PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, octubre de 2024.

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

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5804924 del año 2024

JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **85470908** de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del **SENA**, en (Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira **C.A.A.G**,), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

TREINTA Y SEIS MILLONES OCHOCIENTOS VEINTICUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE $36.824.565). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de enero de 2024 por valor de OCHOCIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS TREINTA Y SIETE MIL PESOS M/CTE ($805.537); b) diez (10) pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a noviembre de 2024, por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303,00); c) un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($1.495.998)
Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional programada por el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira regional Magdalena en los programas de Formación Titulada, Titulada Virtual, Complementaria y/o Complementaria Virtual. Especialidad CORTE Y VENTA DE CARNE.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los	**Tecnólogo en control de calidad de alimentos**	

	resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	**Códigode ficha** 2826480 en la competencia, controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Tecnólogo en procesos biotecnológicos aplicado a la industria **Codigo de ficha** 2850801. **Competencia:** Supervisar proceso de fermentación de acuerdo con requerimientos técnicos establecidos. Técnico en corte y venta de carne. **codigo de ficha** 2994581 **Competencia:** Recepcionar canales y postas de animales de abasto público al técnico en corte y venta de carnes. **Codigo de ficha:** 2712315. **Competencia:** Resultado de aprendizaje Etapa práctica. Tecnólogo en producción ganadera, **Codigo de ficha**	Lista de asistencia. Lista de asistencia.

		2825458 **Competencia,** Industrializar embutidos cárnicos con base en orden de producción y la legislación vigente. Matriculado en el curso especial, programa Elaboracion del desarrollo curricular para programas de formacion del sena, No de ficha 3074381	
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Formulación de proyectos formativos. Planeación pedagógica.	No fue requerido para este mes.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Técnicas activas.	Prueba diagnostica. Talleres. Estudio de casos y otras.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	Seguimiento a la etapa práctica a aprendices asignados del caag en el area de agroindustria. Ficha 2712315 del técnico en corte y venta de carne.	Formato seguimiento y evaluación a la etapa productiva.
6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación	Registrar inasistencia en sofia plus.	Las inasistencias se encuentran en el aplicativo de Sofía Plus.

	académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.		
7	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
9	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	No ha sido requerido para este mes	No ha sido requerido para este mes
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	No ha sido requerido para este mes	No ha sido requerido para este mes
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	No ha sido requerido para este mes	No fue requerida para este mes
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No ha sido requerido para este mes	No fue requerida para este mes
13	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al	Presentación de todos los reportes y documentos requeridos en coordinación para los fines pertinentes	Evidencias entregadas de forma física y magnética al gestor asignado

	supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.		
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Elaboración del Portafolio de Evidencias, en el desarrollo del proceso formativo	Portafolio de Evidencias enviado al gestor asignado
15	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
17	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro	Participación activa en la divulgación de las ofertaas programadas.	Presencial, Redes sociales, e-mail y otros.
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes

21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	No ha sido requerido para este mes	No ha sido requerido para este mes
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica	No fue requerido este mes.	No fue requerido este mes.
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Incorporar tecnologías, como plataformas digital bibliotecas virtuales de consulta, aplicaciones educativas para el desarrollo de la formación	Uso de Bibliotecas virtuales.
24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Velar por el buen uso y funcionamiento de cada uno de los recursos asignados	Buen estado de los bienes y recursos asignados
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No fue requerido para este mes	No fue requerido para este mes
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Estar atento a los requerimientos del supervisor, presentar oportunamente el informe mensual de ejecución contractual del periodo.	El presente informe archivo GC cargado en secopll
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral	No fue requerido para este mes.	No fue requerido para este mes

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9473845456 expedido por aportes en líneas correspondiente al mes de. septiembre (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

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

Evidencias en 4 folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

Firma

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

VIDENCIAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS MES DE OCTUBRE DE 2024.

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





TÉCNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNE CODIGO DE FICHA 2994581
COMPETENCIA Obtención de destazaduras de carnes de animales de abasto PÚBLICO





TECNÓLOGO EN PRODUCCIÓN GANADERA CÓDIGOS DE FICHA. 2825458

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





TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA CODIGO DE FICHA 2994581

COMPETENCIA APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.





TECNICO EN CORTE Y VENTA DE CARNE CODIGO DE FICHA 2712315
SEGUIMIENTO ETAPA PRÁCTICA







Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del	17/10/2024
Ficha de	2825548
Cógigo:	723106
Versión:	102
Denominación:	PRODUCCIÓN GANADERA
Estado de la	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	02/10/2023
Fecha Fin:	01/10/2025
Modalidad de	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

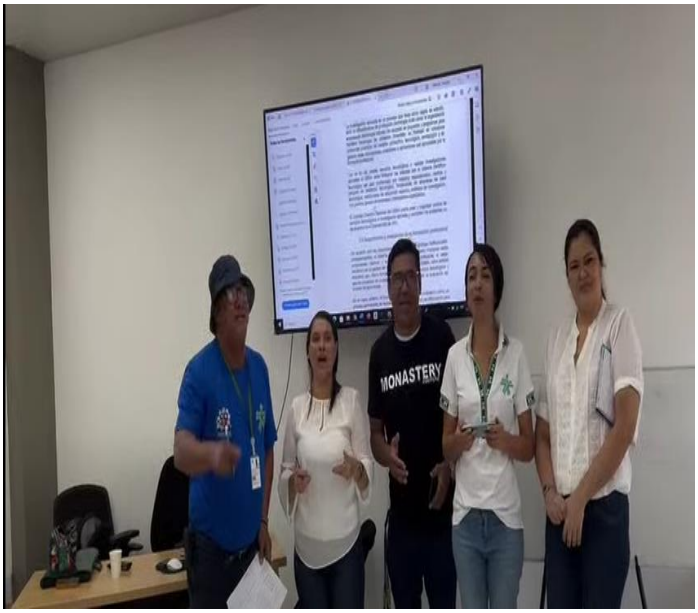
Tipo	Número	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora del	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004121302	MIGUEL JOSE	NARVAEZ DE LA CRUZ	EN FORMA	3927 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS	202610 - EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y AJUSTAMIENTO DE	APROBADO	17/10/2024 21.06 a	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
CC	1004163199	JARED ELIECER	GARRIDO CAMACHO	EN FORMA	3927 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS	202610 - EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y AJUSTAMIENTO DE	APROBADO	17/10/2024 21.06 a	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
CC	1004351871	ANGEL YESID	RATIVA CABALLERO	EN FORMA	3927 - INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS	202610 - EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y AJUSTAMIENTO DE	APROBADO	17/10/2024 21.06 a	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
CC	1004353	CAMILO ANDRES	FERRER BARRERA	EN	3927 - INDUSTRIALIZAR	202610 - EFECTUAR LA	APROBADO	17/10/2024 21.06 a	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO

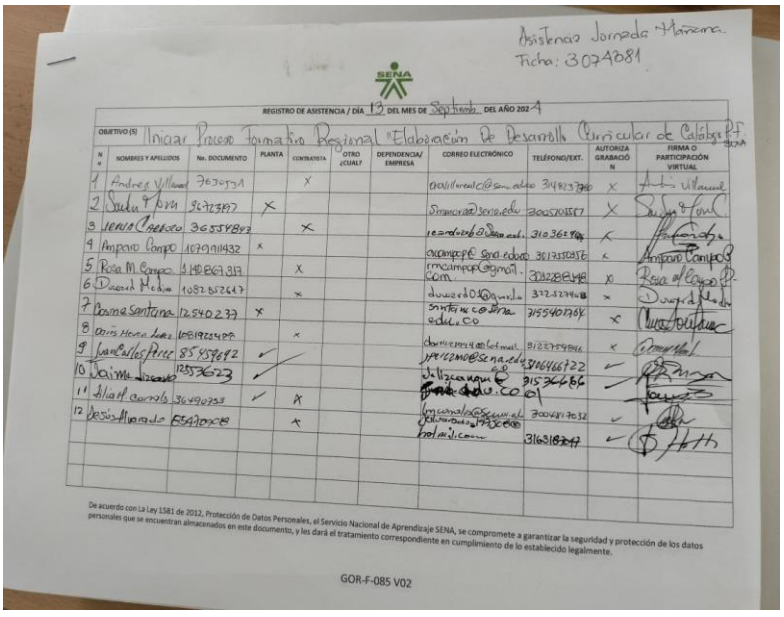
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del	17/10/2024
Ficha de	2994581
Código:	635171
Versión:	1
Denomin	CORTE Y VENTA DE CARNES
Estado de	EN EJECUCION
Fecha	08/07/2024
Fecha	07/10/2025
Modalida	PRESENCIAL
Regional:	47 - REGIONAL MAGDALENA
Centro de	9118 - CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

Ti	Nú	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fecha y Hora d	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002 3585 90	FRANCISCO JOSE	CASTRO ROJAS	EN FORMAC ION	38688 - DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA	546462 - 29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y	APROBADO	17/10/2024 21.20 a	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
CC	1002 3585	FRANCISCO JOSE	CASTRO ROJAS	EN FORMAC	38691 - MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON	546532 - 29080108904. VERIFICAR PARAMETROS DE CALIDAD DE	APROBADO	17/09/2024 20.05 a	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ
CC	1002	FRANCISCO	CASTRO	EN	38691 - MADURAR PRODUCTO	546533 - 29080108902.	APROBADO	17/09/2024 20.03 a	CC 85470908 - JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ

ELABORACION DEL DESARROLLO CURRICULAR PARA PROGRAMAS DE FORMACION DEL SENA CÓDIGOS DE FICHA. 3074381





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2825480 - CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS MATERIALES E INSUMOS DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS EMPRESARIALES Y DEL SECTOR.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ANALIZAR MUESTRAS PARA CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR EN ALIMENTOS ANÁLISIS SENSORIAL DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2994658 - 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

• 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 : 25,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2825548 - PRODUCCIÓN GANADERA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ADMINISTRAR LOS RECURSOS LOGRANDO LA PRODUCTIVIDAD DEL ÁREA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PLAN DE ALIMENTACIÓN SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR DESARROLLO DE LABOR AGRÍCOLA DE LA UNIDAD PECUARIA SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MANUAL DE PROCEDIMIENTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EJECUTAR PROCESO DE REPRODUCCIÓN NATURAL SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PARÁMETROS TÉCNICOS Y OBJETIVOS DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ESTABLECER PLAN SANITARIO SEGÚN ESPECIE ANIMAL, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	EVALUAR EL IMPACTO AMBIENTAL EN ACTIVIDADES, PRODUCTOS Y SERVICIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO SEGÚN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y PLAN DE PRODUCCIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INDUSTRIALIZAR EMBUTIDOS CÁRNICOS CON BASE EN ORDEN DE PRODUCCIÓN Y LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y ALISTAMIENTO DE EQUIPOS, MATERIAS PRIMAS Y HERRAMIENTAS SEGÚN PRODUCTO CÁRNICO Y PARÁMETRO TÉCNICO

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2994581 - CORTE Y VENTA DE CARNES

• 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:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108601. PREPARAR ÁREAS, EQUIPOS, HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y FORMATOS PARA LA OBTENCIÓN DE DESTAZADURAS DE CANALES DE ABASTO PÚBLICO, SEGÚN PROGRAMACIÓN ESTABLECIDA, EMPLEANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS DE

29080108602. DESHUESAR CANALES DE ABASTO PÚBLICO DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTO DE LA FICHAS TÉCNICAS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	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:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• 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:	Surtir productos según plan y técnicas de merchandising
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	55,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	119,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/10/2024	17/10/2024	DESARROLLO CURRICULAR	25,00
01/10/2024	17/10/2024	DISEÑO CURRICULAR	32,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	57,00

INSTRUCTOR: JESUS ALBERTO ALVARADO HENRIQUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA