PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, 30 noviembre 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 noviembre 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 adjuntos.** Anexo Guía de aprendizaje actualizada en ejecución este mes de noviembre. Ilustración 1
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 documento adjuntos.** Anexo Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación, aplicados este mes **Ver Evidencia 1** Ilustración 1 **Ver Evidencia 3** Ilustración 4 y 5 **Ver Evidencia 4** Ilustración 6 y 7

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 documento adjuntos.** Anexo Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación, aplicados este mes **Ver Evidencia 1** Ilustración 1 **Ver Evidencia 3** Ilustración 4 y 5

	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	**Ver documentos adjuntos.** Anexo Reporte de Juicios de Evaluación aplicados **Ver Evidencia 8** Ilustración 8
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.	**Ver documento adjuntos.** Anexo Reporte de Juicios de Evaluación aplicados **Ver Evidencia 8** Ilustración 8
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 De Noviembre
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. 81826568** de la planilla, de **MI PLANILLA** correspondiente al **mes de octubre 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:

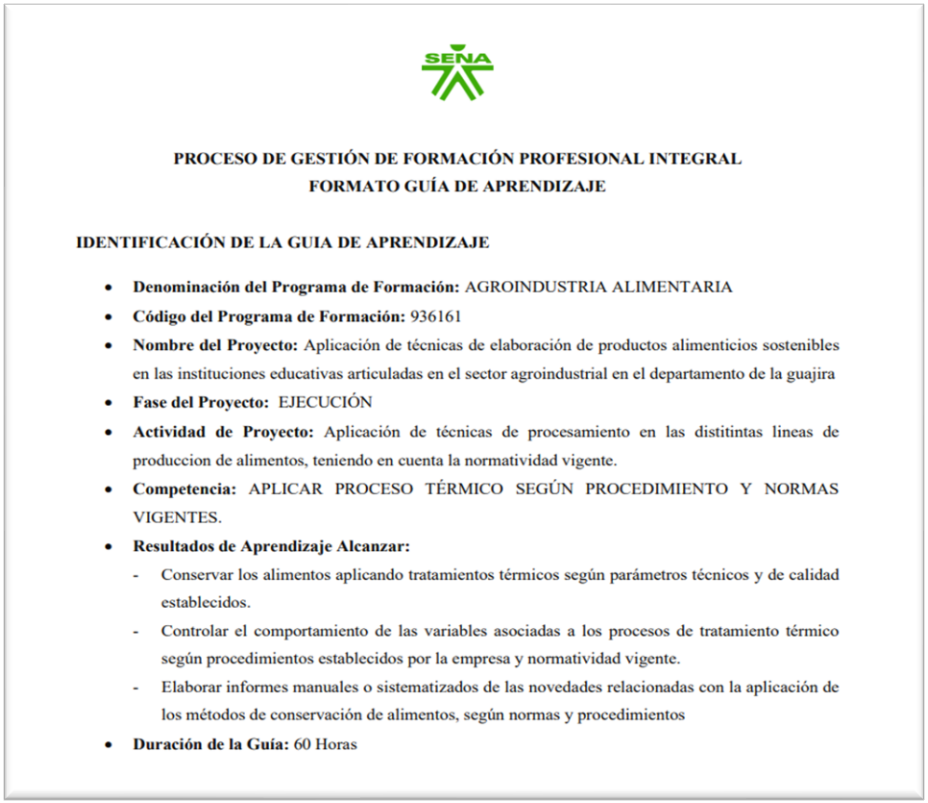
Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR. 580046 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

EVIDENCIAS

Para este mes se informa que se realizó actualización de guía de aprendizaje, debido a que se inicia con un nuevo resultado de aprendizaje, para la ficha 2951838 del programa de agroindustria alimentaria.

Evidencia 1

Ilustración 1: Se adjunta guía de aprendizaje plan de trabajo concertados por fichas.

Nueva Guía de aprendizaje ficha 2951838


PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

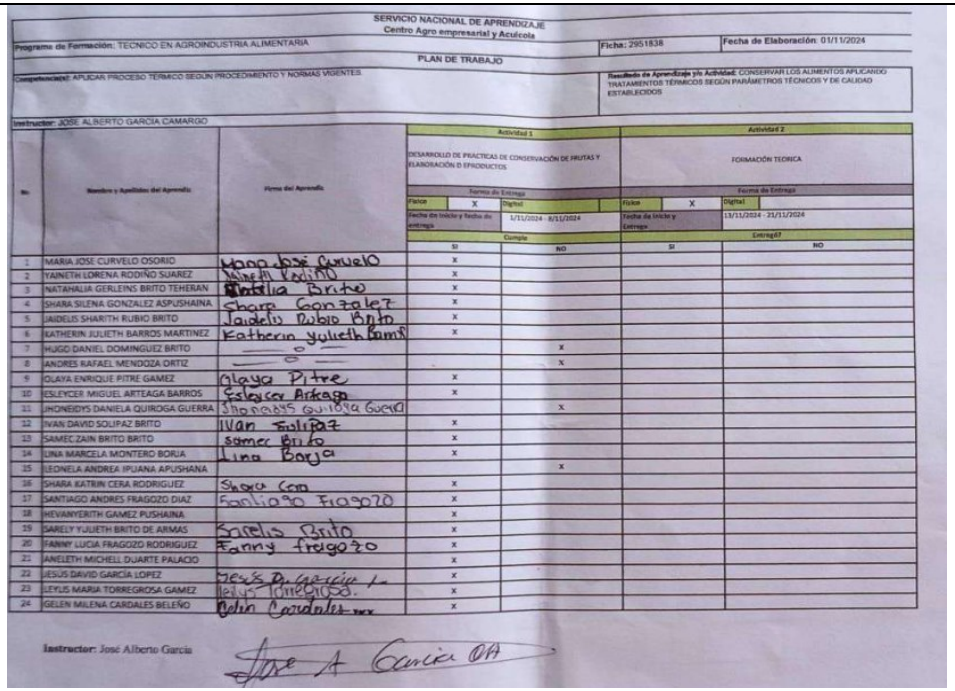
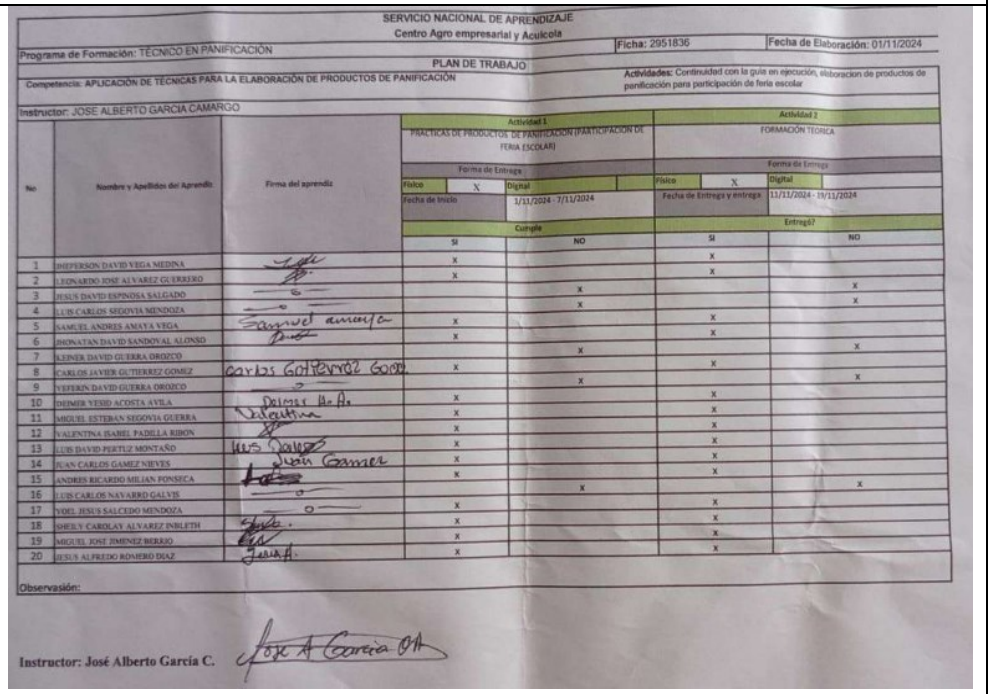
IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **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.
  - 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
- **Duración de la Guía:** 60 Horas

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

Evidencia 2

Ilustración 2, 3: Se adjunta plan de trabajo concertados por fichas

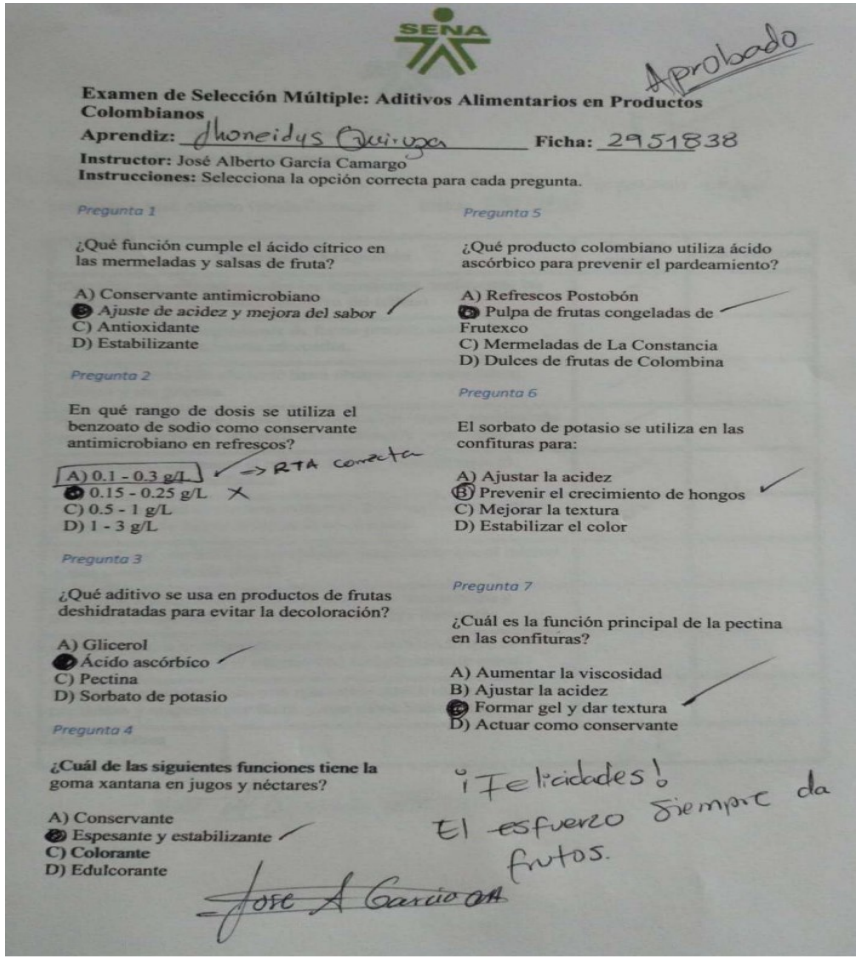
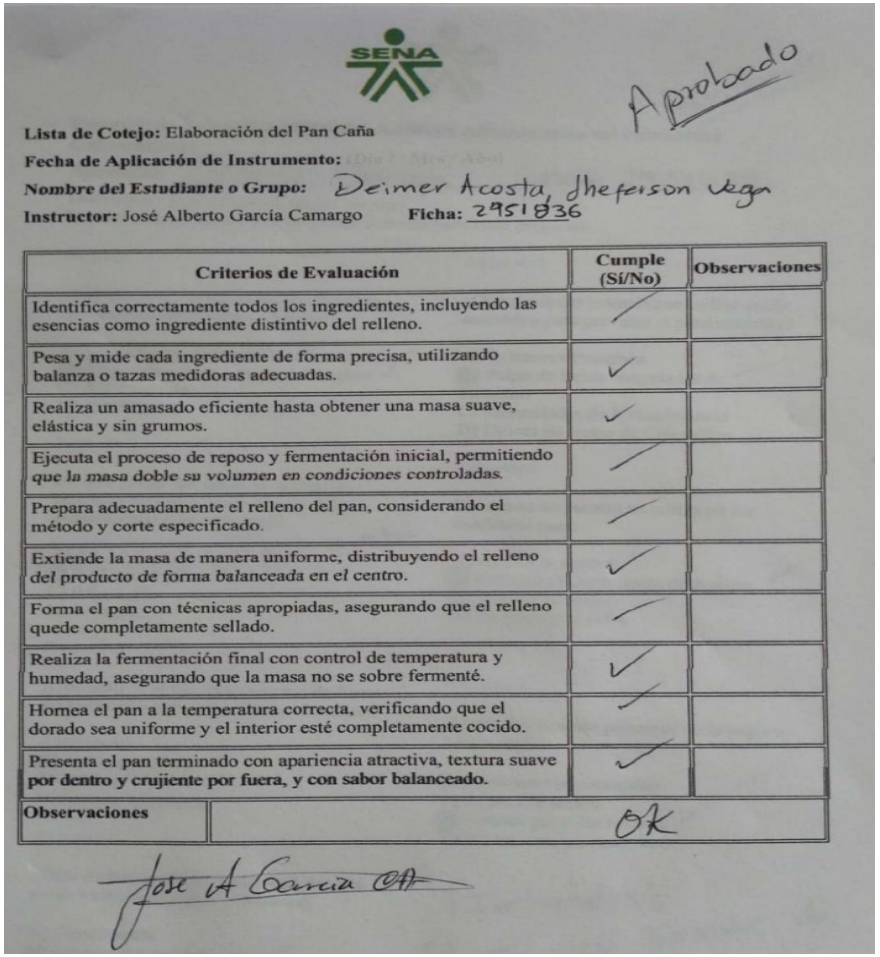
Plan concertado Ficha 2951838	Plan Concertado Ficha 2951836
	

Fuente: José Alberto García Camargo

Lugar: Institución Educativa María Emma Mendoza y Rural de Buenavista

Evidencia 3

Ilustración 4, 5: Instrumentos de evaluación aplicados este mes.

Ficha 2951838	Ficha 2951836
	

Examen de Selección Múltiple: Aditivos Alimentarios en Productos Colombianos

Aprobado

Aprendiz: Jhoneidys Quiroga **Ficha:** 2951838

Instructor: José Alberto García Camargo

Instrucciones: Selecciona la opción correcta para cada pregunta.

Pregunta 1

¿Qué función cumple el ácido cítrico en las mermeladas y salsas de fruta?

A) Conservante antimicrobiano
B) *Ajuste de acidez y mejora del sabor* ✓
C) Antioxidante
D) Estabilizante

Pregunta 2

En qué rango de dosis se utiliza el benzoato de sodio como conservante antimicrobiano en refrescos?

A) 0.1 - 0.3 g/L ✓ → RTA correcta
B) 0.15 - 0.25 g/L ✗
C) 0.5 - 1 g/L
D) 1 - 3 g/L

Pregunta 3

¿Qué aditivo se usa en productos de frutas deshidratadas para evitar la decoloración?

A) Glicerol
B) Ácido ascórbico ✓
C) Pectina
D) Sorbato de potasio

Pregunta 4

¿Cuál de las siguientes funciones tiene la goma xantana en jugos y néctares?

A) Conservante
B) Espesante y estabilizante ✓
C) Colorante
D) Edulcorante

Pregunta 5

¿Qué producto colombiano utiliza ácido ascórbico para prevenir el pardeamiento?

A) Refrescos Postobón
B) Pulpa de frutas congeladas de Frutexco ✓
C) Mermeladas de La Constancia
D) Dulces de frutas de Colombina

Pregunta 6

El sorbato de potasio se utiliza en las confituras para:

A) Ajustar la acidez
B) Prevenir el crecimiento de hongos ✓
C) Mejorar la textura
D) Estabilizar el color

Pregunta 7

¿Cuál es la función principal de la pectina en las confituras?

A) Aumentar la viscosidad
B) Ajustar la acidez
C) Formar gel y dar textura ✓
D) Actuar como conservante

¡Felicidades! El esfuerzo siempre da frutos.

Jose A Garcia CA

Lista de Cotejo: Elaboración del Pan Caña

Aprobado

Fecha de Aplicación de Instrumento:

Nombre del Estudiante o Grupo: Deimer Acosta, Jhefeison Vega

Instructor: José Alberto García Camargo **Ficha:** 2951836

Criterios de Evaluación	Cumple (Sí/No)	Observaciones
Identifica correctamente todos los ingredientes, incluyendo las esencias como ingrediente distintivo del relleno.	✓	
Pesa y mide cada ingrediente de forma precisa, utilizando balanza o tazas medidoras adecuadas.	✓	
Realiza un amasado eficiente hasta obtener una masa suave, elástica y sin grumos.	✓	
Ejecuta el proceso de reposo y fermentación inicial, permitiendo que la masa doble su volumen en condiciones controladas.	✓	
Prepara adecuadamente el relleno del pan, considerando el método y corte especificado.	✓	
Extiende la masa de manera uniforme, distribuyendo el relleno del producto de forma balanceada en el centro.	✓	
Forma el pan con técnicas apropiadas, asegurando que el relleno quede completamente sellado.	✓	
Realiza la fermentación final con control de temperatura y humedad, asegurando que la masa no se sobre fermenté.	✓	
Hornea el pan a la temperatura correcta, verificando que el dorado sea uniforme y el interior esté completamente cocido.	✓	
Presenta el pan terminado con apariencia atractiva, textura suave por dentro y crujiente por fuera, y con sabor balanceado.	✓	
Observaciones	OK	

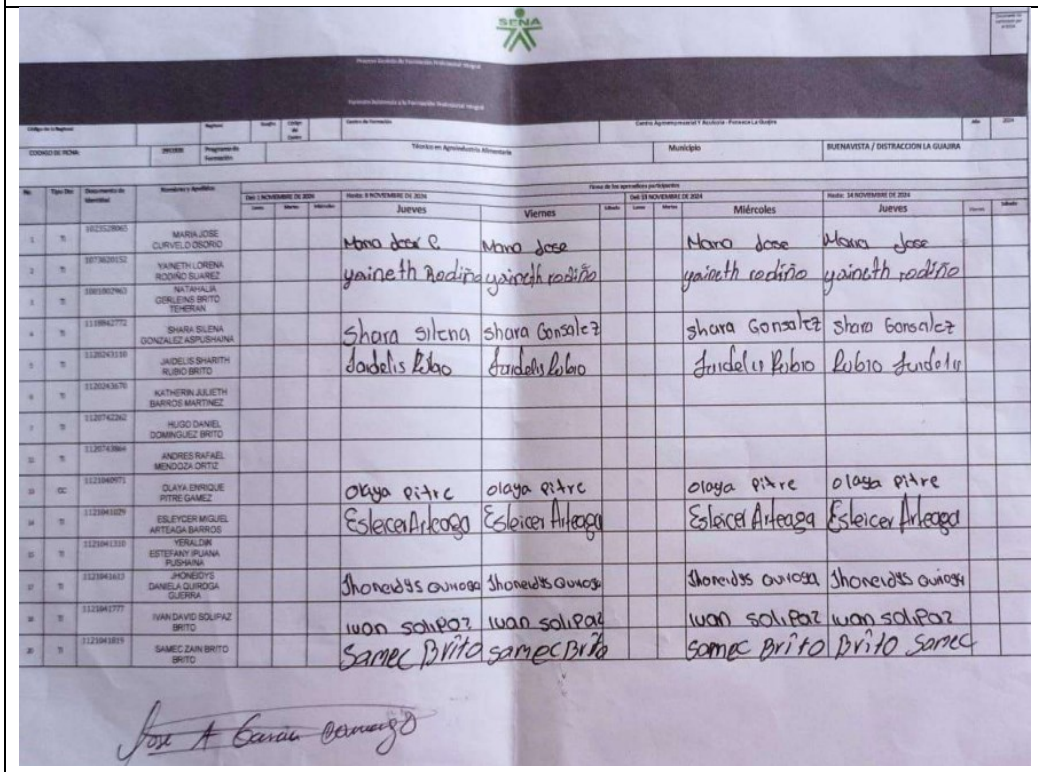
Jose A Garcia CA

Fuente: José Alberto García Camargo

Lugar: Institución Educativa María Emma Mendoza y Rural de Buenavista

Evidencia 4

Ilustración 6, 7: Anexo Planillas de asistencia por fichas

Ficha 2951838	Ficha 2951836
	

Fuente: José Alberto García Camargo

Lugar: I.E. María Emma Mendoza y Rural de Buenavista

Evidencia 5

Ilustración 8: Anexo instrumentos evaluados en Sofia Plus grado 10, ficha 2951838.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	18/11/2024
Ficha de Caracterización:	2951838
Cógigo:	936161
Versión:	1
Denominación:	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	21/03/2024
Fecha Fin:	12/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación:	9524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación
TI	1023528065	MARIA JOSE	CURVELO OSORIO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA	APROBADO
TI	1073820152	YAINETH LORENA	RODIÑO SUAREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA	APROBADO
TI	1081002963	NATAHALIA GERLEINS	BRITO TEHERAN	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA	APROBADO
TI	1118842772	SHARA SILENA	GONZALEZ ASPUSHAINA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA	APROBADO
TI	1120243110	JAIDELIS SHARITH	RUBIO BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA	APROBADO
TI	1120243670	KATHERIN JULIETH	BARROS MARTINEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA	APROBADO
TI	1120742262	HUGO DANIEL	DOMINGUEZ BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA	APROBADO
TI	1120743864	ANDRES RAFAEL	MENDOZA ORTIZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA	APROBADO
TI	1121040971	OLAYA ENRIQUE	PITRE GAMEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA	APROBADO
TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL	ARTEAGA BARROS	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO	APROBADO

Fuente: José Alberto García Camargo

Lugar: Sofia Plus

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.
  - 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
- **Duración de la Guía:** 60 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

- ¿Cómo influye el uso del frío en la calidad y duración de las frutas y verduras almacenadas?
- ¿Por qué es importante controlar la temperatura durante el transporte y almacenamiento de frutas y verduras?
- ¿Qué efectos tienen las bajas temperaturas en la actividad enzimática y el crecimiento microbiano de los vegetales?
- ¿Qué criterios deberíamos considerar para elegir entre métodos de conservación por frío o calor en función de las características de las frutas y verduras?
- ¿De qué manera el proceso de pasteurización afecta la textura, color y sabor de los alimentos conservados?
- ¿Cómo la aplicación de altas temperaturas, como la esterilización, puede influir en la seguridad alimentaria y la vida útil de las conservas?

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 5 grupos, donde desarrollaran ina actividad de investigación de métodos de conservación.

Indicaciones:

1. Investigar los principales métodos de conservación por frío (refrigeración, congelación) y por calor (pasteurización, esterilización).
2. Explicar los principios detrás de cada método y los efectos que tienen sobre las frutas y verduras.
3. Comparar las ventajas y desventajas de cada método en términos de seguridad, calidad y vida útil de los productos.

Evidencia: Trabajo de investigación

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): Mediante la siguiente actividad de manera individual con el apoyo de la siguiente tabla los aprendice deberán determinar que frutas son climatéricas y no climatéricas

Evidencia: Indetificacion de Frutas Climáticas y No Climática

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

Fruta	¿Climatérica o No Climatérica?
Banano	
Manzana	
Naranja	
Fresa	
Tomate	
Uva	
Melón	
Mango	
Piña	
Pera	
Sandía	
Durazno	
Limón	
Aguacate	

Usted como aprendices deberán analizar la tabla y clasificar cada fruta como climatérica o no climatérica. Deberán justificar su respuesta para cada clasificación. Al finalizar el análisis, se organizara una mesa redonda para discutir las respuestas de cada participantes y aborda las clasificaciones incorrectas y explica por qué una fruta es climatérica o no climatérica según sus características.

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

3.3.1. Identificar las características de frutas y verduras de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente - GA3-290801029-02-AA4.

Evidencia:

Estudio de caso: Identificacion de los cambios Fisiologicos de la fruta a temperatura ambiente - GA3-290801029-02-AA4-EV01.

Descripción de la(s) Actividad(es): Un grupo de productores ha sufrido pérdidas debido al rápido deterioro de sus productos después de la cosecha, por lo que requieren asesoría para identificar las causas de alteración

y mejorar sus técnicas de manejo. Para ello, se propone seleccionar dos unidades de una fruta climatérica en igual estado de madurez: una en buen estado y otra con una lesión visible. Ambas deben dejarse expuestas al medio ambiente durante tres días, registrando sus cambios mediante fotos y anotando las observaciones en una tabla de seguimiento.

Fruta 1				
	Día1	**Día2**	**Día3**	**Día4**
Color				
Aroma				
Sabor				
Textura				
Tamaño y peso				

Fruta 2				
	Día1	**Día2**	**Día3**	**Día4**
Color				
Aroma				
Sabor				
Textura				
Tamaño y peso				

Análisis Post-Prueba de Comparación: Después de finalizar la prueba de comparación de frutas y teniendo en cuenta los cambios metabólicos y fisiológicos vistos en la actividad, se debe responder las siguientes preguntas:

Preguntas de Análisis:

1. **Producto que se deterioró más rápido:**
    - ¿Cuál de las frutas se deterioró más rápido? Explicar las razones fisiológicas o de manejo que contribuyeron a este deterioro.
2. **Cambios organolépticos:**
    - Justificar los cambios observados en las características organolépticas (color, aroma, sabor y textura) de las frutas, considerando los procesos fisiológicos y metabólicos naturales que se producen durante el deterioro.

3. **Variación en tamaño y/o peso:**

    - ¿Se evidenciaron cambios en el tamaño o peso de las frutas durante el experimento? Explicar a qué pueden deberse estas variaciones, relacionando con procesos como la pérdida de agua o la respiración de las frutas.

Propuesta de Mejoras para los Productores: Con base en los resultados obtenidos en la prueba, proponer cuatro recomendaciones a los productores para mejorar el manejo postcosecha y mantener la calidad de frutas y verduras:

1. Control adecuado de la temperatura para ralentizar los procesos metabólicos y reducir el deterioro.
2. Manipulación cuidadosa de los productos para evitar daños físicos que aceleren el deterioro.
3. Almacenamiento en ambientes con humedad controlada para evitar la pérdida excesiva de agua.
4. Uso de técnicas de empaque adecuadas que protejan a las frutas de golpes y magulladuras durante el transporte.

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: Lista de chequeo - GA3-290801029-02-AA4-EV01.
Duracion de la actividad: 10 horas
Nota: Para el desarrollo correcto de esta actividad leer el material de apoyo suministrado por el instructor.

3.3.2. Identificar las características de frutas y verduras de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente - GA3-290801029-02-AA4.

Evidencia:
Taller de comprension de los métodos de conservación y escaldado en vegetales - GA3-290801029-02-AA4-EV02.

Descripcion de la actividad: En esta actividad, los aprendices compararán dos métodos de escaldado de zanahorias: en agua hirviendo (sistema abierto) y en olla a presión (sistema cerrado). Evaluarán cómo cada método afecta el color, sabor y textura de las zanahorias para determinar cuál conserva mejor sus características organolépticas y nutritivas. Desde la perspectiva de la primera ley de la termodinámica, que establece que la energía no se crea ni se destruye, sino que se transforma, esta actividad ilustra cómo la energía térmica se transfiere y se conserva de manera diferente en cada método. En el sistema cerrado, la energía térmica se conserva más eficientemente, lo que puede resultar en una mejor preservación de la

calidad del producto. Así, los aprendices aprenderán cómo la conservación de la energía térmica impacta en la efectividad de los métodos de escaldado.

Para iniciar, los estudiantes deben preparar las muestras de zanahorias, picándolas en trozos pequeños. En el caso de la **muestra 1**, deberán verter agua en un recipiente de aluminio, llevarla a hervir, agregar una pizca de sal y las zanahorias, y dejarlas en el agua hirviendo durante 4 minutos. Para la **muestra 2**, deberán seguir un procedimiento similar, pero utilizando una olla a presión: hervir agua con sal, agregar las zanahorias y cocerlas durante 4 minutos bajo presión.

• Diseñar un cuadro comparativo, donde se describan las siguientes características evidenciadas en las dos muestras, adjuntando fotografías de los resultados obtenidos: a. Color b. Sabor c. Textura

• De acuerdo a los resultados obtenidos, ¿cuál de estos dos métodos de escaldado conserva mejor las características organolépticas del producto?

• ¿Cuál es la finalidad del escaldado y con cuál otro método de conservación se puede combinar?

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: Lista de chequeo - GA3-290801029-02-AA4-EV02.

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 frutas y verduras como materias primas, según los procedimientos establecidos por la empresa - GA3-290801029-02-AA5.

Evidencia:

Practica de laboratorio: Evaluación del Índice de Madurez de Frutas: Análisis Físico-Químico de Acidez, Sacarosa y Grados Brix - GA3-290801029-02-AA5-EV01.

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: Para el desarrollo de esta actividad apoyarse del material de apoyo suministrado por el instructor.

Evidencia de aprendizaje: Evidencia de conocimiento

Instrumento de evaluación: Lista de chequeo - GA3-290801029-02-AA5-EV01

Duracion de la actividad: 5 horas

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

Fruta	No Maduro (1-3)	Estado Óptimo (4-7)	Muy Maduro (8-10)	Grados Brix (Promedio)
Naranja	Verde, dura	Naranja uniforme, ligeramente suave	Naranja profundo, suave, posible presencia de manchas	9 - 12
Mango	Verde, firme	Amarillo/rojo, suave al tacto	Rojo intenso o amarillo, muy suave, aroma fuerte	14 - 20
Tomate	Verde, firme	Rojo uniforme, ligeramente blando	Rojo profundo, blando, a veces con manchas	4 - 7
Plátano	Verde, firme	Amarillo, ligeramente suave	Amarillo con manchas marrones, muy suave	20 - 25
Melón	Verde, duro	Color apropiado (depende del tipo), ligeramente suave	Color profundo, muy suave, a veces con manchas	8 - 12
Kiwi	Verde, duro	Marrón, suave al tacto	Marrón, muy suave, posible arrugamiento	14 - 20
Guayaba	Verde, dura	Amarillo/rosa, ligeramente suave	Amarillo/rosa profundo, muy suave, posible presencia de manchas	10 - 15

En esta tabla:

- **No Maduro (1-3)**: Frutas que aún están en su fase inicial de maduración, con colores verdes o firmes.
- **Estado Óptimo (4-7)**: Frutas que están en su punto ideal de madurez, con colores adecuados y una textura agradable.

- **Muy Maduro (8-10)**: Frutas que están pasadas de madurez, con colores profundos y una textura muy blanda, a menudo con manchas.
- **Grados Brix** indica el contenido de azúcar, que es una medida de dulzura de la fruta. Los valores de grados Brix son promedios y pueden variar según la variedad y las condiciones específicas de cultivo.

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-AA6.

Evidencia:

Transformación, Conservación y Empacado de Subproductos a Base de Frutas y Verduras - GA3-290801029-02-AA6-EV01.

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 - GA3-290801029-02-AA6

Duracion de la actividad: 17 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: - Identificación de los cambios Fisiologicos de la fruta a temperatura ambiente - GA3-290801029-02-AA4-EV01.	1. Selecciona técnicas de conservación por altas y bajas temperaturas según el tipo de producto y normativa vigente.	**Tecnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo

- Taller de comprension de los métodos de conservación y escaldado en vegetales - GA3-290801029-02-AA4-EV02.	2. Carga y opera equipos de tratamientos térmicos, controlando presión, temperatura, tiempos y caudales.	**Tecnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo - GA3-290801029-02-AA4-EV02
Evidencias de Desempeño: Evaluación del Índice de Madurez de Frutas: Análisis Físico-Químico de Acidez, Sacarosa y Grados Brix. - GA3-290801029-02-AA5-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 - GA3-290801029-02-AA5-EV01
Evidencias de Producto: Transformación, Conservación y Empacado de Subproductos a Base de Frutas y Verduras - GA3-290801029-02-AA6-EV01.	3. Verifica las características del producto tratado y propone mejoras basadas en el monitoreo del proceso.	**Tecnica:** Observación directa **Instrumento:** Lista de chequeo - GA3-290801029-02-AA6-EV01

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Tratamiento Térmico**: Procedimiento que involucra la aplicación de calor a un producto para eliminar microorganismos, inactivar enzimas y prolongar su vida útil. Ejemplos incluyen la pasteurización y la esterilización.
- **Escaldado (Blanqueado)**: Proceso que consiste en sumergir temporalmente las frutas o verduras en agua hirviendo, seguido de un enfriamiento rápido. Se utiliza para inactivar enzimas, mejorar la textura y preparar los alimentos para su posterior conservación.
- **Pasteurización**: Tratamiento térmico que destruye microorganismos patógenos y deteriorantes en los alimentos, utilizando temperaturas por debajo de la ebullición. Asegura una mayor vida útil sin afectar en gran medida las propiedades organolépticas.
- **Esterilización**: Proceso que somete al alimento a altas temperaturas (superiores a los 100°C) durante un período suficiente para destruir todos los microorganismos, incluidos esporos. Se emplea en productos que requieren un almacenamiento prolongado sin refrigeración.
- **Almíbar**: Solución de agua y azúcar que se utiliza en la conservación de frutas. Su concentración se ajusta según el tipo de fruta y el propósito de la conserva, contribuyendo tanto a la preservación como al sabor del producto.

- **Grados Brix**: Medida del contenido de azúcar en un líquido, utilizado comúnmente en la industria alimentaria para evaluar la dulzura de frutas, jugos y almíbares. A mayor concentración de azúcares, mayor es el valor en grados Brix.
- **Acidez**: Cantidad de ácido presente en un alimento. En las conservas, la acidez se controla para garantizar la estabilidad y seguridad del producto. El ácido cítrico es un aditivo común utilizado para ajustar la acidez.
- **PH**: Medida que indica la acidez o alcalinidad de un producto. En la conservación de alimentos, el pH debe ser monitoreado para prevenir el crecimiento de microorganismos y asegurar la estabilidad del producto.
- **Concentración del Almíbar**: Relación entre la cantidad de azúcar y agua en una solución utilizada en conservas. Una concentración adecuada es esencial para mantener la textura y sabor del producto conservado.
- **Frutas Climatéricas**: Frutas que continúan madurando después de ser cosechadas debido a la producción de etileno, como el plátano, mango, y tomate. Requieren un manejo postcosecha adecuado para evitar deterioro rápido.
- **Frutas No Climatéricas**: Frutas que no continúan madurando después de ser cosechadas, como las uvas, piña y cereza. Su calidad depende del estado en que son cosechadas.
- **Índice de Madurez**: Relación entre parámetros físicos y químicos que indica el estado de madurez de una fruta. Se evalúa con base en la relación acidez/sacarosa y grados Brix, y se utiliza para determinar el momento adecuado para su consumo o procesamiento.
- **Respiración de Frutas**: Proceso metabólico por el cual las frutas absorben oxígeno y liberan dióxido de carbono, agua y calor. Durante este proceso, las frutas pueden perder peso y modificar sus características organolépticas.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

- **Arthey, D., & Ashurst, P. R.** (2005). *Fruit Processing: Nutrition, Products, and Quality Management*. Springer Science & Business Media.
- **Fellows, P. J.** (2009). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (3rd ed.). CRC Press.
- **Morris, C. E., & Jobling, J. J.** (2016). *Postharvest Handling: A Systems Approach* (3rd ed.). Academic Press.
- **Ramaswamy, H. S., & Marcotte, M.** (2006). *Food Processing: Principles and Applications*. CRC Press.
- **Silva, F. V. M., & Gibbs, P.** (2010). Thermal Processing of Packaged Foods. In *The Stability and Shelf Life of Food* (pp. 102-145). Woodhead Publishing.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	**Cargo**	**Dependencia**	**Fecha**
Autor (es)	JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO, SADAM HERNANDEZ, STEFANY ZAPA, SANDRA IRIARTE, DALIS FRAGOZO, WILMER IBAÑEZ Y PATRICIA REY.	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)					

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TECNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA | **Ficha:** 2951838 | **Fecha de Elaboración:** 01/11/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia(s): APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES

Resultado de Aprendizaje y/o Actividad: CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD ESTABLECIDOS

Instructor: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Firma del Aprendiz	Actividad 1		Actividad 2	
			DESARROLLO DE PRACTICAS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y ELABORACIÓN D EPRODUCTOS		FORMACIÓN TEORICA	
			Forma de Entrega: Físico X / Digital		Forma de Entrega: Físico X / Digital	
			Fecha de inicio y fecha de entrega	1/11/2024 - 8/11/2024	Fecha de inicio y Entrega	13/11/2024 - 21/11/2024
			Cumple		Entregó?	
			SI	NO	SI	NO
1	MARIA JOSE CURVELO OSORIO	Maria José Curvelo	x			
2	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ	Yaineth Rodiño	x			
3	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN	Natalia Brito	x			
4	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA	Shara Gonzalez	x			
5	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO	Jaidelis Rubio Brito	x			
6	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ	Katherin yulieth Barros	x			
7	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO	— o —		x		
8	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ	— o —		x		
9	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ	Olaya Pitre	x			
10	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS	Esleycer Arteaga	x			
11	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA	Jhoneidys Quiroga Guerra		x		
12	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO	Ivan Solipaz	x			
13	SAMEC ZAIN BRITO BRITO	Samec Brito	x			
14	LINA MARCELA MONTERO BORJA	Lina Borja	x			
15	LEONELA ANDREA IPUANA APUSHANA			x		
16	SHARA KATRIN CERA RODRIGUEZ	Shara Cera	x			
17	SANTIAGO ANDRES FRAGOZO DIAZ	Santiago Fragozo	x			
18	HEVANYERITH GAMEZ PUSHAINA		x			
19	SARELY YULIETH BRITO DE ARMAS	Sarely Brito	x			
20	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ	Fanny fragozo	x			
21	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO		x			
22	JESUS DAVID GARCIA LOPEZ	Jesús D. Garcia L.	x			
23	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ	Leylis Torregrosa.	x			
24	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO	Gelen Cardales	x			

Instructor: José Alberto García

José A Garcia CA

SENA

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Asistencia a la Formación Profesional Integral

Código de la Regional:		Regional:	Guajira	Código del Centro:	Centro de Formación:	Centro Agroempresarial Y Acuícola - Fonseca La Guajira	Año:	2024
CODIGO DE FICHA:	2903830	Programa de Formación:	Técnico en Agroindustria Alimentaria		Municipio	BUENAVISTA / DISTRACCION LA GUAJIRA		

Ficha de los aprendices participantes

No.	Tipo Doc	Documento de Identidad	Nombres y Apellidos	Del: 3 NOVIEMBRE DE 2024			Hasta: 8 NOVIEMBRE DE 2024			Del: 10 NOVIEMBRE DE 2024			Hasta: 14 NOVIEMBRE DE 2024		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1023528065	MARIA JOSE CURVELO OSORIO				Mara dose C.	Mara dose				Mara dose	Mara Jose		
2	TI	1073820152	YAINETH LORENA RODIÑO SUAREZ				yaineth Rodiña	yaineth rodiño				yaineth rodiño	yaineth rodiño		
3	TI	1081002963	NATAHALIA GERLEINS BRITO TEHERAN												
4	TI	1118842772	SHARA SILENA GONZALEZ ASPUSHAINA				Shara silena	shara Gonsalez				shara Gonsalez	Shara Gonsalez		
5	TI	1120243110	JAIDELIS SHARITH RUBIO BRITO				Jaidelis Rubio	Jaidelis Rubio				Jaidelis Rubio	Rubio Jaidelis		
6	TI	1120243670	KATHERIN JULIETH BARROS MARTINEZ												
7	TI	1120742262	HUGO DANIEL DOMINGUEZ BRITO												
11	TI	1120743864	ANDRES RAFAEL MENDOZA ORTIZ												
12	CC	1121040971	OLAYA ENRIQUE PITRE GAMEZ				Olaya pitre	olaya pitre				olaya pitre	olaya pitre		
14	TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL ARTEAGA BARROS				Esleycer Arteaga	Esleicer Arteaga				Esleicer Arteaga	Esleicer Arteaga		
15	TI	1121041310	YERALDIN ESTEFANY IPUANA PUSHAINA												
17	TI	1121041613	JHONEIDYS DANIELA QUIROGA GUERRA				Jhoneidys quiroga	Jhoneidys quiroga				Jhoneidys quiroga	Jhoneidys quiroga		
18	TI	1121041777	IVAN DAVID SOLIPAZ BRITO				Ivan solipaz	Ivan solipaz				Ivan solipaz	Ivan solipaz		
20	TI	1121041819	SAMEC ZAIN BRITO BRITO				Samec Brito	samec Brito				samec Brito	Brito samec		

José A Garcia Camargo

21	TI	1121042542	FANNY LUCIA FRAGOZO RODRIGUEZ			Fanny fragozo	Fanny F. R.				Fanny Fragozo							
22	TI	1121042816	ANELETH MICHELL DUARTE PALACIO															
23		1121045819	JESÚS DAVID GARCIA LOPEZ			Jesús D. Garcia L.	Jesús D. García L.				Jesús D. García L.			Jesús D. Garcia L.				
24	TI	1122404034	LEYLIS MARIA TORREGROSA GAMEZ			leilys Torregrosa	leilys Torregrosa				leilys Torregrosa			leilys torregrosa				
25	TI	1123972137	GELEN MILENA CARDALES BELEÑO			Gelen Cardales	Gelen Cardales				Gelen Cardales...							

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

Jose A Garcia C.

FIRMA DEL INSTRUCTOR

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Agro empresarial y Acuícola

Programa de Formación: TÉCNICO EN PANIFICACIÓN | Ficha: 2951836 | Fecha de Elaboración: 01/11/2024

PLAN DE TRABAJO

Competencia: APLICACIÓN DE TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

Actividades: Continuidad con la guía en ejecución, elaboracion de productos de panificación para participación de feria escolar

Instructor: JOSÉ ALBERTO GARCÍA CAMARGO

No	Nombre y Apellidos del Aprendiz	Firma del aprendiz	Actividad 1: PRACTICAS DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN (PARTICIPACIÓN DE FERIA ESCOLAR)		Actividad 2: FORMACIÓN TEORICA	
			Forma de Entrega: Físico X / Digital		Forma de Entrega: Físico X / Digital	
			Fecha de Inicio: 1/11/2024 - 7/11/2024		Fecha de Entrega y entrega: 11/11/2024 - 19/11/2024	
			Cumple		Entregó?	
			SI	NO	SI	NO
1	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA		X		X	
2	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO		X		X	
3	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO			X		X
4	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA			X		X
5	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA	Samuel amaya	X		X	
6	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO		X		X	
7	KEINER DAVID GUERRA OROZCO			X		X
8	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ	Carlos Gutierrez Gomez	X		X	
9	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO			X		X
10	DEIMER YESID ACOSTA AVILA	Deimer Ho. A.	X		X	
11	MIGUEL ESTEBAN SEGOVIA GUERRA	Valentina	X		X	
12	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON		X		X	
13	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO	Luis David	X		X	
14	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES	Juan Gamez	X		X	
15	ANDRES RICARDO MILIAN FONSECA		X		X	
16	LUIS CARLOS NAVARRO GALVIS			X		X
17	YOEL JESUS SALCEDO MENDOZA		X		X	
18	SHEILY CAROLAY ALVAREZ INBLETH		X		X	
19	MIGUEL JOSE JIMENEZ BERRIO		X		X	
20	JESUS ALFREDO ROMERO DIAZ		X		X	

Observasión:

Instructor: José Alberto García C. José A García C.

Panificación

SENA

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: 1 NOVIEMBRE DE 2024		Hasta: 8 NOVIEMBRE DE 2024				Del: 12 NOVIEMBRE DE 2024			Hasta: 19 NOVIEMBRE DE 2024		
				Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
1	TI	1067807340	JHEFERSON DAVID VEGA MEDINA												
2	TI	1118884239	LEONARDO JOSE ALVAREZ GUERRERO												
3	TI	1118816732	JESUS DAVID ESPINOSA SALGADO			— o —	— o —				— o —				
4	TI	1120242579	LUIS CARLOS SEGOVIA MENDOZA			Luis S	Luis S				Luis S				
5	TI	1120242787	SAMUEL ANDRES AMAYA VEGA			Samuel	Samuel				— o —				
6	TI	1120243044	JHONATAN DAVID SANDOVAL ALONSO			Doo	Doo				Doo				
7	TI	1120243387	KENER DAVID GUERRA OROZCO			— o —	— o —				— o —				
11	TI	1122400334	CARLOS JAVIER GUTIERREZ GOMEZ			carlos javier					carlos javier.				
13	CC	1122401838	YEFERIN DAVID GUERRA OROZCO			— o —	— o —				— o —				
14	TI	1122401836	JOSE MARIO MAESTRE BROCHERO			— o —	— o —				— o —				
15	TI	1122401951	DEIMER YESID ACOSTA AVILA			Deimer A.A.	Deimer A.A.				Deimer A.A.				
17	TI	1122402918	VALENTINA ISABEL PADILLA RIBON												
18	TI	1122403010	LUIS DAVID PERTUZ MONTAÑO			Luis Dalet	Luis Dalet				Luis Dalet				
20	TI	1122404156	JUAN CARLOS GAMEZ NIEVES			Juan Gomez	Juan Gomez				Juan Gomez				

No asistio

Jose A Garcia GA

21	TI	1122404588	ANDRES RICARDO MEJIAPONSECA																
22	TI	1122409439	SHEILY CAROLAY ALVAREZINBLETH																
23	PPT	67115048	JESUS ALFREDO ROMERO DIAZ					Jesus A.		Jesus A.								Jesus A.	
24	TI	1122408415	YOEL DE JESUS SALCEDOMENDOZA					Joel		Joel								— " —	

JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

NOMBRE DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL INSTRUCTOR

Observación: Para este mes se cambio el horario de la primera semana debido a que los aprendices debían elaborar productos de panadería los cuales debían presentar El día jueves en la actividad de feria escolar de la I.E.

Aprobado

Examen de Selección Múltiple: Aditivos Alimentarios en Productos Colombianos

Aprendiz: Jhoneidys Quiroga **Ficha:** 2951838

Instructor: José Alberto García Camargo

Instrucciones: Selecciona la opción correcta para cada pregunta.

Pregunta 1

¿Qué función cumple el ácido cítrico en las mermeladas y salsas de fruta?

A) Conservante antimicrobiano
B) *Ajuste de acidez y mejora del sabor* ✓
C) Antioxidante
D) Estabilizante

Pregunta 2

En qué rango de dosis se utiliza el benzoato de sodio como conservante antimicrobiano en refrescos?

A) 0.1 - 0.3 g/L ✓ => RTA correcta
B) 0.15 - 0.25 g/L ✗
C) 0.5 - 1 g/L
D) 1 - 3 g/L

Pregunta 3

¿Qué aditivo se usa en productos de frutas deshidratadas para evitar la decoloración?

A) Glicerol
B) Ácido ascórbico ✓
C) Pectina
D) Sorbato de potasio

Pregunta 4

¿Cuál de las siguientes funciones tiene la goma xantana en jugos y néctares?

A) Conservante
B) Espesante y estabilizante ✓
C) Colorante
D) Edulcorante

Pregunta 5

¿Qué producto colombiano utiliza ácido ascórbico para prevenir el pardeamiento?

A) Refrescos Postobón
B) Pulpa de frutas congeladas de Frutexco ✓
C) Mermeladas de La Constancia
D) Dulces de frutas de Colombina

Pregunta 6

El sorbato de potasio se utiliza en las confituras para:

A) Ajustar la acidez
B) Prevenir el crecimiento de hongos ✓
C) Mejorar la textura
D) Estabilizar el color

Pregunta 7

¿Cuál es la función principal de la pectina en las confituras?

A) Aumentar la viscosidad
B) Ajustar la acidez
C) Formar gel y dar textura ✓
D) Actuar como conservante

¡Felicidades! El esfuerzo siempre da frutos.

José A García

Aprobado

Lista de Cotejo: Elaboración del Pan Caña

Fecha de Aplicación de Instrumento:

Nombre del Estudiante o Grupo: Deimer Acosta, Jheferson Vega

Instructor: José Alberto García Camargo **Ficha:** 2951836

Criterios de Evaluación	Cumple (Sí/No)	Observaciones
Identifica correctamente todos los ingredientes, incluyendo las esencias como ingrediente distintivo del relleno.	✓	
Pesa y mide cada ingrediente de forma precisa, utilizando balanza o tazas medidoras adecuadas.	✓	
Realiza un amasado eficiente hasta obtener una masa suave, elástica y sin grumos.	✓	
Ejecuta el proceso de reposo y fermentación inicial, permitiendo que la masa doble su volumen en condiciones controladas.	✓	
Prepara adecuadamente el relleno del pan, considerando el método y corte especificado.	✓	
Extiende la masa de manera uniforme, distribuyendo el relleno del producto de forma balanceada en el centro.	✓	
Forma el pan con técnicas apropiadas, asegurando que el relleno quede completamente sellado.	✓	
Realiza la fermentación final con control de temperatura y humedad, asegurando que la masa no se sobre fermenté.	✓	
Hornea el pan a la temperatura correcta, verificando que el dorado sea uniforme y el interior esté completamente cocido.	✓	
Presenta el pan terminado con apariencia atractiva, textura suave **por dentro y crujiente por fuera, y con sabor balanceado.**	✓	
Observaciones	OK	

Jose A Garcia CA

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 18/11/2024
Ficha de Caracterización: 2951838
Cógigo: 936161
Versión: 1
Denominación: AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Estado de la Ficha de Caracterización: EN EJECUCION
Fecha Inicio: 21/03/2024
Fecha Fin: 12/12/2025
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 44 - REGIONAL GUAJIRA
Centro de Formación: 9524 - CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1023528065	MARIA JOSE	CURVELO OSORIO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1073820152	YAINETH LORENA	RODIÑO SUAREZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1081002963	NATAHALIA GERLEINS	BRITO TEHERAN	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1118842772	SHARA SILENA	GONZALEZ ASPUSHAINA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120243110	JAIDELIS SHARITH	RUBIO BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120243670	KATHERIN JULIETH	BARROS MARTINEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120742262	HUGO DANIEL	DOMINGUEZ BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1120743864	ANDRES RAFAEL	MENDOZA ORTIZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121040971	OLAYA ENRIQUE	PITRE GAMEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041029	ESLEYCER MIGUEL	ARTEAGA BARROS	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041613	JHONEIDYS DANIELA	QUIROGA GUERRA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041777	IVAN DAVID	SOLIPAZ BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041819	SAMEC ZAIN	BRITO BRITO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121041982	LINA MARCELA	MONTERO BORJA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042155	LEONELA ANDREA	IPUANA APUSHANA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042264	SHARA KATRIN	CERA RODRIGUEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042275	SANTIAGO ANDRES	FRAGOZO DIAZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042314	HEVANYERITH YULIETH	GAMEZ PUSHAINA	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042501	SARELY YULIETH	BRITO DE ARMAS	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121042542	FANNY LUCIA	FRAGOZO RODRIGUEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1121045819	JESUS DAVID	GARCIA LOPEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1122404034	LEYLIS MARIA	TORREGROSA GAMEZ	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO
TI	1123972137	GELEN MILENA	CARDALES BELEÑO	EN FORMACION	5116 - APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	152490 - CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD	APROBADO	18/11/2024 11.45 a	CC 1100960052 - JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE ALBERTO GARCIA CAMARGO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2951836 - PANIFICACION.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110101 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110102 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON BASE EN CRITERIOS TÉCNICOS Y NORMATIVA

29080110103 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN ACUERDO CON NORMATIVA

29080110104 PROCESAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN CON TÉCNICAS INNOVADORAS SEGÚN TENDENCIAS DEL MERCADO

29080110105 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y LOS PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• 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 : 79,00

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

EXPLORAR LA INFORMACIÓN SUSTENTABLE, CONFIABLE Y AUTÉNTICA REQUERIDA TENIENDO EN CUENTA LA IDEA DE

IDENTIFICAR EL IMPACTO DE LA IDEA DE PROYECTO EN LA TRANSFORMACIÓN DEL CONTEXTO SOCIAL Y PRODUCTIVO DE ACUERDO NORMAS Y PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN.

INCLUIR LOS PARÁMETROS DE SOSTENIBILIDAD, RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CICLO DE VIDA DEL PROYECTO EN LA FORMULACIÓN DE LA FASE DE FACTIBILIDAD, SEGÚN PROTOCOLOS DE INVESTIGACIÓN

PARTICIPAR EN EL ANÁLISIS DE LA VIABILIDAD TÉCNICA, ECONÓMICA Y SOCIAL DEL PROYECTO DE ACUERDO CON LOS INDICADORES DE GESTIÓN.

PARTICIPAR EN LA FORMULACIÓN DE PROPUESTAS DE INNOVACIÓN Y MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS PRODUCTIVOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

PARTICIPAR EN LAS ACTIVIDADES COLABORATIVAS TECNOLÓGICAS Y OPERATIVAS DE LA EMPRESA AGROINDUSTRIAL, DE ACUERDO CON LAS LÍNEAS PRODUCTIVAS PROPIAS DE SU PERFIL.

• 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 :	98,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	177,00

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