PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, noviembre 2024

Señor:
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
SUPERVISORA CONTRATO No CO1.PCCNTR. 5806510 2024
COORDINADORA ACADEMICA
Centro para el desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Ciudad, Sabanalarga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes noviembre año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5806510 2024

NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA, identificado con la cédula de ciudadanía No.8.637.069 Sabanalarga- Atlantico, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas del 01 al 30 de noviembre de 2024.

Valor y forma de Pago: Cuarenta y seis millones ciento cuarenta y tres mil novecientos sesenta y cinco pesos M/CTE ($46.143.965). Incluido IVA (de régimen conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista), esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago en febrero 2024 por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA MIL CIENTO TREINTA Y NUEVE PESOS M/L ($3.870.139, b) nueve pagos iguales de MARZO A NOVIEMBRE 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.465.545) , c) un último pago del mes de DICIEMBRE 2024 por valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIUN PESOS M/cte ($2.083.921), en la cuenta Ahorro No. 00130750900200417843 BANCO BBVA. cuyo titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área de ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial.

Obligaciones Especificas

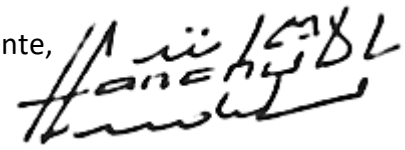
No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro en condiciones de calidad.	Cumplir con el desarrollo de la formación en las fichas asignadas desde la coordinación.	Registro fotográfico y asistencias.
2	Compartir al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	Enviado por correo electrónico	Control de las fichas asignadas en Sofía plus. 139.9 horas reflejadas en este mes.
3	Efectuar seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se brindará formación profesional.	Impartir formación de acuerdo a la programación efectuada desde la coordinación académica. Fichas: 1. 3098366 2. 2292664 3. 3064352 4. 2824596	Asistencia a la formación, talleres presenciales de los aprendices.

		5. 2965669	
4	Realizar y emitir los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación.	N/A	
5	Observar y adquirir los procesos de gestión documental adoptados por la entidad	Cumplir con la planeación pedagógica.	Diagramar Sofia Plus
6	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva.	Apoyar las diferentes actividades propuestas por la coordinación.	Registro fotográfico.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **5249176880** SOI, mes de OCTUBRE 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (12) folios

Cordialmente,



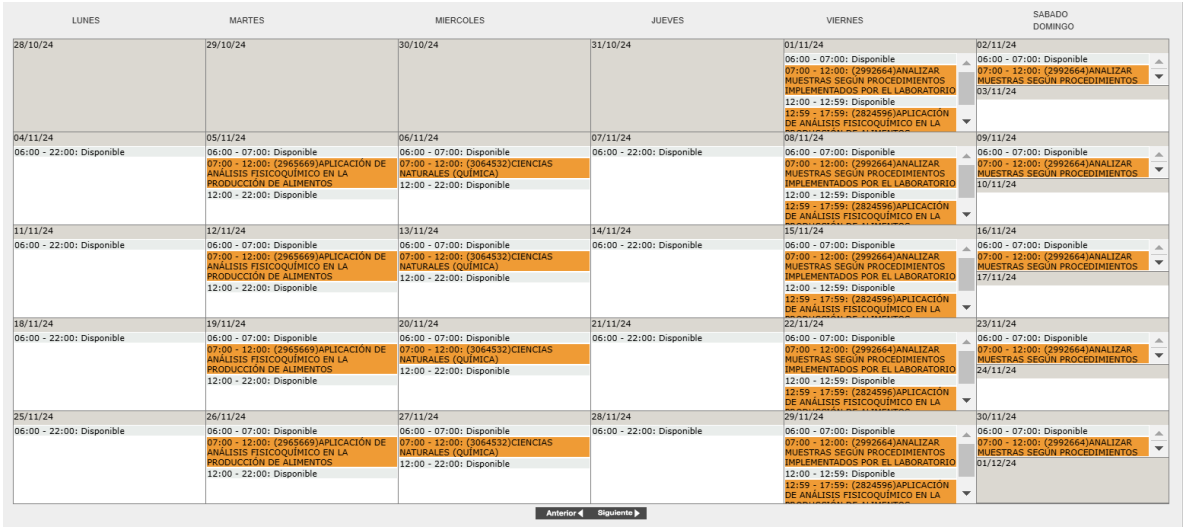
Firma
NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA
Contratista
C.C. No. 8.637.069

Recibí a satisfacción:

Firma
YACERIS MERCEDES CASTRO ESCORCIA
Supervisora Contrato CO1.PCCNTR.5806510 de 2024

ANEXOS:

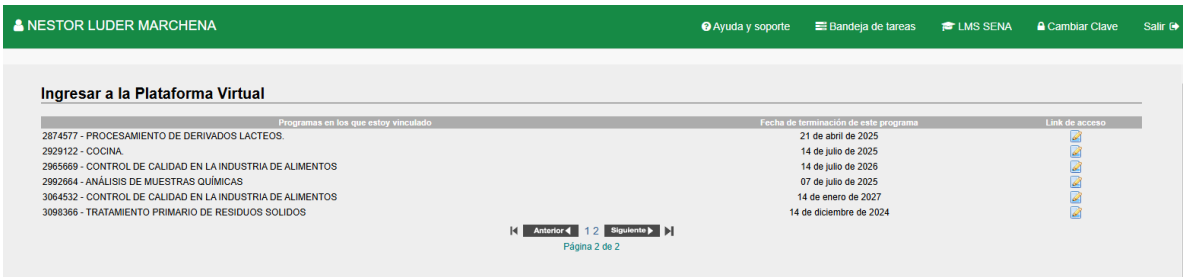
DIAGRAMA MES DE NOVIEMBRE 2024



LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
28/10/24	29/10/24	30/10/24	31/10/24	01/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2824596)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA	02/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS 03/11/24
04/11/24 06:00 - 22:00: Disponible	05/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	06/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (3064532)CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) 12:00 - 22:00: Disponible	07/11/24 06:00 - 22:00: Disponible	08/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2824596)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA	09/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS 10/11/24
11/11/24 06:00 - 22:00: Disponible	12/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	13/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (3064532)CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) 12:00 - 22:00: Disponible	14/11/24 06:00 - 22:00: Disponible	15/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2824596)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA	16/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS 17/11/24
18/11/24 06:00 - 22:00: Disponible	19/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	20/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (3064532)CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) 12:00 - 22:00: Disponible	21/11/24 06:00 - 22:00: Disponible	22/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2824596)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA	23/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS 24/11/24
25/11/24 06:00 - 22:00: Disponible	26/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2965669)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 12:00 - 22:00: Disponible	27/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (3064532)CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA) 12:00 - 22:00: Disponible	28/11/24 06:00 - 22:00: Disponible	29/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO 12:00 - 12:59: Disponible 12:59 - 17:59: (2824596)APLICACIÓN DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO EN LA	30/11/24 06:00 - 07:00: Disponible 07:00 - 12:00: (2992664)ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS 01/12/24

Anterior Siguiente

REPORTE DE FICHAS TRABAJADAS EN SOFIA PLUS NOVIEMBRE 2024



EVIDENCIA FOTOGRAFICA:









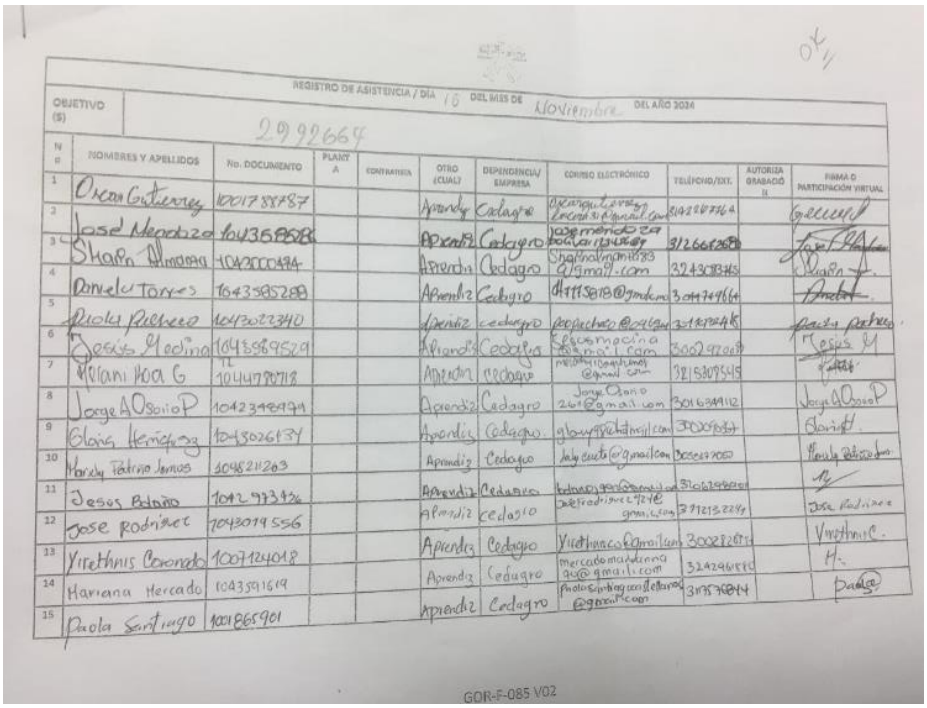








ASISTENCIAS MES DE NOVIEMBRE 2024

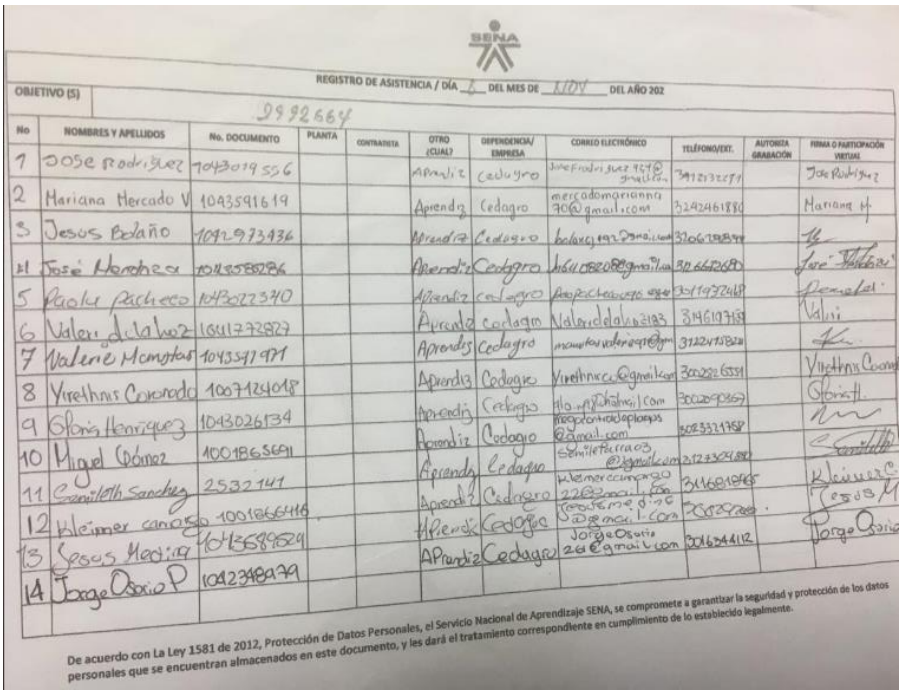


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 10 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): 2992667

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABADO SI	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Oscar Gutierrez	1007188787			Aprendiz	Cedagro		3142887764		
2	Jose Mendoza	1043558581			Aprendiz	Cedagro		3126652880		
3	Shaira Almanza	1042000494			Aprendiz	Cedagro		3243038345		
4	Daniela Torres	1043585288			Aprendiz	Cedagro		3017476966		
5	Paola Pabuena	1043022340			Aprendiz	cedagro		3148782415		
6	Jesus Medina	1043598529			Aprendiz	Cedagro		3002972089		
7	Mariam Hoa G	TI 1041780718			Aprendiz	cedagro		3183095459		
8	Jorge A Osorio P	1042348971			Aprendiz	Cedagro		3016394112		
9	Gloria Hernandez	1043026137			Aprendiz	Cedagro		3002987		
10	Yarely Fabrio Ramos	1048211203			Aprendiz	Cedagro		3005247065		
11	Jesus Bolaño	1042773926			Aprendiz	Cedagro		3166798881		
12	Jose Rodriguez	1043019556			Aprendiz	cedagro		3178132284		
13	Yirethnis Coronado	1007124018			Aprendiz	Cedagro		3002820714		
14	Mariana Mercado	1043591619			Aprendiz	Cedagro		3124296810		
15	Paola Santiago	1001865901			Aprendiz	Cedagro		3178776814		

GOR-F-085 V02

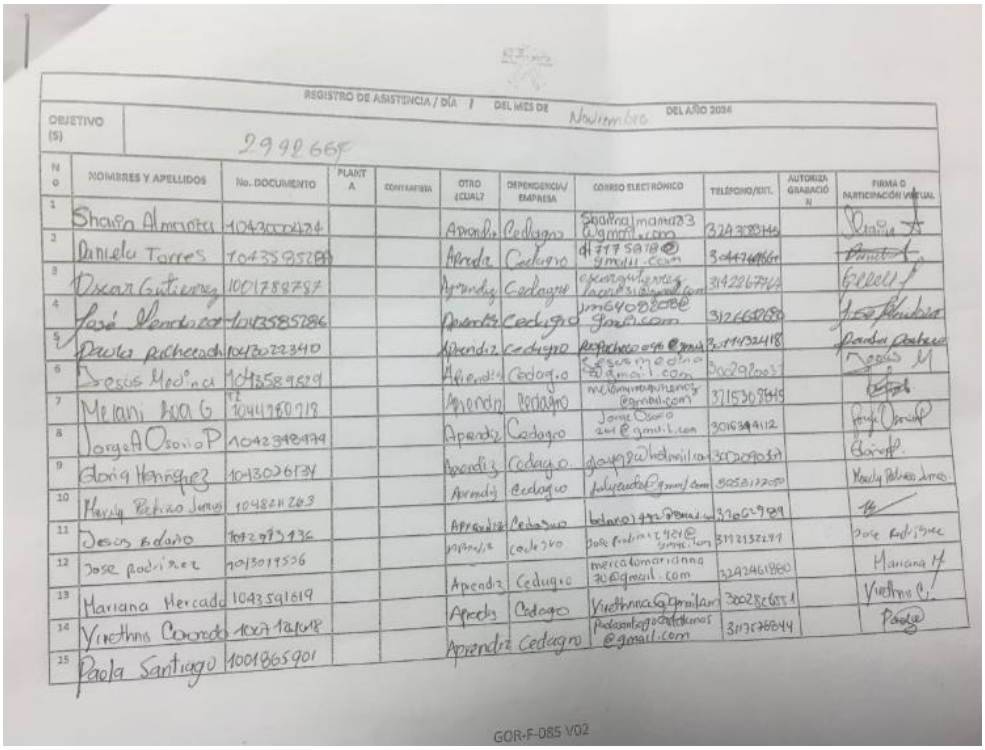


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE ENE DEL AÑO 202

OBJETIVO (S) 2992664

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Jose Rodriguez	1043079556			Aprendiz	Cedagro	JoseRodriguez7678@gmail.com	3112132791		Jose Rodriguez
2	Mariana Mercado V	1043591619			Aprendiz	Cedagro	mercadomariana70@gmail.com	3242461880		Mariana M.
3	Jesus Bolaño	1042973436			Aprendiz	Cedagro	bolanoj1992@gmail.com	3206788344		
4	José Mendoza	1043585286			Aprendiz	Cedagro	jm640886@gmail.com	3126680880		José Mendoza
5	Paola Pacheco	1043022340			Aprendiz	Cedagro	paopacheco956@gmail.com	3011937448		Daniela
6	Valeria de la Hoz	1041772827			Aprendiz	Cedagro	Valeriddelahoz2193@gmail.com	3146197358		Valeria
7	Valerie Monsalvo	1043571971			Aprendiz	Cedagro	monsalvovalerie97@gmail.com	3122415820		
8	Yirethnis Coronado	1007124018			Aprendiz	Cedagro	Yirethnisc@gmail.com	3002826551		Yirethnis Coronado
9	Gloria Henriquez	1043026134			Aprendiz	Cedagro	gloria.mp2@hotmail.com	3002090857		Gloria H.
10	Miguel Gómez	1001865691			Aprendiz	Cedagro	miguelantoniogomezpolo@gmail.com	3023537458		
11	Sanlleth Sanchez	2532141			Aprendiz	Cedagro	sanllethtorres03@gmail.com	3172324882		Sanlleth
12	Kleimner carrazco	1001866416			Aprendiz	Cedagro	kleimercampo2202@gmail.com	3146810465		Kleimner C.
13	Jesus Medina	1043585829			Aprendiz	Cedagro	Jesusmedina2@gmail.com	3002908053		Jesus M.
14	Jorge Osorio P	1042348479			Aprendiz	Cedagro	JorgeOsorio26@gmail.com	3016344112		Jorge Osorio

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

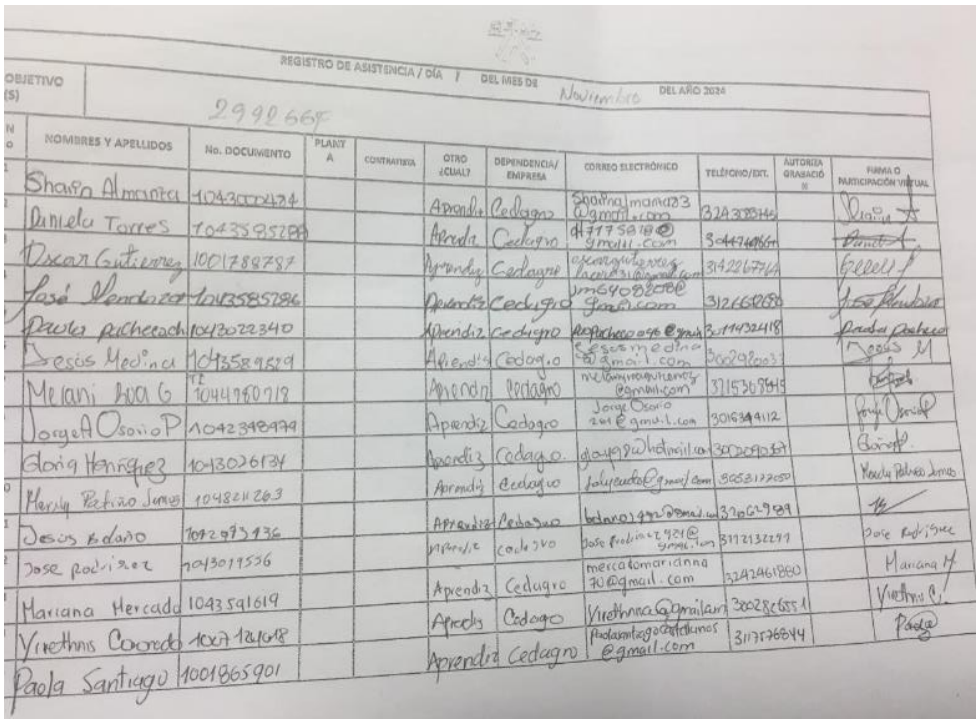


REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) 2992665

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Shaira Almanza	1043000474			Aprendiz	Cedagro	Shairaj.manza83@gmail.com	3243788145		
2	Daniela Torres	1043585788			Aprendiz	Cedagro	dt775818@gmail.com	3044740866		Daniela T.
3	Oscar Gutierrez	1001788787			Aprendiz	Cedagro	oscargutierrez1@gmail.com	3142267946		Oscar G.
4	José Mendoza	1043585286			Aprendiz	Cedagro	jm640886@gmail.com	3126680880		José Mendoza
5	Paola Pacheco	1043022340			Aprendiz	Cedagro	paopacheco956@gmail.com	3011937448		Paola Pacheco
6	Jesus Medina	1043585829			Aprendiz	Cedagro	Jesusmedina2@gmail.com	3002908053		Jesus M.
7	Melani Ruiz G	1044780718			Aprendiz	Cedagro	melaniruizgarnero@gmail.com	3115309645		Melani Ruiz
8	Jorge A Osorio P	1042348479			Aprendiz	Cedagro	JorgeOsorio26@gmail.com	3016344112		Jorge Osorio
9	Gloria Henriquez	1043026134			Aprendiz	Cedagro	gloria.mp2@hotmail.com	3002090857		Gloria H.
10	Maicly Patricia Jurado	1048211263			Aprendiz	Cedagro	Juliyandrea@gmail.com	3053122050		Maicly Patricia Jurado
11	Jesus Bolaño	1042973436			Aprendiz	Cedagro	bolanoj1992@gmail.com	3206788344		
12	Jose Rodriguez	1043011536			Aprendiz	Cedagro	JoseRodriguez7678@gmail.com	3112132791		Jose Rodriguez
13	Mariana Mercado	1043591619			Aprendiz	Cedagro	mercadomariana70@gmail.com	3242461880		Mariana M.
14	Yirethnis Coronado	1007124018			Aprendiz	Cedagro	Yirethnisc@gmail.com	3002826551		Yirethnis C.
15	Paola Santiago	1001865901			Aprendiz	Cedagro	Pedasantiago@hotmail.com	3137678844		Paola

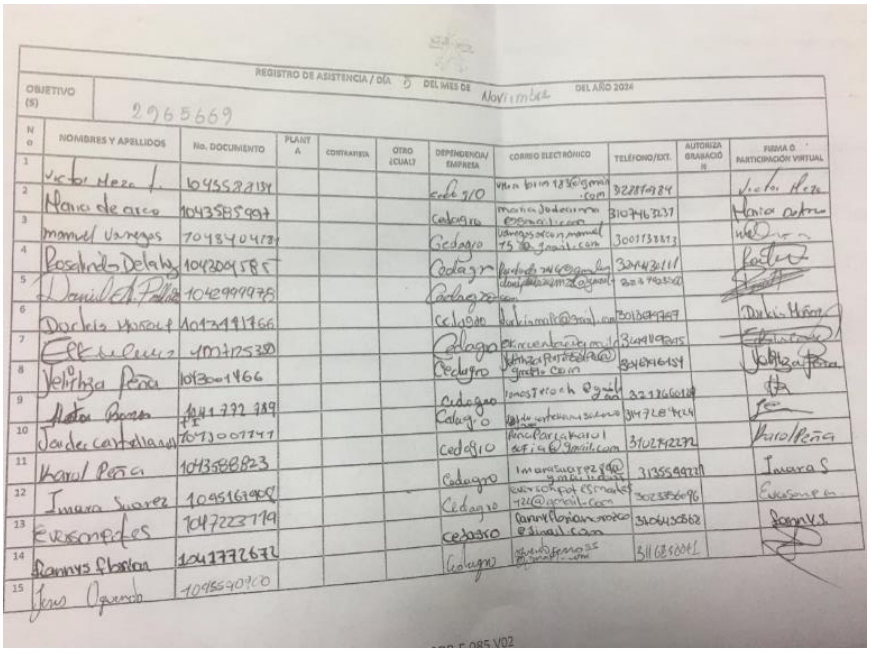
GOR-F-085 V02



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 1 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) 2998667

N o	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓ N	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Shaira Almanza	1043000424			Aprendiz	Cedagro	Shaira.mamza23@gmail.com	3243888145		
	Daniela Torres	1043595288			Aprendiz	Cedagro	d777591@gmail.com	3[illegible]		
	Oscar Gutierrez	1001788787			Aprendiz	Cedagro	oscargutierrez[illegible]	3142267[illegible]		
	José Mendoza	1043585786			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3126[illegible]		
	Paola Pacheco	1043022340			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3[illegible]		
	Jesús Medina	1043589529			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3002[illegible]		
	Merani Bca G	TI 1044980718			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3[illegible]		
	JorgeA OsorioP	1042348479			Aprendiz	Cedagro	Jorge Osorio 201@gmail.com	3016[illegible]		
	Gloria Henriquez	1043026134			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3[illegible]		
	Merly Patiño Jimenez	1048242263			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3[illegible]		
	Jesús Eduardo	1092973936			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3[illegible]		
	Jose Rodriguez	1043019536			Aprendiz	Cedagro	[illegible]	3172132777		
	Mariana Hercadd	1043591619			Aprendiz	Cedagro	mercadomarianna70@gmail.com	3242461860		
	Virethnis Coronado	1007121018			Aprendiz	Cedagro	Virethnisca@gmail.com	3002[illegible]		
	Paola Santiago	1001865901			Aprendiz	Cedagro	Pedasantiagoc@hotmail.com	3117[illegible]		



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 5 DEL MES DE Noviembre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S) 2965669

No	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Victor Meza L.	1045582134				Cedagro	victor.meza1986@gmail.com	3228819784		Victor Meza
2	Maria de arco	1043585997				Cedagro	mariadedarco@gmail.com	3107463237		Maria de arco
3	manuel Vargas	7048404737				Cedagro	vargas.ocon.manuel75@gmail.com	3001738873		
4	Rosalvis Delahoz	1043095185				Cedagro		3204430111		
5	Daniel [illegible]	1042999975				Cedagro		3023745562		
6	Dorleis Hurtado	1043491766				Cedagro	dorleismilt@gmail.com	3013687869		Dorleis Hurtado
7	[illegible]	1003175330				Cedagro	[illegible]	3104819015		
8	Yolibiza Peña	1043001466				Cedagro	[illegible]	3147161454		Yolibiza Peña
9	[illegible]	1041772789				Cedagro	[illegible]	3217660108		
10	[illegible]	1073007747				Cedagro	[illegible]	3047284424		
11	Karol Peña	1043588823				Cedagro	[illegible]	3102742272		Karol Peña
12	Imara Suarez	1049161965				Cedagro	imarasuarez98@gmail.com	3135594777		Imara S
13	Evasmeles	1047223779				Cedagro	[illegible]	3023856196		Evasmeles
14	Sammys Ibarra	1047772671				Cedagro	sammyibarra2002@gmail.com	3104435862		Sammys
15	Jesus Oquendo	1045907010				Cedagro	[illegible]	3116858041		

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3098366 - TRATAMIENTO PRIMARIO DE RESIDUOS SOLIDOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECUPERAR LOS RESIDUOS POTENCIALMENTE RECICLABLES SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE APROVECHAMIENTO Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS SEGÚN NORMAS TÉCNICAS.

OPERAR SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

SELECCIONAR TÉCNICAS DE APROVECHAMIENTO Y TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE ACUERDO A CARACTERÍSTICAS FÍSICAS, QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992664 - ANÁLISIS DE MUESTRAS QUÍMICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS QUÍMICAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LABORATORIO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ANALIZAR MUESTRAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS POR EL LABORATORIO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EJECUTAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS QUÍMICO CUALITATIVO DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA EMPRESA.

MANEJAR RESIDUOS DEL LABORATORIO SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

PREPARAR MUESTRAS PARA LA EJECUCIÓN DE LOS ANÁLISIS TENIENDO EN CUENTA PARÁMETROS A DETERMINAR Y TÉCNICAS ANALÍTICAS A UTILIZAR.

PREPARAR SOLUCIONES Y REACTIVOS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO.

REALIZAR EL MONTAJE PARA EL ANÁLISIS DE ACUERDO CON EL PROTOCOLO DE ENSAYO

REALIZAR ENSAYOS DE CARACTERIZACIÓN DE MUESTRAS QUÍMICAS, TENIENDO EN CUENTA PROCEDIMIENTOS DEL LABORATORIO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REPORTAR RESULTADOS DEL ENSAYO DE ACUERDO CON PARÁMETROS Y FORMATOS ESTABLECIDOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR OPERACIONES DE ALISTAMIENTO DEL LABORATORIO, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3064532 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2824596 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	25,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965669 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS FENÓMENOS Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 CORRELACIONAR LOS PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL.

22020150103 APLICAR LEYES Y PRINCIPIOS DE LA QUÍMICA EN SITUACIONES CONCRETAS DE SU ENTORNO.

22020150104 PLANTEAR ALTERNATIVAS DE MEJORAMIENTO A SITUACIONES ESPECÍFICAS DE SU ENTORNO PRODUCTIVO Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108001 PROGRAMAR LOS RECURSOS PARA EL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080108002 DIRIGIR LAS PRUEBAS FISICOQUÍMICAS DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS NORMATIVOS, TÉCNICOS Y DE SEGURIDAD.

29080108003 EVALUAR LOS RESULTADOS DEL ANÁLISIS FISICOQUÍMICO FRENTE A LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD VIGENTES.

29080108004 PROPONER MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	139,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: NESTOR LUDER MARCHENA MENDOZA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL