	Cargar la información de la ejecución de la formación y realizar la respectiva calificación en el aplicativo LMS – Sofía Plus o de manera Física con el compromiso de cargarla posteriormente.	No se realizó actividad durante este mes
10	Evaluar los resultadosde aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa Técnico.	Evaluar los reportes de juicios evaluativos generados de la plataforma de Sofía plus de las FICHAS No.	No se realizó actividad durante este mes debido a que el aplicativo no esta disponible.
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	Participar en el proceso de certificación de la Norma de Competencia Orientar Procesos Formativos con base en los planes de formación concertados	No se realizó actividad durante este mes

	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		
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.	**Ver Documento adjunto** **Anexo Horas_agosto**
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 Electrónicos, 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.		
14	Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Las que sean necesarias para alcanzar el cumplimiento total de esta contratación.	No se realizó actividad durante 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. 79271646** de la planilla, de **MI PLANILLA** correspondiente al **mes de agosto del año 2024**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Anti trámites"*)

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
Contratista
C.C. No. 1.100.960.052

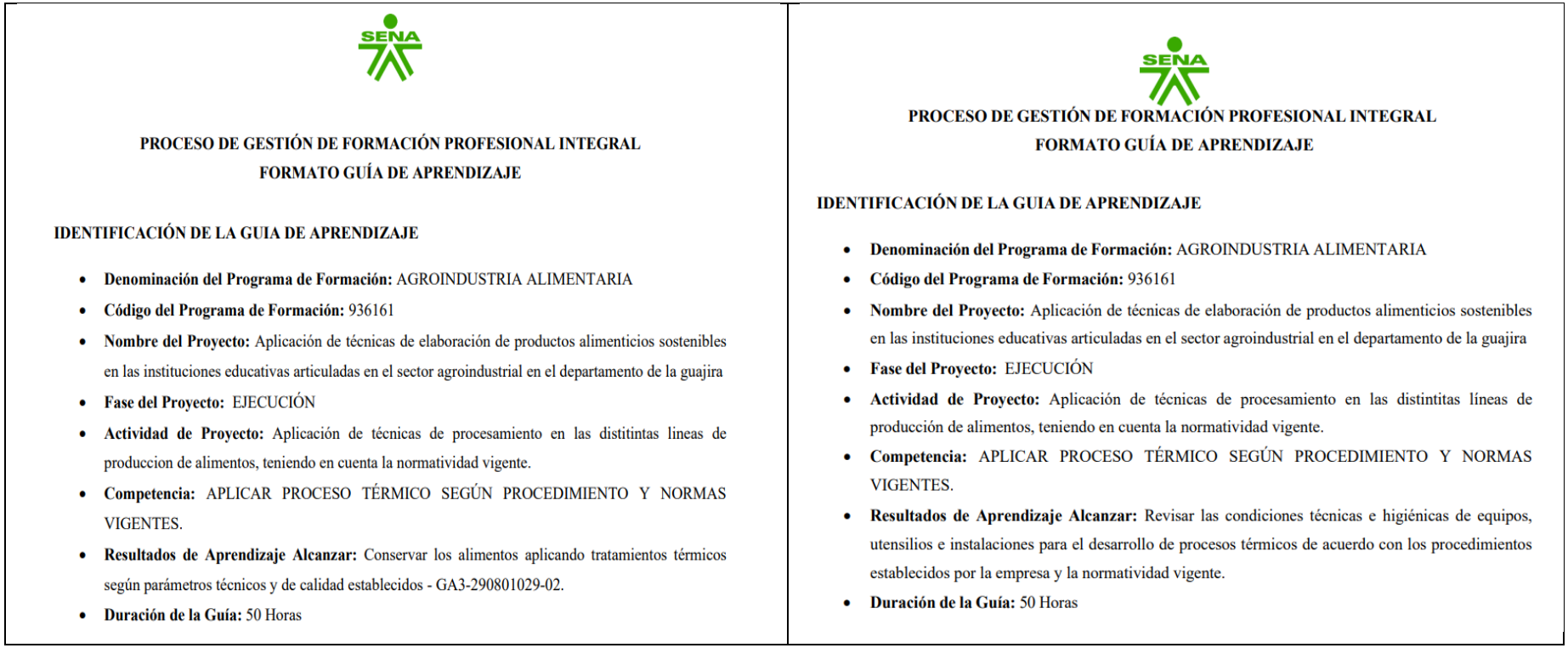
Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR. 580046 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

EVIDENCIAS

Evidencia 1

Ilustración 1 y 2: Este mes de agosto se dan inicio con dos guías de aprendizaje para las fichas 29518838 y 2727569, estas guías son socializadas en el plan concertado mensual, donde se socializan junto con sus respectivos instrumentos de evaluación y los objetivos a alcanzar con el desarrollo de estas.



PROCESO DE GESTIÓN 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:** Aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de la guajira
- **Fase del Proyecto:** EJECUCIÓN
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de técnicas de procesamiento en las distitintas lineas de produccion de alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- **Competencia:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos - GA3-290801029-02.
- **Duración de la Guía:** 50 Horas

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

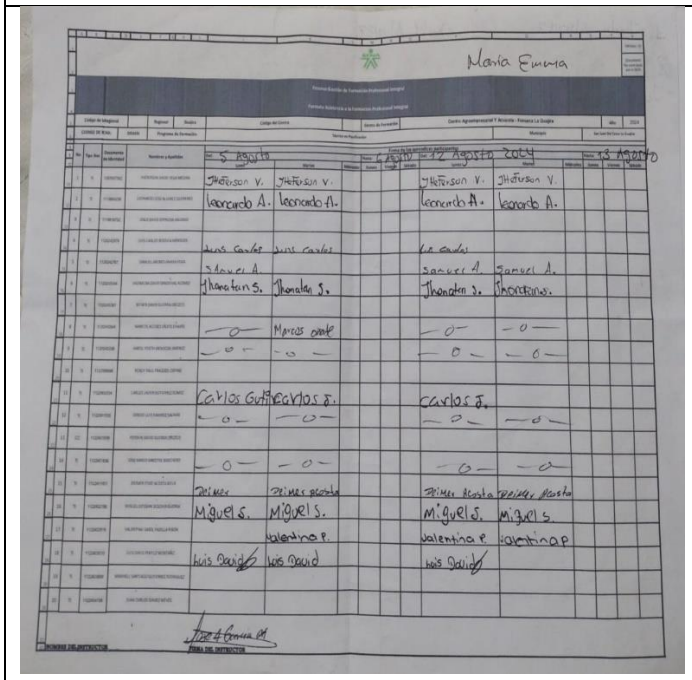
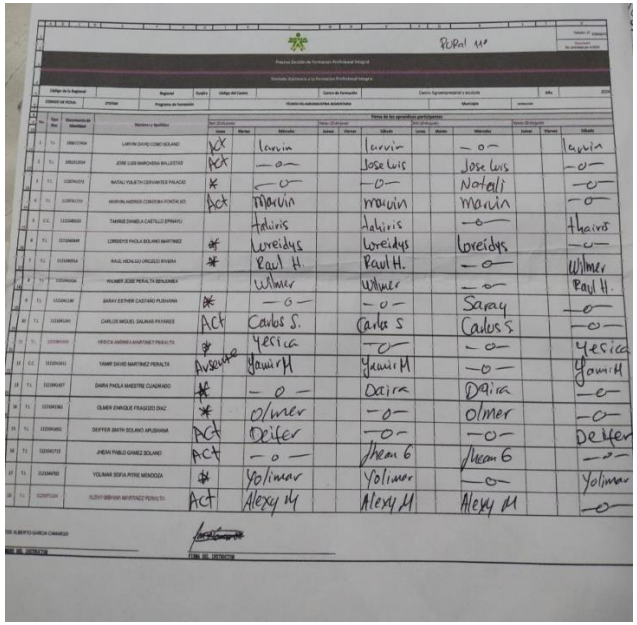
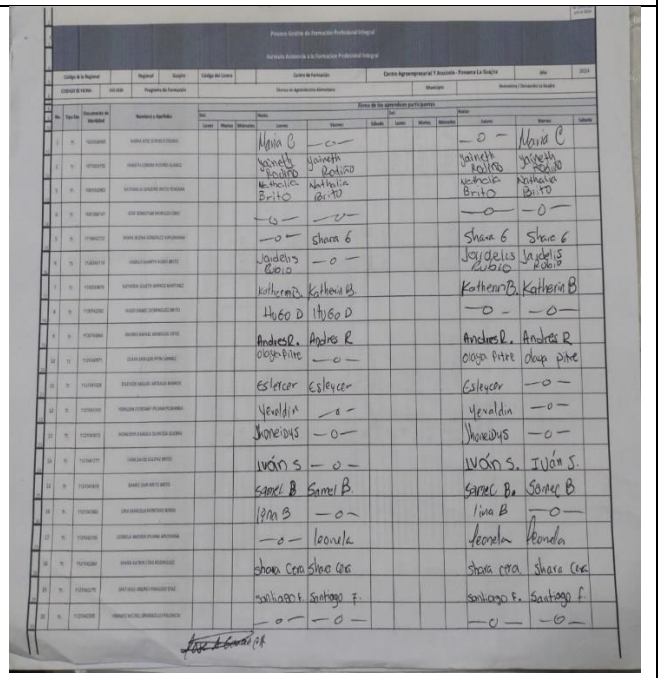
- **Denominación del Programa de Formación:** AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
- **Código del Programa de Formación:** 936161
- **Nombre del Proyecto:** Aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de la guajira
- **Fase del Proyecto:** EJECUCIÓN
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de técnicas de procesamiento en las distintitas líneas de producción de alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- **Competencia:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** 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.
- **Duración de la Guía:** 50 Horas

Fuente: José Alberto García Camargo
Lugar: Institución Educativa Rural de Buenavista

Observación:

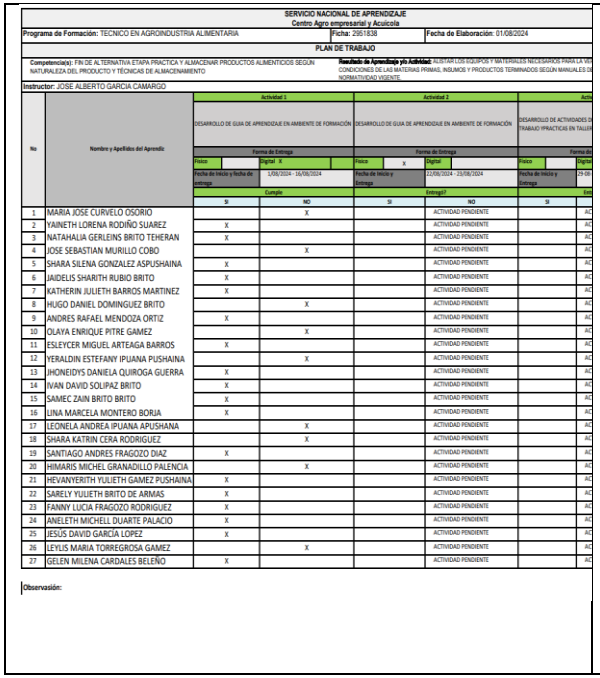
Evidencia 2

Ilustración 4, 5 y 6: Anexo firmas de asistencias y plan de trabajo concertados por fichas

Firma de asistencia y plan concertado ficha 2727569	Firma de asistencia y plan concertado ficha 2951838	Firma de asistencia y plan concertado ficha 2951836
		

Evidencia 3.

Ilustración 7, 8 y 9:



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | Ficha: 2951838 | Fecha de Elaboración: 01/08/2024

PLAN DE TRABAJO

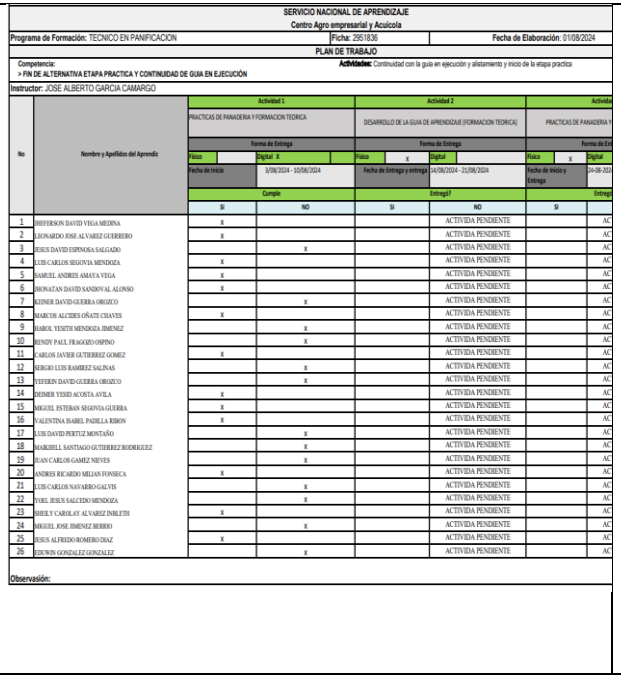
Competencia(s): FIN DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: AJUSTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VIG CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE E NORMATIVIDAD VIGENTE.

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1: DESARROLLO DE GUIA DE APRENDIZAJE EN AMBIENTE DE FORMACIÓN	Actividad 2: DESARROLLO DE GUIA DE APRENDIZAJE EN AMBIENTE DE FORMACIÓN	Actividad: DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN TRABAJO YPRACTICAS EN TALLER
		Forma de Entrega: Físico / Digital X	Forma de Entrega: Físico / Digital X	Forma de Entrega: Físico / Digital
		Fecha de Inicio y Fecha de entrega: 1/08/2024 - 16/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega: 17/08/2024 - 23/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega: 24-08
		Cumple: SI / NO	Entrega?: SI / NO	Entre: SI
1	MARIA JOSE CURVELO OSORIO		X			ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
2	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
3	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
4	JOSE SEBASTIAN MURILLO COBO		X			ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
5	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
6	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
7	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
8	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO		X			ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
9	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
10	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ		X			ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
11	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
12	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA		X			ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
13	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
14	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
15	SAMEC ZAIN BRITO BRITO	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
16	LUNA MARCELA MONTERO BORJA	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
17	LEONELA ANDREA IPUANA APUSHANA		X			ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
18	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ		X			ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
19	SANTIAGO ANDRES FRAGOZO DIAZ	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
20	HIMARIS MICHEL GRANADILLO PALENCIA		X			ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
21	HEVANYERITH YULIETH GAMEZ PUSHAINA	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
22	SARELY YULIETH BRITO DE ARMAS	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
23	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
24	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
25	JESÚS DAVID GARCÍA LOPEZ	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
26	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ		X			ACTIVIDAD PENDIENTE		AC
27	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO	X				ACTIVIDAD PENDIENTE		AC

Observasión:



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION | Ficha: 2951836 | Fecha de Elaboración: 01/08/2024

PLAN DE TRABAJO

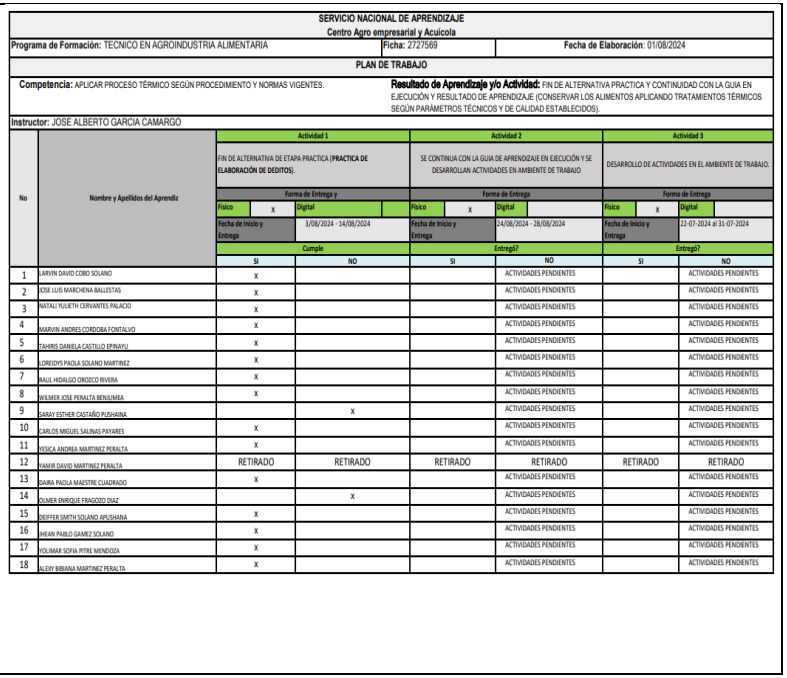
Competencia:
> FIN DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y CONTINUIDAD DE GUIA EN EJECUCIÓN

Actividades: Continuidad con la guia en ejecución y alistamiento y inicio de la etapa practica

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1: PRACTICAS DE PANADERIA Y FORMACION TEORICA	Actividad 2: DESARROLLO DE LA GUIA DE APRENDIZAJE (FORMACION TEORICA)	Actividad: PRACTICAS DE PANADERIA Y
		Forma de Entrega: Físico / Digital X	Forma de Entrega: Físico X / Digital	Forma de Entrega: Físico X / Digital
		Fecha de Inicio: 3/08/2024 - 10/08/2024	Fecha de Entrega y entrega: 14/08/2024 - 21/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega: 24-08-2024
		Cumple: SI / NO	Entrega?: SI / NO	Entrega: SI
1	JEFFERSON DAVID VEGA MEDINA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
2	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
3	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
4	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
5	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
6	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
7	JEINER DAVID GUERRA OROZCO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
8	MARCOS ALCIDES OÑATE CHAVES	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
9	HAROL YESITH MENDOZA JIMENEZ		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
10	RENDY PAUL FRAGOZO OSPINO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
11	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
12	SERGIO LUIS RAMIREZ SALINAS		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
13	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
14	DEIMER YESED ACOSTA AVILA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
15	MIGUEL ESTEBAN SEGOVIA GUERRA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
16	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
17	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
18	MARJHELL SANTIAGO GUTIERREZ RODRIGUEZ		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
19	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
20	ANDRES RICARDO MILIAN FONSECA	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
21	LUIS CARLOS NAVARRO GALVIS		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
22	YOEL JESUS SALCEDO MENDOZA		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
23	SHEILY CAROLAY ALVAREZ INBLETH	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
24	MIGUEL JOSE JIMENEZ HERRO		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC
25	JESUS ALFREDO ROMERO DIAZ	X			ACTIVIDA PENDIENTE		AC
26	EDUWIN GONZALEZ GONZALEZ		X		ACTIVIDA PENDIENTE		AC

Observasión:



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | Ficha: 2727569 | Fecha de Elaboración: 01/08/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: FIN DE ALTERNATIVA PRACTICA Y CONTINUIDAD CON LA GUIA EN EJECUCIÓN Y RESULTADO DE APRENDIZAJE (CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS).

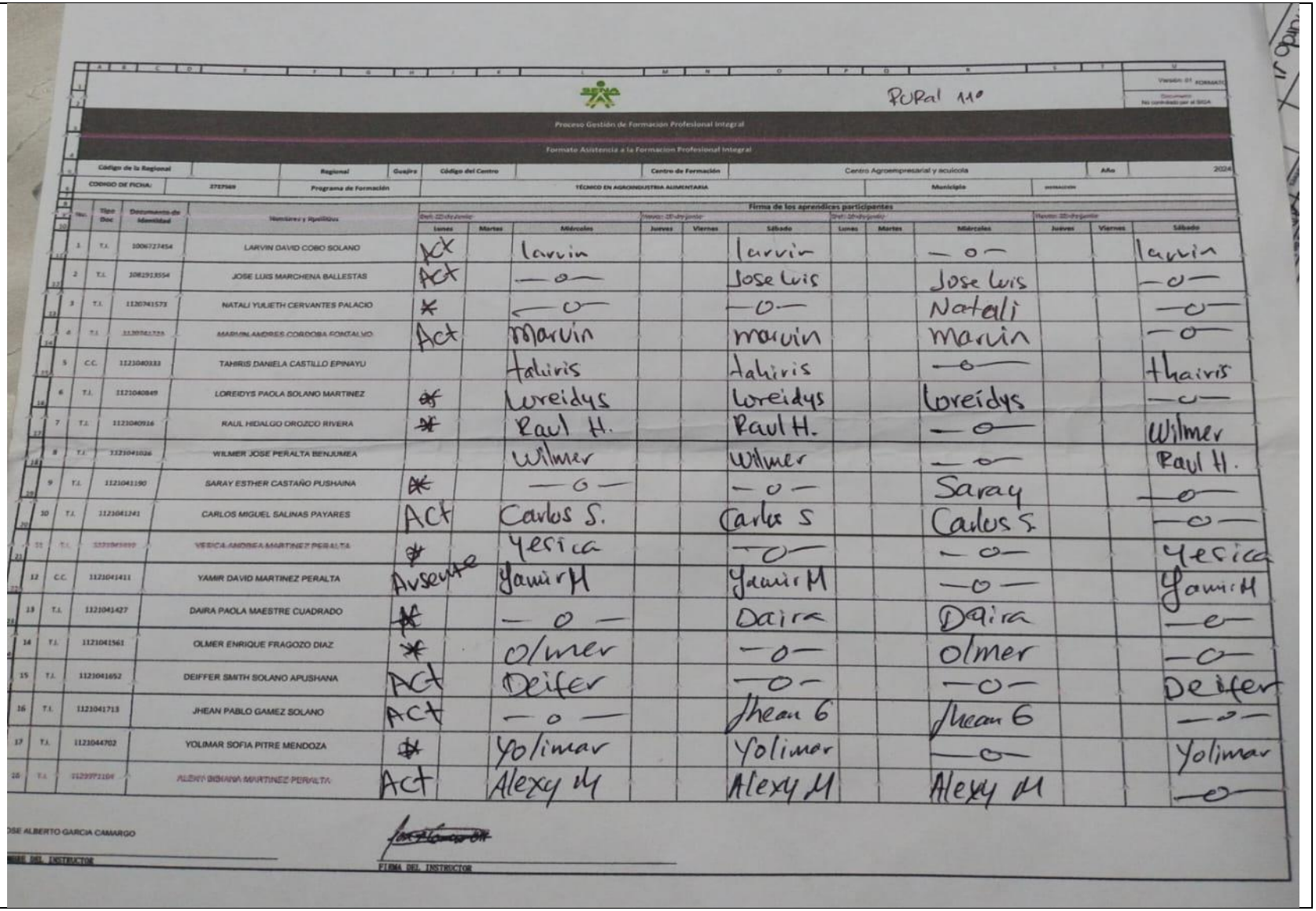
Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1: FIN DE ALTERNATIVA DE ETAPA PRACTICA (PRACTICA DE ELABORACIÓN DE DEDITOS).	Actividad 2: SE CONTINUA CON LA GUIA DE APRENDIZAJE EN EJECUCIÓN Y SE DESARROLLAN ACTIVIDADES EN AMBIENTE DE TRABAJO	Actividad 3: DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN EL AMBIENTE DE TRABAJO.
		Forma de Entrega y: Físico X / Digital	Forma de Entrega: Físico X / Digital	Forma de Entrega: Físico X / Digital
		Fecha de Inicio y Entrega: 3/08/2024 - 14/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega: 24/08/2024 - 28/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega: 22-07-2024 al 31-07-2024
		Cumple: SI / NO	Entrega?: SI / NO	Entrega?: SI / NO
1	LARVIN DAVID COBO SOLANO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
2	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
3	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
4	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
5	DAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
6	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
7	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
8	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
9	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
10	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
11	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
12	YAMIR DAVID MARTINEZ PERALTA	RETIRADO	RETIRADO	RETIRADO	RETIRADO	RETIRADO	RETIRADO
13	SAIRA PAOLA MAESTRE CUADRADO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
14	OLMER ENRIQUE FRAGOZO DIAZ		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
15	DEIFFER SMITH SOLANO APUSHANA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
16	JHEAN PABLO GAMEZ SOLANO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
17	YOLIMAR SOFIA PITRE MENDOZA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
18	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES

Evidencia 4.

Ilustración 10. Se adjunta este informe el cual fue entregado físicamente en centro agroempresarial y acuícola.

FICHA 2727569



RURal 11°

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

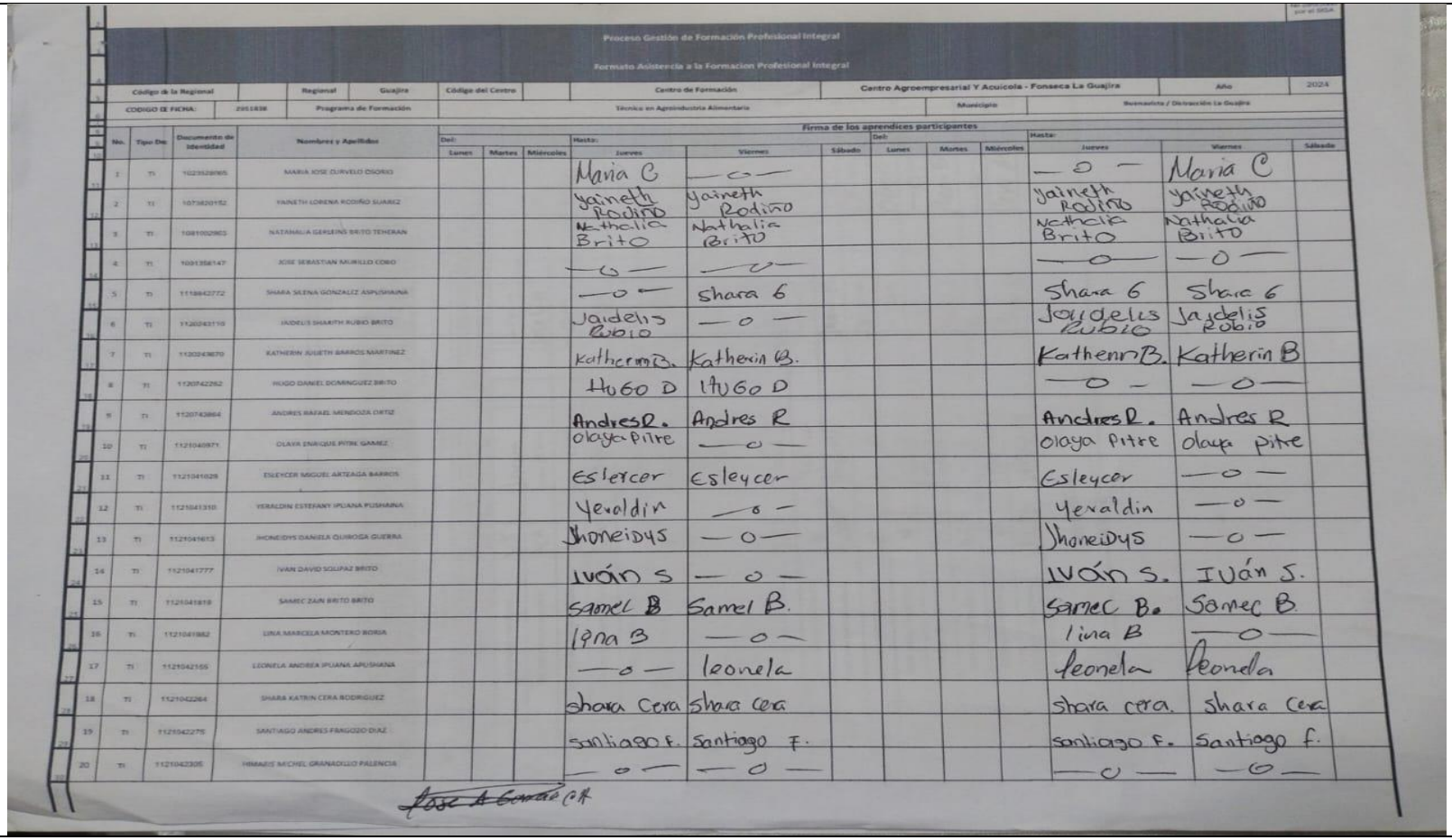
Formato Asistencia a la Formacion Profesional Integral

Código de la Regional		Regional	Guajira	Código del Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial y acuícola	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2727569	Programa de Formación	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA			Municipio			

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Firma de los aprendices participantes											
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	T.I.	1006727454	LARVIN DAVID COBO SOLANO	Act		larvin			larvin			— o —			larvin
2	T.I.	1082913554	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS	Act		— o —			Jose Luis			Jose Luis			— o —
3	T.I.	1120741573	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO	✱		— o —			— o —			Natali			— o —
4	T.I.	1120741725	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO	Act		Marvin			marvin			marvin			— o —
5	C.C.	1123040333	TAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU			Tahiris			Tahiris			— o —			thairis
6	T.I.	1121040849	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ	✱		Loreidys			Loreidys			Loreidys			— o —
7	T.I.	1123040916	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA	✱		Raul H.			Raul H.			— o —			Wilmer
8	T.I.	1123041026	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA			Wilmer			Wilmer			— o —			Raul H.
9	T.I.	1121041190	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA	✱		— o —			— o —			Saray			— o —
10	T.I.	1121041241	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES	Act		Carlos S.			Carlos S			Carlos S.			— o —
11	T.I.	1123045699	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA	✱		Yesica			— o —			— o —			Yesica
12	C.C.	1121041411	YAMIR DAVID MARTINEZ PERALTA	Ausente		YamirM			YamirM			— o —			YamirM
13	T.I.	1121041427	DAIRA PAOLA MAESTRE CUADRADO	✱		— o —			Daira			Daira			— o —
14	T.I.	1121041561	OLMER ENRIQUE FRAGOZO DIAZ	✱		olmer			— o —			olmer			— o —
15	T.I.	1121041652	DEIFFER SMITH SOLANO APUSHANA	Act		Deifer			— o —			— o —			Deifer
16	T.I.	1121041713	JHEAN PABLO GAMEZ SOLANO	Act		— o —			Jhean G			Jhean G			— o —
17	T.I.	1123044702	YOLIMAR SOFIA PITRE MENDOZA	✱		Yolimar			Yolimar			— o —			Yolimar
18	T.I.	1123971104	ALEXY DAYANA MARTINEZ PERALTA	Act		Alexy M			Alexy M			Alexy M			— o —

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

FICHA 2951838	

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

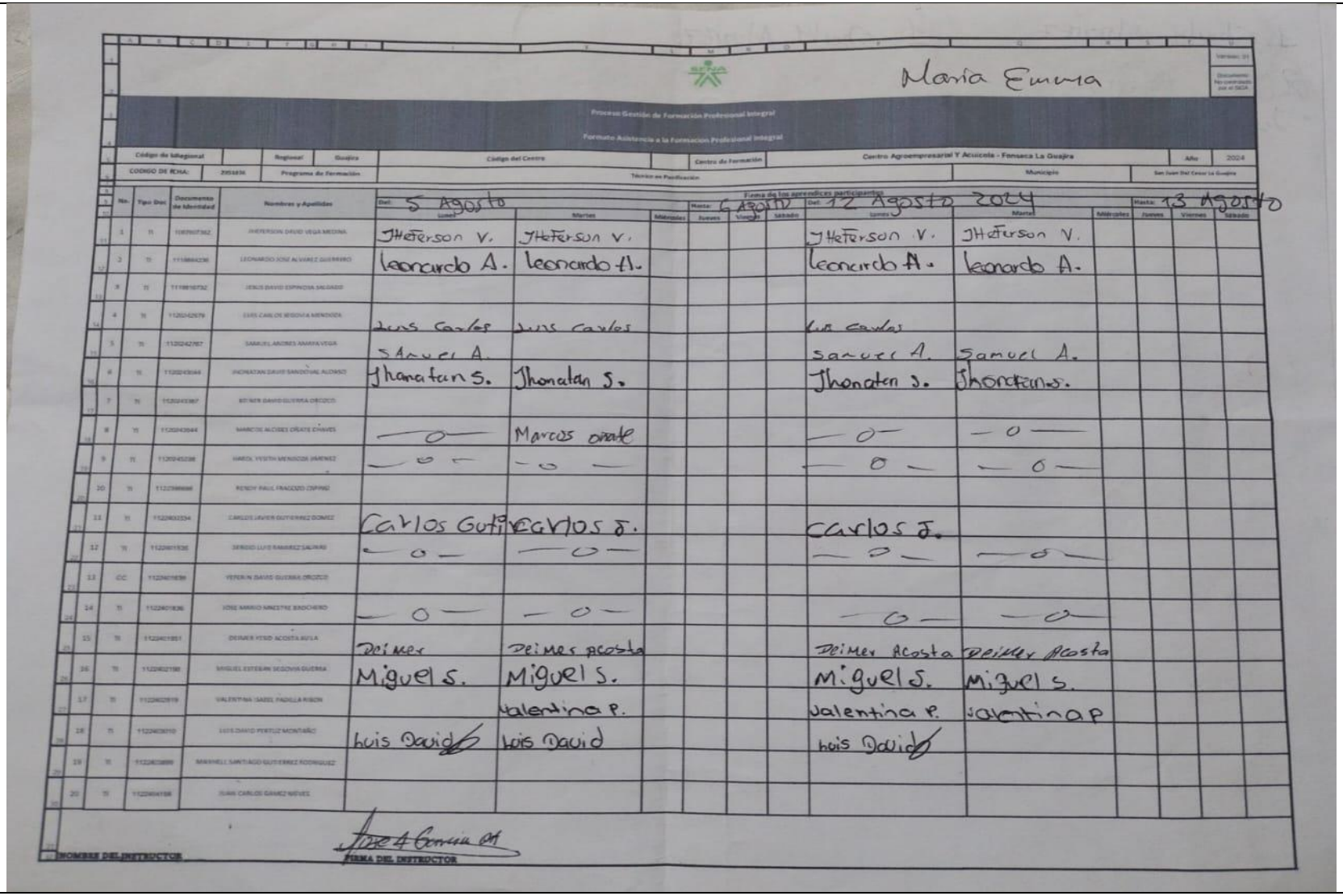
Formato Asistencia a la Formacion Profesional Integral

Código de la Regional		Regional	Guajira	Código del Centro		Centro de Formación	Centro Agroempresarial Y Acuicola - Fonseca La Guajira	Año	2024
CODIGO DE FICHA:	2951838	Programa de Formación	Técnico en Agroindustria Alimentaria			Municipio	Buenavista / Distracción La Guajira		

				Firma de los aprendices participantes										
				Del:			Hasta:			Del:			Hasta:		
No.	Tipo De	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1023528965	MARIA JOSE CURVELO OSORIO				Maria C	— o —					— o —	Maria C	
2	TI	1073820152	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ				Yaineth Rodiño	Yaineth Rodiño					Yaineth Rodiño	Yaineth Rodiño	
3	TI	1081002903	NATAHALIA GERSEINS BRITO TENERAN				Nathalia Brito	Nathalia Brito					Nathalia Brito	Nathalia Brito	
4	TI	1091358147	JOSE SEBASTIAN MURILLO COBO				— o —	— o —					— o —	— o —	
5	TI	1118842772	SHARA SALENA GONZALEZ ASPUSHANA				— o —	Shara 6					Shara 6	Shara 6	
6	TI	1120243110	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO				Jaidelis Rubio	— o —					Jaydelis Rubio	Jaydelis Rubio	
7	TI	1120243870	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ				Katherin B.	Katherin B.					Katherin B.	Katherin B	
8	TI	1120742262	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO				Hugo D	Hugo D					— o —	— o —	
9	TI	1120743864	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ				Andres R.	Andres R					Andres R.	Andres R	
10	TI	1121040871	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ				olaya Pitre	— o —					olaya Pitre	olaya pitre	
11	TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS				Eslercer	Esleycer					Esleycer	— o —	
12	TI	1121041310	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA				Yeraldin	— o —					Yeraldin	— o —	
13	TI	1121041613	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA				Jhoneidys	— o —					Jhoneidys	— o —	
14	TI	1121041777	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO				Iván S	— o —					Iván S.	Iván S.	
15	TI	1121041819	SAMEC ZAIN BRITO BRITO				Samel B	Samel B.					Samec B.	Samec B	
16	TI	1121041882	LINA MARCELA MONTERO BORDA				Iina B	— o —					Iina B	— o —	
17	TI	1121042155	LEONELA ANDREA IPUANA APUSHANA				— o —	leonela					leonela	leonela	
18	TI	1121042264	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ				Shara Cera	Shara cera					Shara cera.	Shara Cera	
19	TI	1121042275	SANTIAGO ANDRES FRAGOZO DIAZ				santiago F.	Santiago F.					santiago F.	Santiago f.	
20	TI	1121042305	HIMARIS MICHEL GRANADILLO PALENCIA				— o —	— o —					— o —	— o —	

José A Cuadro CR

FICHA 2951836



María Emma

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de Regional: | Regional: Guajira | Código del Centro: | Centro de Formación: Centro Agroempresarial Y Acuícola - Fonseca La Guajira | Año: 2024

CODIGO DE FICHA: 2951836 | Programa de Formación: Técnico en Panificación | Municipio: San Juan Del Cesar La Guajira

Firma de los aprendices participantes

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del: 5 Agosto Lunes	Martes	Miércoles	Hasta: 6 Agosto Jueves	Viernes	Sábado	Del: 12 Agosto 2024 Lunes	Martes	Miércoles	Hasta: 13 Agosto Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1057607362	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA	JHeferson V.	JHeferson V.					JHeferson V.	JHeferson V.				
2	TI	1118864236	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO	leonardo A.	leonardo A.					leonardo A.	leonardo A.				
3	TI	1118816732	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO												
4	TI	1120242679	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA	Luis Carlos	Luis Carlos					Luis Carlos					
5	TI	1120242787	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA	Samuel A.						Samuel A.	Samuel A.				
6	TI	1120243644	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO	Jhonatan S.	Jhonatan S.					Jhonatan S.	Jhonatan S.				
7	TI	1120243987	BRYAN DAVID GUERRA OROZCO												
8	TI	1120243644	MARCOS ALCIDES ORATE CHAVES	— 0 —	Marcos orate					— 0 —	— 0 —				
9	TI	1120245238	HAROL YESITH MENDOZA JIMENEZ	— 0 —	— 0 —					— 0 —	— 0 —				
10	TI	1122398698	RENDY PAUL FRAGOZO CEPPAO												
11	TI	1122403334	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	Carlos Gutierrez	Carlos S.					Carlos S.					
12	TI	1122401938	SERGIO LUIS RAMIREZ SALINAS	— 0 —	— 0 —					— 0 —	— 0 —				
13	CC	1122401839	YEFERSON DAVID GUERRA OROZCO												
14	TI	1122401836	JOSE MARIO MAESTRE BROCHERO	— 0 —	— 0 —					— 0 —	— 0 —				
15	TI	1122401851	DEIMER YESID ACOSTA AVILA	Deimer	Deimer acosta					Deimer Acosta	Deimer Acosta				
16	TI	1122402198	MIGUEL ESTEBAN SEGOVIA GUERRA	Miguel S.	Miguel S.					Miguel S.	Miguel S.				
17	TI	1122402519	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON		Valentina P.					Valentina P.	Valentina P				
18	TI	1122403010	LUIS DAVID PORTUZ MONTAÑO	Luis David	Luis David					Luis David					
19	TI	1122403899	MARIANELL SANTIAGO GUTIERREZ RODRIGUEZ												
20	TI	1122404198	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES												

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN PANIFICACION | **Ficha:** 2951836 | **Fecha de Elaboración**: 01/08/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia:
> FIN DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y CONTINUIDAD DE GUIA EN EJECUCIÓN

Actividades: Continuidad con la guia en ejecución y alistamiento y inicio de la etapa practica

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		PRACTICAS DE PANADERIA Y FORMACION TEORICA		DESARROLLO DE LA GUIA DE APRENDIZAJE (FORMACION TEORICA)		PRACTICAS DE PANADERIA Y FORMACION TEORICA	
		Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico	Digital X	Físico X	Digital	Físico X	Digital
		Fecha de Inicio	3/08/2024 - 10/08/2024	Fecha de Entrega y entrega	14/08/2024 - 21/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega	24-08-2024 al 28-08-2024
		Cumple		Entregó?		Entregó?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
2	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
3	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
4	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
5	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
6	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
7	KEINER DAVID GUERRA OROZCO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
8	MARCOS ALCIDES OÑATE CHAVES	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
9	HAROL YESITH MENDOZA JIMENEZ		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
10	RENDY PAUL FRAGOZO OSPINO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
11	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
12	SERGIO LUIS RAMIREZ SALINAS		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
13	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
14	DEIMER YESID ACOSTA AVILA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
15	MIGUEL ESTEBAN SEGOVIA GUERRA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
16	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
17	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
18	MAIKHELL SANTIAGO GUTIERREZ RODRIGUEZ		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
19	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
20	ANDRES RICARDO MILIAN FONSECA	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
21	LUIS CARLOS NAVARRO GALVIS		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
22	YOEL JESUS SALCEDO MENDOZA		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
23	SHEILY CAROLAY ALVAREZ INBLETH	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
24	MIGUEL JOSE JIMENEZ BERRIO		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
25	JESUS ALFREDO ROMERO DIAZ	x			ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE
26	EDUWIN GONZALEZ GONZALEZ		x		ACTIVIDA PENDIENTE		ACTIVIDA PENDIENTE

Observasión:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | **Ficha:** 2951838 | **Fecha de Elaboración**: 01/08/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia(s): FIN DE ALTERNATIVA ETAPA PRACTICA Y ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: 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.

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		DESARROLLO DE GUIA DE APRENDIZAJE EN AMBIENTE DE FORMACIÓN		DESARROLLO DE GUIA DE APRENDIZAJE EN AMBIENTE DE FORMACIÓN		DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN AMBIENTE DE TRABAJO YPRACTICAS EN TALLER DE COCINA	
		Forma de Entrega		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico	Digital X	Físico X	Digital	Físico	Digital
		Fecha de Inicio y fecha de entrega	1/08/2024 - 16/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega	22/08/2024 - 23/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega	29-08-2024 al 30-08-2024
		Cumple		Entregó?		Entregó?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	MARIA JOSE CURVELO OSORIO		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
2	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
3	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
4	JOSE SEBASTIAN MURILLO COBO		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
5	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
6	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
7	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
8	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
9	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
10	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
11	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
12	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
13	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
14	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
15	SAMEC ZAIN BRITO BRITO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
16	LINA MARCELA MONTERO BORJA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
17	LEONELA ANDREA IPUANA APUSHANA		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
18	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
19	SANTIAGO ANDRES FRAGOZO DIAZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
20	HIMARIS MICHEL GRANADILLO PALENCIA		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
21	HEVANYERITH YULIETH GAMEZ PUSHAINA	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
22	SARELY YULIETH BRITO DE ARMAS	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
23	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
24	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
25	JESÚS DAVID GARCÍA LOPEZ	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
26	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ		X		ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE
27	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO	X			ACTIVIDAD PENDIENTE		ACTIVIDAD PENDIENTE

Observasión:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | **Ficha:** 2727569 | **Fecha de Elaboración**: 01/08/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: FIN DE ALTERNATIVA PRACTICA Y CONTINUIDAD CON LA GUIA EN EJECUCIÓN Y RESULTADO DE APRENDIZAJE (CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS).

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2		Actividad 3	
		FIN DE ALTERNATIVA DE ETAPA PRACTICA (**PRACTICA DE ELABORACIÓN DE DEDITOS**).		SE CONTINUA CON LA GUIA DE APRENDIZAJE EN EJECUCIÓN Y SE DESARROLLAN ACTIVIDADES EN AMBIENTE DE TRABAJO		DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN EL AMBIENTE DE TRABAJO.	
		Forma de Entrega y		Forma de Entrega		Forma de Entrega	
		Físico: X	Digital:	Físico: X	Digital:	Físico: X	Digital:
		Fecha de Inicio y Entrega	3/08/2024 - 14/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega	24/08/2024 - 28/08/2024	Fecha de Inicio y Entrega	22-07-2024 al 31-07-2024
		Cumple		Entregó?		Entregó?	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	LARVIN DAVID COBO SOLANO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
2	JOSE LUIS MARCHENA BALLESTAS	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
3	NATALI YULIETH CERVANTES PALACIO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
4	MARVIN ANDRES CORDOBA FONTALVO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
5	TAHIRIS DANIELA CASTILLO EPINAYU	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
6	LOREIDYS PAOLA SOLANO MARTINEZ	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
7	RAUL HIDALGO OROZCO RIVERA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
8	WILMER JOSE PERALTA BENJUMEA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
9	SARAY ESTHER CASTAÑO PUSHAINA		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
10	CARLOS MIGUEL SALINAS PAYARES	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
11	YESICA ANDREA MARTINEZ PERALTA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
12	YAMIR DAVID MARTINEZ PERALTA	RETIRADO	RETIRADO	RETIRADO	RETIRADO	RETIRADO	RETIRADO
13	DAIRA PAOLA MAESTRE CUADRADO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
14	OLMER ENRIQUE FRAGOZO DIAZ		X		ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
15	DEIFFER SMITH SOLANO APUSHANA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
16	JHEAN PABLO GAMEZ SOLANO	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
17	YOLIMAR SOFIA PITRE MENDOZA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES
18	ALEXY BIBIANA MARTINEZ PERALTA	X			ACTIVIDADES PENDIENTES		ACTIVIDADES PENDIENTES

Observasión:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 01/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951836 - PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110501 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080110502 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080110503 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080110504 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 54,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727569 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

• 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.
• 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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	61,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951838 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 65,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 180,00

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: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	28/02/2024
Denominación del Programa de Formación	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad de Ejecución	TECNICO
Código y versión del Programa	936161 Version 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SOSTENIBLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA GUAJIRA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	1991481
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	JOSE ALBERTO GARCIA y SADAM HERNANDEZ. — CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
EJECUCION	APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO EN LAS DISTINTAS LINEAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**290801029** -APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	**290801029-02-1**. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	**GA3-290801029-02-AA1. Cognitivo** - Identificar las caracteristicas de alimentos y materias primas de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente. **GA3-290801029-02-AA2. Procedimental** - Realizar análisis físico químico de alimentos y materias primas según los procedimientos establecidos por la empresa. **GA3-290801029-02-AA3. Actitudinal** - Valorar la tansformación y conservación de subproductos lacteos aplicando técnicas de conservación de alimentos con tratamientos térmicos por altas y/o temperaturas según tipo de producto y procedimientos operativos.	16	4	* Lectura Dirigida. * Formulación de preguntas. * Taller práctico de preparación de soluciones.	*Aula polivalente *Taller de cocina.	* Libreta de apuntes * Boligrafo negro * Marcador borrable. *Borrador * Tablero acrílico * Papel bond * Material de apoyo suministrado por el instructor	Instructores tecnicos de Agroindustria Alimentaria	**1.** Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. **2**. Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos. **3.** Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	**Evidencia de conocimiento:** **GA3-290801029-02-AA1-EV01. Socialización de microbiologia de la leche:** Exposición de los microorganismos alterantes de la leche, factores que afectan su desarrollo y tratamientos de conservación para eliminar estos. **GA3-290801029-02-AA1-EV02. Taller de medidas** utilizadas para expresar la acidez de la leche. **Evidencia de Desempeño:** **GA3-290801029-02-AA2-EV01.** Práctica de laboratorio de analisis de fisico quimico de la leche. **Evidencia de Producto:** **GA3-290801029-02-AA3-EV01.** Elaboración, conservacion y empaque de subproductos lácteos.	

PROCESO DE GESTIÓN 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:** Aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de la guajira
- **Fase del Proyecto:** EJECUCIÓN
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de técnicas de procesamiento en las distintitas líneas de producción de alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- **Competencia:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** 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.
- **Duración de la Guía:** 50 Horas

2. PRESENTACIÓN

En este resultado 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*", dedicaremos especial atención a la revisión de las condiciones higiénicas de equipos y utensilios utilizados en procesos térmicos. Aprenderemos la importancia de mantener estándares rigurosos de limpieza y desinfección para prevenir contaminaciones y asegurar la inocuidad de los alimentos. Exploraremos técnicas efectivas para garantizar que cada equipo y utensilio cumpla con las normativas sanitarias establecidas, promoviendo así la confianza en la calidad y seguridad de los productos que se procesan. Recordemos que cada inspección meticulosa no solo cumple con regulaciones, sino que también contribuye directamente a la protección de la salud pública y al éxito profesional en el sector alimentario.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es): En esta actividad, ustedes como aprendices reflexionarán sobre la importancia de mantener condiciones óptimas en equipos, utensilios e instalaciones utilizadas en el tratamiento térmico de alimentos. Se discutirán los efectos de la limpieza y desinfección, así como el cumplimiento de normativas de higiene y seguridad alimentaria en la seguridad y calidad de los alimentos.

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina
Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo
Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo, pizarra o pantalla para proyección
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado
Evidencia de aprendizaje: Rubrica de reflexión
Instrumento de evaluación: Discusión guiada
Duración de la actividad: 1 hora

Menciónalos Socializa con tus compañeros

3.1 Actividades de reflexión inicial

- ¿Por qué es importante que los equipos utilizados en el tratamiento térmico de alimentos estén en óptimas condiciones técnicas e higiénicas?

- ¿Qué podría suceder si los utensilios empleados en la preparación de alimentos no se limpian correctamente antes de aplicarles calor?

- ¿Cómo afecta la limpieza y desinfección regular de las instalaciones de cocina a la seguridad de los alimentos que se preparan allí?

- ¿Qué medidas podrían tomarse para asegurarse de que los equipos de cocina estén en buen estado y funcionen correctamente antes de iniciar cualquier proceso térmico?

- ¿Qué papel juegan las normativas de higiene y seguridad alimentaria en la inspección y mantenimiento de las instalaciones de preparación de alimentos?

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

Evidencia: Actividad de lectura

3.2.1. Actividad de lectura: Conociendo los SOP y POES en la Industria Alimentaria.

En la industria alimentaria, los Procedimientos Operativos Estandarizados (SOP) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) son fundamentales para asegurar la seguridad y la calidad de los productos. Los SOP son documentos detallados que establecen pasos específicos para realizar tareas operativas de manera consistente y conforme a normativas. Estos procedimientos abarcan desde la recepción de materias primas hasta la producción y el almacenamiento final, garantizando prácticas uniformes que reducen riesgos de contaminación y aseguran la calidad del producto final. Por otro lado, los POES son un tipo especializado de SOP que se enfocan exclusivamente en los procedimientos de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones y áreas de trabajo. Su aplicación rigurosa es crucial para prevenir la contaminación microbiológica y cruzada, manteniendo estándares higiénicos óptimos que cumplen con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las normativas sanitarias.

En base a la lectura anterior "***Conociendo los SOP y POES en la Industria Alimentaria***", responda las siguientes preguntas:

1. ¿Cuál es la diferencia principal entre SOP y POES en la industria alimentaria?
2. ¿Por qué son importantes los SOP en la producción de alimentos?
3. ¿Qué aspectos abarcan los SOP en la cadena de producción alimentaria?
4. ¿Cuál es el propósito principal de los POES?
5. ¿Cómo contribuyen los POES a la seguridad alimentaria?

Instrucciones:

Descripción de la(s) Actividad(es): Esta actividad se centra en la comprensión de los Procedimientos Operativos Estandarizados (SOP) y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) en la industria alimentaria. A través de la lectura y preguntas de comprensión, los participantes aprenderán sobre la importancia, aplicación y diferencias entre SOP y POES, cruciales para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, para el desarrollo de esta se recomienda hacer en grupo de tres aprendices.

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo

Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo, pizarra o pantalla para proyección

Material de apoyo: Suministrado por el instructor con el nombre de "*MAP-GA3-290801029-01-AA1*".

Evidencia de aprendizaje: Rubrica de contextualización

Instrumento de evaluación: Discusión en grupo

Duración de la actividad: 2 horas

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

3.3.1. Identificar 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 - GA3-290801029-01-AA1.

Evidencia: Taller de investigación Comprensión y aplicación de conceptos clave en la industria alimentaria.

Descripción de la actividad: Actividad grupal (5 aprendices máximo), en esta actividad, los estudiantes explorarán y aplicarán conceptos clave para asegurar la seguridad y calidad de los productos alimentarios. Comenzarán comprendiendo términos fundamentales como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados (SOP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), HACCP, gestión de calidad, microbiología alimentaria, normativas y regulaciones alimentarias. Luego, reflexionarán sobre cómo estos conceptos se relacionan con los SOP y POES en la industria alimentaria, y cómo contribuyen a mantener altos estándares de seguridad alimentaria y cumplimiento normativo. A continuación, investigue las siguientes preguntas.

1. **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura):**

   - ¿Cuál es el propósito principal de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la industria alimentaria?
   - Explica cómo las BPM contribuyen a la seguridad y calidad de los alimentos durante su producción.

2. **HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control):**

   - ¿Qué función desempeña el sistema HACCP en la gestión de la seguridad alimentaria?
   - ¿Cómo se relacionan los SOP y POES con la implementación efectiva del sistema HACCP?

3. **Microbiología alimentaria:**
   - ¿Por qué es importante la microbiología alimentaria en la industria alimentaria?
   - Explica cómo los SOP y POES ayudan a prevenir la contaminación microbiológica en los alimentos procesados.
4. **Gestión de riesgos:**

   - Explica cómo se manejan y gestionan los riesgos en la industria alimentaria.
   - ¿De qué manera pueden los SOP y POES ayudar a identificar y mitigar riesgos durante la producción de alimentos?

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo
Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo.
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.
Evidencia de aprendizaje: Evidencia de conocimiento
Instrumento de evaluación: Lista de chequeo - GA3-290801029-01-AA1-EV01.
Duración de la actividad: 5 horas
Nota: ¡Para el desarrollo de esta actividad lo invito a revisar el material de estudio entregado por el instructor con el nombre: ***"MAP-GA3-290801029-01-AA1!".***

3.3.2. Preparar la inspección y verificación de las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios utilizados en procesos térmicos alimentarios, según los procedimientos establecidos por la empresa - GA3-290801029-01-AA2.

Evidencia: Test de Inspección y Verificación de Equipos

Descripción de la actividad: En esta actividad, los participantes completarán un **Test de Inspección y Verificación de Equipos**, para evaluar su comprensión sobre la inspección y verificación de equipos en procesos térmicos. El cuestionario cubre temas como la revisión inicial, limpieza, desinfección, mantenimiento preventivo y calibración de equipos. El objetivo es reforzar el conocimiento y aplicar correctamente los procedimientos y normas para asegurar el buen estado y funcionamiento de los equipos.

Test de Inspección y Verificación de Equipos:

Selección Múltiple

1. ¿Cuál es el objetivo principal de la revisión inicial de equipos y utensilios?

   a) Aumentar la eficiencia del equipo
   b) Identificar signos de desgaste, daños o suciedad*
   c) Mejorar la productividad del personal
   d) Reducir costos de mantenimiento

2. ¿Qué información debe incluirse en el formato de inspección visual y verificación de funcionalidad?

   a) Fecha, inspector, equipo/utensilio, signos de desgaste, daños observados, suciedad observada, funcionalidad básica, observaciones adicionales*
   b) Fecha, inspector, temperatura, humedad, observaciones adicionales
   c) Fecha, inspector, tipo de alimento procesado, tiempo de uso, observaciones adicionales
   d) Fecha, inspector, cantidad de productos procesados, observaciones adicionales

3. ¿Cuál es el propósito de los Procedimientos Operativos Estándar (SOP) de limpieza y desinfección?

   a) Aumentar la producción de alimentos
   b) Asegurar que el equipo esté limpio y desinfectado para evitar contaminación cruzada*
   c) Mejorar el diseño del equipo
   d) Reducir el tiempo de operación del equipo.

4. ¿Cuál de los siguientes es un paso necesario en el procedimiento de limpieza de la embutidora?

   a) Dejar el equipo en remojo durante 24 horas
   b) Desmontar todas las partes desmontables del equipo*
   c) Utilizar solamente agua fría para enjuagar
   d) No utilizar detergente para evitar residuos.

5. ¿Cuál es la importancia de mantener un formato de mantenimiento preventivo?

   a) Facilita la documentación necesaria para auditorías*
   b) Permite aumentar la velocidad del equipo
   c) Reduce la necesidad de capacitar al personal
   d) Disminuye la cantidad de productos procesados

6. ¿Con qué frecuencia se recomienda la lubricación de partes móviles de la embutidora?

   a) Anualmente
   b) Semanalmente
   c) Mensualmente*
   d) Diariamente

7. ¿Con qué frecuencia se recomienda la Calibración de medidores en la embutidora?

   a) Anualmente
   b) Semestralmente
   c) Trimestralmente*
   d) Mensualmente

8. ¿Qué beneficio proporciona la calibración regular de sensores y dispositivos en la embutidora?

   a) Aumenta la vida útil del equipo
   b) Mejora la estética del equipo
   c) Reduce el consumo de energía
   d) Mejora la precisión de las mediciones*

9. ¿Cuál es una ventaja de mantener registros detallados de todas las actividades de mantenimiento y limpieza?

a) Facilita la identificación rápida de problemas potenciales*
b) Reduce el número de inspecciones necesarias
c) Aumenta el tiempo de inactividad del equipo
d) Disminuye la necesidad de formación del personal

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina.

Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo

Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo.

Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.

Evidencia de aprendizaje: Evidencia de desempeño

Instrumento de evaluación: Lista de chequeo - GA3-290801029-01-AA2-EV01.

Duración de la actividad: 6 horas

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento.

Valorar la inspección y verificación de las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios utilizados en procesos térmicos alimentarios, según los procedimientos establecidos por la empresa. GA3- 290801029-01-AA3.

Actividad: Simulación de Caso

Descripción de la actividad: En esta actividad grupal, los participantes evaluarán las condiciones higiénicas y documentarán el equipo Horno Convencional de Gas y sus utensilios. Guiados por el material de apoyo del instructor, cada grupo seguirá una guía detallada y utilizará formatos específicos para realizar la revisión inicial, limpieza, desinfección, mantenimiento preventivo, calibración y documentación. Se fomentará la colaboración entre los miembros para completar las tareas, fortaleciendo habilidades de trabajo en equipo y aplicando conocimientos prácticos en la industria alimentaria.

Simulación de Caso: De evaluación de condiciones higiénicas y documentación del equipo horno convencional y utensilios.

La siguiente simulación se enfoca en la revisión de las condiciones técnicas e higiénicas del equipo de panadería (Horno Convencional de Gas) para asegurar su óptimo funcionamiento. Este ejercicio es fundamental para garantizar la calidad e higiene en la producción de productos horneados. El material de apoyo

proporcionado "*MAP-GA3-290801029-01-AA2*". Incluye una descripción detallada de las actividades requeridas, así como los formatos necesarios para llevar a cabo cada etapa de la evaluación.

Para llevar a cabo esta simulación, se debe seguir el material anteriormente descripto como guía principal. Se debe realizar una revisión exhaustiva que abarque los siguientes puntos clave: revisión inicial, limpieza y desinfección, mantenimiento preventivo, calibración, y documentación y registro detallado de cada proceso realizado. Es crucial completar todos los formatos proporcionados para asegurar la trazabilidad y cumplimiento de los estándares de higiene y seguridad alimentaria.

Esta práctica no solo permite aplicar los conocimientos teóricos adquiridos, sino que también simula un escenario real de evaluación y mantenimiento de equipos industriales, esencial para el sector de la panadería y otros procesos alimentarios.

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina.
Estrategias o técnicas didácticas activas: Aprendizaje colaborativo
Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo.
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.
Evidencia de aprendizaje: Evidencia de producto
Instrumento de evaluación: Lista de chequeo - GA3-290801029-01-AA3-EV01.
Duración de la actividad: 6 horas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Taller de investigación: Comprensión y aplicación de conceptos clave en la industria alimentaria - GA3-290801029-01-AA1-EV01.	1. Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	**Técnica:** Formulación de preguntas **Instrumento:** Lista de chequeo - GA3-290801029-01-AA1-EV01.
Evidencias de Desempeño: Test de Inspección y Verificación de Equipos - GA3-290801029-01-AA2-EV01.	2. Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos.	**Técnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo - GA3-290801029-01-AA2-EV01.
Evidencias de Producto: Simulación de Evaluación de Condiciones Higiénicas y Documentación del Equipo Horno Convencional y Utensilios - GA3-290801029-01-AA3-EV01.	3. Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	**Técnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo - GA3-290801029-01-AA3-EV01.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **SOP (Standard Operating Procedure)**: Procedimiento Operativo Estándar. Documento que describe las actividades detalladas y pasos a seguir en un proceso específico para asegurar la consistencia y calidad.
2. **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)**: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Sistema preventivo para identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad alimentaria durante la producción.
3. **POES (Programa de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento)**: Conjunto de procedimientos y prácticas estandarizadas para mantener condiciones higiénicas adecuadas en instalaciones y equipos que manejan alimentos.

4. **Calidad Alimentaria**: Conjunto de atributos de un alimento que satisfacen las necesidades y expectativas del consumidor en términos de seguridad, nutrición, organolépticos y otros parámetros relevantes.
5. **Inocuidad Alimentaria**: Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con su uso previsto.
6. **BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)**: Conjunto de principios y procedimientos para la producción higiénica y segura de alimentos, abordando aspectos como la limpieza, el control de plagas, el manejo de personal, entre otros.
7. **ISO 22000**: Norma internacional de gestión de la seguridad alimentaria que especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos en toda la cadena de suministro.
8. **Prerrequisitos**: Medidas y condiciones básicas necesarias en las instalaciones y durante la producción para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, como la higiene personal, el control de temperaturas, el mantenimiento de equipos, entre otros.
9. **Análisis de Peligros**: Proceso de identificación de peligros potenciales en cada etapa de producción de alimentos que pueden afectar su seguridad y calidad.
10. **Control de Calidad**: Conjunto de actividades y técnicas para medir y garantizar la conformidad de los productos alimentarios con los estándares establecidos.
11. **Revisión inicial**: Proceso de inspección inicial y exhaustiva de un equipo, instalación o sistema para evaluar su estado general y identificar cualquier problema o necesidad de mantenimiento.
12. **Limpieza**: Procedimiento destinado a eliminar suciedad visible, residuos y otros contaminantes de superficies y equipos, utilizando métodos y productos adecuados para asegurar la higiene.
13. **Desinfección**: Proceso de eliminación o reducción significativa de microorganismos patógenos en superficies, equipos o áreas mediante el uso de agentes desinfectantes químicos o físicos.
14. **Mantenimiento preventivo**: Conjunto de acciones planificadas y sistemáticas realizadas regularmente para mantener equipos y sistemas en condiciones óptimas, reduciendo así el riesgo de fallas y asegurando su eficiencia y durabilidad.
15. **Calibración**: Proceso de ajuste y verificación de la precisión de instrumentos de medición, equipos o sistemas mediante comparaciones con estándares de referencia conocidos, asegurando que los resultados obtenidos sean confiables y precisos.
16. **Documentación**: Registro completo y sistemático de todas las actividades realizadas durante la revisión, limpieza, desinfección, mantenimiento y calibración. Incluye la documentación de procedimientos, resultados obtenidos, acciones correctivas implementadas y cualquier otro dato relevante para la trazabilidad y el cumplimiento de normativas y estándares de calidad.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **"Manual de Procedimientos para la Certificación HACCP"**, J. M. Díaz Castro y publicado por Mundi-Prensa en 2005 (ISBN: 9788484762453), es una guía fundamental para entender y aplicar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la industria alimentaria. Esta obra proporciona procedimientos detallados y prácticos para identificar, evaluar y controlar los peligros significativos relacionados con la seguridad alimentaria durante la producción.
- **"Calidad en la Industria Alimentaria"**, escrita por C. León y publicada por Acribia en 2007 (ISBN: 9788420008460), aborda los aspectos clave de la calidad alimentaria desde una perspectiva integral. El autor explora cómo los atributos de los alimentos, incluyendo la seguridad, nutrición y características organolépticas, satisfacen las expectativas y necesidades del consumidor en un mercado cada vez más exigente.
- Libro **"Buenas Prácticas de Manufactura en la Industria de Alimentos"**, de K. E. G. Vargas y R. De la Garza, publicado por Limusa en 2010 (ISBN: 9786070501294), se detallan los principios esenciales y los procedimientos estandarizados para asegurar la producción segura y de alta calidad en la industria alimentaria. Este texto es imprescindible para entender cómo mantener condiciones higiénicas adecuadas en instalaciones y equipos que manejan alimentos.
- **"ISO 22000: Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos"**, escrito por L. A. L. Álvarez y publicado por AENOR en 2006 (ISBN: 9788481433512), ofrece una guía exhaustiva sobre los requisitos y la implementación del sistema de gestión de la seguridad alimentaria conforme a la norma internacional ISO 22000. Este libro es esencial para aquellos que buscan certificar sus sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria a nivel global.
- **"Control de Calidad en la Industria Alimentaria"**, por M. C. C. García y publicado por Ediciones Díaz de Santos en 2008 (ISBN: 9788479788537), examina las técnicas y actividades clave para medir y asegurar la conformidad de los productos alimentarios con los estándares establecidos. Este libro proporciona herramientas esenciales para implementar y mantener un sistema efectivo de control de calidad en procesos alimentarios.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	José Alberto García Camargo	Instructor Articulación con la media	C.A.A.	22-07-2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

LISTA DE CHEQUEO -- GA3- 290801029-01-AA1-EV01			
Taller de Investigación: Comprensión y Aplicación de Conceptos Clave en la Industria Alimentaria.			
Nombre de los aprendices:			
Evaluador:	**Fecha:**		
Criterios de Evaluación	**Sí**	**No**	**Comentarios**
1. Comprensión de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)			
El grupo ha definido claramente el propósito principal de las BPM en la industria alimentaria.			
El grupo ha explicado cómo las BPM contribuyen a la seguridad y calidad de los alimentos.			
2. Comprensión de HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)			
El grupo ha descrito la función del sistema HACCP en la gestión de la seguridad alimentaria.			
El grupo ha explicado la relación entre SOP y POES con la implementación efectiva del HACCP.			
3. Comprensión de Microbiología Alimentaria			
El grupo ha descrito la importancia de la microbiología alimentaria en la industria alimentaria.			
El grupo ha explicado cómo los SOP y POES ayudan a prevenir la contaminación microbiológica.			
4. Comprensión de Gestión de Riesgos			
El grupo ha explicado cómo se manejan y gestionan los riesgos en la industria alimentaria.			
El grupo ha descrito cómo los SOP y POES ayudan a identificar y mitigar riesgos durante la producción de alimentos.			
5. Aplicación de Conceptos			
El grupo ha demostrado la aplicación efectiva de conceptos en la investigación y discusión.			
El grupo ha reflexionado sobre la relación entre los conceptos y la práctica en la industria alimentaria.			
6. Organización y Claridad			
La presentación de la actividad es clara, bien organizada y coherente.			
Las respuestas a las preguntas están bien fundamentadas y son comprensibles.			

Observaciones Generales: _____

LISTA DE CHEQUEO -- GA3- 290801029-01-AA2-EV01			
Taller de Investigación: Comprensión y Aplicación de Conceptos Clave en la Industria Alimentaria.			
Nombre de los aprendices:			
Evaluador:	**Fecha:**		
Criterios de Evaluación	**Sí**	**No**	**Comentarios**
1. Comprensión del Objetivo de la Revisión Inicial			
El participante ha identificado correctamente que el objetivo principal de la revisión inicial es identificar signos de desgaste, daños o suciedad.			
2. Información en el Formato de Inspección			
El participante ha seleccionado la información adecuada que debe incluirse en el formato de inspección visual y verificación de funcionalidad.			
3. Propósito de los SOP de Limpieza y Desinfección			
El participante ha comprendido que el propósito de los SOP de limpieza y desinfección es asegurar que el equipo esté limpio y desinfectado para evitar contaminación cruzada.			
4. Procedimiento Correcto de Limpieza de Equipos			
El participante ha identificado correctamente el paso necesario en el procedimiento de limpieza de la embutidora, como desmontar todas las partes desmontables del equipo.			
5. Importancia del Mantenimiento Preventivo			
El participante ha reconocido que el formato de mantenimiento preventivo facilita la documentación necesaria para auditorías.			
6. Frecuencia de Lubricación de Partes Móviles			
El participante ha seleccionado la frecuencia correcta para la lubricación de partes móviles de la embutidora (mensualmente).			
7. Ventaja de Mantener Registros Detallados			
El participante ha identificado que una ventaja de mantener registros detallados de todas las actividades de mantenimiento y limpieza es facilitar la identificación rápida de problemas potenciales.			

Observaciones Generales: _____

LISTA DE CHEQUEO -- GA3- 290801029-01-AA3-EV01			
Evaluación Actitudinal de Condiciones Higiénicas y Documentación del Equipo y Utensilios			
Nombre de los aprendices:			
Evaluador:	**Fecha:**		
Criterios de Evaluación	**Sí**	**No**	**Comentarios**
Revisión Inicial			
El personal realiza inspección visual minuciosa del equipo y utensilios para detectar desgaste, daño o suciedad.			
El personal verifica de manera atenta la funcionalidad básica del equipo.			
Limpieza y Desinfección			
El personal aplica los Procedimientos Operativos Estándar (SOP) de limpieza y desinfección específicos para cada equipo.			
Se observa una actitud meticulosa en el uso de productos adecuados y en seguir las instrucciones del fabricante.			
Mantenimiento Preventivo			
El personal sigue el calendario establecido para el mantenimiento preventivo, incluyendo lubricación y reemplazo de piezas.			
Calibración			
El personal calibra los equipos de medición y control con precisión.			
Documentación y Registros			
El personal completa y archiva de manera ordenada todos los registros de limpieza, desinfección, mantenimiento y calibración.			
Se observa una actitud diligente en la actualización y revisión de registros.			
Los registros están organizados y son fácilmente accesibles para su revisión.			

Observaciones Generales: _____

		Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo

Fecha de Elaboración	28/02/2024
Denominación del Programa de Formación	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Modalidad de Ejecución	TECNICO
Código y versión del Programa	936161 Version 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	IMPLEMENTACIÓN DE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SOSTENIBLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LA GUAJIRA
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	1991481
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	JOSE ALBERTO GARCIA y SADAM HERNANDEZ. — CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
EJECUCION	APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE PROCESAMIENTO EN LAS DISTINTAS LINEAS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	**290801029** -APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	**290801029-02-1**. Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos.	**GA3-290801029-02-AA1. Cognitivo** - Identificar las caracteristicas de alimentos y materias primas de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.	16	4	* Lectura Dirigida. * Formulación de preguntas. * Taller práctico de preparación de soluciones.	*Aula polivalente *Taller de cocina.	* Libreta de apuntes * Bolígrafo negro * Marcador borrable. *Borrador * Tablero acrílico * Papel bond * Material de apoyo suministrado por el instructor	Instructores tecnicos de Agroindustria Alimentaria	**1.** Aplica buenas prácticas de manufactura para el alistamiento de instalaciones, equipos e instrumentos de medición de variables para los procesos de conservación de alimentos con aplicación de tratamientos térmicos por altas y/o bajas temperaturas según tipo de producto, los protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. **2**. Verifica al inicio las condiciones de operación de los equipos y herramientas de acuerdo con los manuales y procedimientos establecidos. **3.** Aplica los métodos de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones al inicio y finalización de las actividades de producción según protocolos establecidos, legislación y normatividad vigente.	**Evidencia de conocimiento:** **GA3-290801029-02-AA1-EV01. Socialización de microbiologia de la leche:** Exposición de los microorganismos alterantes de la leche, factores que afectan su desarrollo y tratamientos de conservación para eliminar estos. **GA3-290801029-02-AA1-EV02. Taller de medidas** utilizadas para expresar la acidez de la leche.	
				GA3-290801029-02-AA2. Procedimental - Realizar análisis físico químico de alimentos y materias primas según los procedimientos establecidos por la empresa.								**Evidencia de Desempeño:** **GA3-290801029-02-AA2-EV01.** Práctica de laboratorio de analisis de fisico quimico de la leche.	
				GA3-290801029-02-AA3. Actitudinal - Valorar la tansformación y conservación de subproductos lacteos aplicando técnicas de conservación de alimentos con tratamientos térmicos por altas y/o temperaturas según tipo de producto y procedimientos operativos.								**Evidencia de Producto:** **GA3-290801029-02-AA3-EV01.** Elaboración, conservacion y empaque de subproductos lácteos.	

PROCESO DE GESTIÓN 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:** Aplicación de técnicas de elaboración de productos alimenticios sostenibles en las instituciones educativas articuladas en el sector agroindustrial en el departamento de la guajira
- **Fase del Proyecto:** EJECUCIÓN
- **Actividad de Proyecto:** Aplicación de técnicas de procesamiento en las distitintas lineas de produccion de alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente.
- **Competencia:** APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos - GA3-290801029-02.
- **Duración de la Guía:** 50 Horas

2. PRESENTACIÓN

En este resultado de aprendizaje "*Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos - GA3-290801029-02*", exploraremos cómo identificar las características de los alimentos y materias primas, realizando análisis de control de calidad para asegurar su conformidad. Abordaremos la microbiología y los factores que afectan el desarrollo de los productos, incluyendo controles preventivos y transformaciones en subproductos dentro de la cadena alimentaria. Además, examinaremos los métodos de conservación y empaque adecuados para garantizar la calidad y la seguridad de los productos finales. Este enfoque integral nos permitirá comprender y gestionar eficientemente los diferentes aspectos del procesamiento de alimentos.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es): Apreciado aprendiz en esta actividad, usted reflexionara sobre el tratamiento térmico y la conservación de la leche, abordando preguntas sobre pasteurización, ultra pasteurización, y los componentes de la leche. También se analizará el impacto de la refrigeración y congelación en su preservación, estableciendo una base para el estudio de la conservación de productos lácteos.

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina

Estrategias o técnicas didaticas activas: Aprendizaje individual
Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo, pizarra o pantalla para proyección
Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado
Evidencia de aprendizaje: Rubrica de reflexión
Instrumento de evaluación: Discusión guiada
Duracion de la actividad: 2 hora

3.1 Actividades de reflexión inicial

- ¿Qué entiendes por tratamientos térmicos en la conservación de alimentos?

- ¿Cuáles son los principales tratamientos térmicos aplicados en la leche y qué objetivos se buscan con cada uno?

- ¿Cuál es la diferencia entre pasteurización y ultra pasteurización, y en qué situaciones se utiliza cada uno?

- ¿Cuáles son los principales componentes de la leche?

- ¿Cómo la refrigeración y congelación contribuyen a preservar la leche?

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

3.2.1. Descripción de la(s) Actividad(es): Mediante la siguiente actividad se dividaran los aprendices del ambiente de formación en 3 grupos, donde se desarrollaran mapas conceptuales con los siguientes temas:
Evidencia: Mapas conceptuales:
- Composicion y caracteristicas fisicas de la leche.
- Factores que influyen en la composicion de la leche.

- Carateristicas organolepticas de la leche.

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina

Estrategias o técnicas didaticas activas: Aprendizaje colaborativo

Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo, pizarra o pantalla para proyección

Material de apoyo: Suministrado por el instructor.

Evidencia de aprendizaje: Rubrica de contextualización

Instrumento de evaluación: Discusión en grupo

Duracion de la actividad: 10 hora

3.2.2 Descripción de la(s) Actividad(es): En esta actividad, los estudiantes resolverán un crucigrama diseñado para reforzar su comprensión de las características organolépticas (sabor, olor, color, textura) y las propiedades físicas (acidez, pH, densidad) de la leche. A través de la resolución del crucigrama, los participantes consolidarán su conocimiento de estos conceptos clave de manera interactiva y lúdica.

Evidencia: Crucigrama de las características organolépticas y propiedades físicas de la leche.

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina

Estrategias o técnicas didaticas activas: Aprendizaje colaborativo

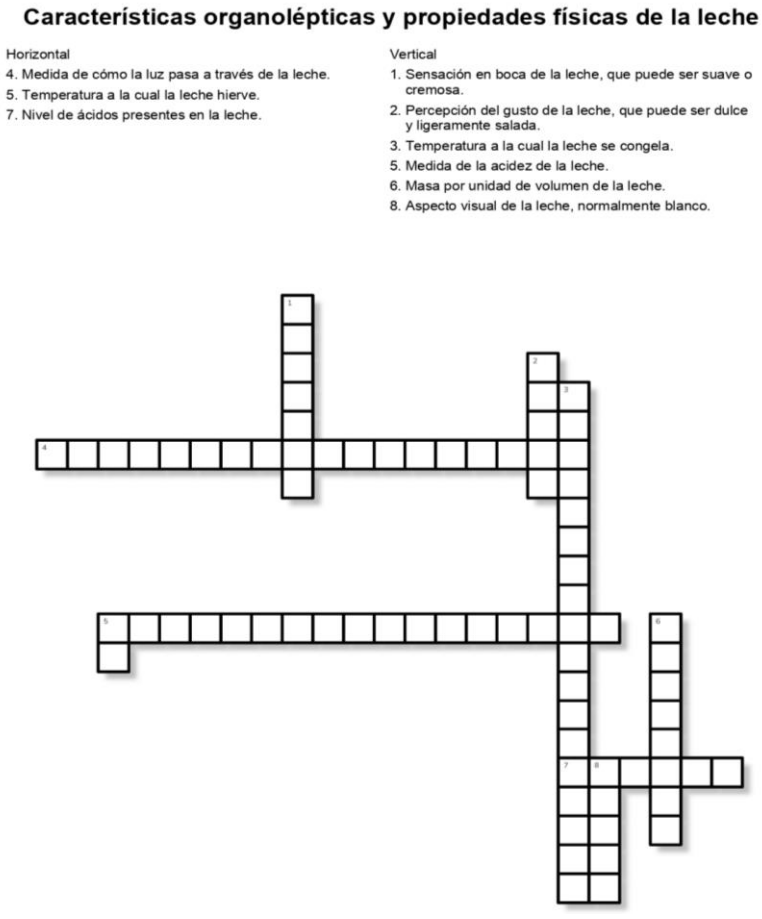
Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo, pizarra o pantalla para proyección

Material de apoyo: Suministrado por el instructor con el nombre de “ABC”.

Evidencia de aprendizaje: Rubrica de contextualización

Instrumento de evaluación: Discusión en grupo

Duracion de la actividad: 2 hora



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

3.3.1. Identificar las caracteristicas de alimentos y materias primas de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente - GA3-290801029-02-AA1.

Evidencia: Socialización microbiología de la industria láctea, mediante las exposiciones grupales - GA3-290801029-02-AA1-EV01.

Descripcion de la actividad: Reunirse en grupos de (3-4) aprendices y realizar las exposiciones de los microorganismos alterantes de la leche:

Grupo1: Bacterias gram positivas: Lactococcus y Leuconostoc.

Grupo2: Bacterias gram positivas: Streptococcus y Lactobacillus.

Grupo3: Bacterias gram positivas: Carnobacterium, Enterococcus y Bifidobacterium.

Grupo4: Bacterias gram negativas: Salmonella y Yersinia.

Grupo5: Bacterias gram negativas: Escherichia Coli y Shigella y hongos.

Grupo6: Factores que afectan el desarrollo de los microorganismos.

Grupo7: Tratamientos de conservación de leche y los productos lácteos para eliminar microorganismos.

Ambiente requerido: Aula polivalente.

Estrategias o técnicas didaticas activas: Aprendizaje colaborativo

Materiales de formación: Video beam, libreta de apuntes, bolígrafo.

Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.

Evidencia de aprendizaje: Evidencia de conocimiento

Instrumento de evaluación:.

Duracion de la actividad: 10 horas

Nota: Para el desarrollo correcto de esta actividad leer el material de apoyo

3.3.2. Identificar las caracteristicas de alimentos y materias primas de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente - GA3-290801029-02-AA1.

Evidencia: Taller de medidas utilizadas para expresar la acidez de la leche - GA3-290801029-02-AA1-EV02.

Descripcion de la actividad:

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina.

Estrategias o técnicas didaticas activas: Aprendizaje colaborativo

Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo.

Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.

Evidencia de aprendizaje: Evidencia de conocimiento

Instrumento de evaluación:.

Duracion de la actividad: 6 horas

Nota: Para el desarrollo correcto de esta actividad el instructor le entregara el material (Taller de medidas de acidez) para su desarrollo.

3.3.3. Realizar análisis físico químico de alimentos y materias primas según los procedimientos establecidos por la empresa - GA3-290801029-02-AA2.

Evidencia: Práctica de laboratorio de analisis de fisico quimico de la leche.

Descripcion de la actividad:

Ambiente requerido: Aula polivalente y/o Taller de cocina.

Estrategias o técnicas didaticas activas: Aprendizaje colaborativo

Materiales de formación: Libreta de apuntes, bolígrafo.

Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.

Evidencia de aprendizaje: Evidencia de conocimiento

Instrumento de evaluación:.

Duracion de la actividad: 5 horas

Nota: Para el desarrollo correcto de esta actividad leer el material de apoyo

3.4. Actividades de transferencia del conocimiento.

Valorar la tansformación y conservación de subproductos lacteos aplicando técnicas de conservación de alimentos con tratamientos térmicos por altas y/o temperaturas según tipo de producto y procedimientos operativos - GA3-290801029-02-AA3.

Evidencia: Elaboración, conservacion y empaque de subproductos lácteos.

Descripcion de la actividad: Para la elaboración de esta actividad usted debe recibir las indicaciones y orientación de su instructor técnico.

Ambiente requerido: Taller de cocina.

Estrategias o técnicas didaticas activas: Aprendizaje colaborativo

Materiales de formación: Elementos de protección personal, libreta de apuntes y bolígrafo.

Material de apoyo: Guía de aprendizaje y material de apoyo suministrado.

Evidencia de aprendizaje: Evidencia de producto

Instrumento de evaluación: Lista de chequeo

Duracion de la actividad: 15 horas

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: - Socialización de microbiologia de la leche: Exposición de los microorganismos alterantes de la leche, factores que afectan su desarrollo y tratamientos de conservación para eliminar estos - GA3-290801029-01-AA1-EV01. - Taller de medidas utilizadas para expresar la acidez de la leche - GA3-290801029-02-AA1-EV02.	1. Selecciona técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas según el tipo de producto y normativa vigente. 2. Carga y opera equipos de tratamientos térmicos, controlando presión, temperatura, tiempos y caudales.	**Tecnica:** Exposición Oral **Instrumento:** Lista de chequeo
Evidencias de Desempeño: Práctica de laboratorio de analisis de fisico quimico de la leche - GA3-290801029-01-AA2-EV01.	3. Monitorea y registra las variables del proceso, como la temperatura interna del producto, asegurando la inocuidad alimentaria.	**Tecnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo

Evidencias de Producto: Elaboración de subproductos lácteos - GA3-290801029-01-AA3-EV01.	3. Verifica las características del producto tratado y propone mejoras basadas en el monitoreo del proceso.	**Tecnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. Tratamientos térmicos: Procesos que aplican calor para eliminar microorganismos o reducir su actividad en alimentos, mejorando su seguridad y duración.

2. Pasteurización: Calentamiento de alimentos a temperaturas moderadas durante un tiempo controlado para destruir patógenos sin alterar significativamente el producto.

3. Ultrapasteurización: Tratamiento térmico más intenso que la pasteurización, que utiliza temperaturas más altas para prolongar la vida útil del producto.

4. Refrigeración: Conservación de alimentos a bajas temperaturas (generalmente entre 0 y 4°C) para ralentizar el crecimiento microbiano.

5. Congelación: Conservación de alimentos a temperaturas bajo cero (-18°C o menos) para detener el crecimiento de microorganismos y preservar los alimentos por más tiempo.

6. Lactococos: Bacterias lácticas usadas en la fermentación de productos lácteos, como el queso y el yogur.

7. Leuconostoc: Género de bacterias involucradas en fermentaciones lácticas y vegetales, contribuyen a sabor y textura.

8. Estreptococo: Bacterias que incluyen tanto especies benéficas (en fermentación láctica) como patógenas para humanos.

9. Lactobacilos: Bacterias beneficiosas que convierten azúcares en ácido láctico, clave en la fermentación de alimentos y el mantenimiento de la salud intestinal.

10. Carnobacteria: Género de bacterias encontradas en productos cárnicos, lácteos y ambientes fríos, algunas especies son usadas como cultivos protectores.

11. Enterococo: Bacterias presentes en el intestino humano, algunas son patógenas, mientras que otras se usan en la producción de alimentos fermentados.

12. Salmonella: Género de bacterias patógenas que causan infecciones alimentarias, comúnmente asociadas con carne cruda, huevos y productos lácteos contaminados.

13. Yersinia: Bacteria patógena que puede causar infecciones gastrointestinales, se encuentra en productos cárnicos y lácteos mal manipulados.

14. Escherichia coli: Bacteria que puede ser tanto benéfica (presente en el intestino) como patógena, causando enfermedades transmitidas por alimentos.

15. Shigella: Bacteria patógena que causa disentería, transmitida a través de alimentos o agua contaminados.

16. Microorganismos: Organismos microscópicos como bacterias, virus y hongos que pueden ser beneficiosos o dañinos en los alimentos.

17. Tratamientos de conservación: Métodos que prolongan la vida útil de los alimentos mediante la eliminación o inhibición de microorganismos, como la deshidratación, pasteurización, y uso de conservantes.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Tratamientos térmicos, Pasteurización, Ultrapasteurización, Refrigeración, Congelación**: Fellows, P. J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (4th ed.). Woodhead Publishing.
- **Lactococos, Leuconostoc, Estreptococo, Lactobacilos, Carnobacteria, Enterococo**: Wood, B. J. B. (Ed.). (1998). *Microbiology of Fermented Foods* (Vol. 1). Springer.
- **Salmonella, Yersinia, Escherichia coli, Shigella**: Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern Food Microbiology* (7th ed.). Springer Science+Business Media.
- **Microorganismos en alimentos**: ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods). (2005). *Microorganisms in Foods 6: Microbial Ecology of Food Commodities*. Springer.
- **Tratamientos de conservación**: Rahman, M. S. (2007). *Handbook of Food Preservation* (2nd ed.). CRC Press.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	Jose Alberto García Camargo, Sadam Hernandez.	Instrutores Técnicos	C.A.A.	22-07-2024

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					