PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Cesar, Octubre de 2024

Señor (a)
HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No**. CO1.PCCNTR.5925287**
Coordinador académico de Programas Especiales
Articulación con la Media

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

Referencia: CO1.PCCNTR.5925287 del año 2024

LUIS ERNESTO GIRALDO URIBE, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1065865956 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, Instructora en el área de Agroindustria, 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: Conforme a la cláusula inmediatamente anterior se establecerá la organización de los pagos del cesionario de la siguiente manera: a) TRES (3) pagos iguales por los meses Agosto a Octubre de 2024 cada uno, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS MCTE ($4.465.545). b). UN (1) pago final equivalente a diecinueve (19) días del mes de noviembre de 2024, por valor de DOS MILLONES OCHOCIENTOS VEINTIOCHO MIL CIENTO SETENTA Y NUEVE PESOS MCTE ($2.828.179).

Plazo: Será hasta el 19 de Noviembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de AGROINDUSTRIA para impartir formación profesional integral presencial en el marco del programa de articulación con la educación media del centro agroempresarial en el departamento del Cesar.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar el auto-diagnóstico de la institución educativa a articular y sistematizar la información.	N/A para este periodo	N/A
2	Acompañar la institución educativa para que los estudiantes de grado 9 realicen el registro en Sofía Plus como aspirantes al programa de articulación.	N/A para este periodo	N/A
3	Elaborar el estudio comparativo del programa de formación del SENA del nivel técnico a articular con el currículo de la educación media de la institución educativa de acuerdo con lo establecido en la guía para articular currículo del programa articulado SENA con currículo de la educación media.	N/A para este periodo	N/A
4	Elaborar diagnóstico especifico de ambientes de aprendizaje para ejecutar el programa articulado, de acuerdo con los estándares elaborados por las redes de conocimiento del SENA.	N/A para este periodo	N/A
5	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Se oriento formación en los programas asignados: Fichas: 2715262, 2715256, 2715257, 2927936, 2934720. **Grados 11:** 2715262, 2715256, 2715257. **Nombre del proyecto:** Realización feria exposición agroindustrial en las IE articuladas con el centro agroempresarial. **Actividad del proyecto:** Implementar procesos de producción alimentaria de	Evidencia encontrada en el link del drive del Supervisor del programa Articulación con la media.

		acuerdo a parámetros técnicos y legales. **Competencia:** 1.Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. 2.Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultado de aprendizaje**: 1.Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente. 2.Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente. **Grado 10 :** 2927936, 2934720. **Nombre del proyecto:** Realización feria exposición agroindustrial en las IE articuladas con el centro agroempresarial **Actividad del proyecto:** 1.Reconocer los equipos y condiciones necesarias para	

		la elaboración de productos alimenticios. 2.Realizar diagnóstico de los peligros potenciales para la elaboración de productos **Competencia:** 1.Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. 2.controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente. **Resultados de aprendizaje:** 1.Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente. 2. Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.	
6	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la	Se realizo la actualización de la planeación pedagógica, guías de aprendizaje material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación.	Se adjunta captura de pantalla de las guías y planeación. Evidencia encontrada en el link del drive del Supervisor del programa Articulación con la media

	formación e instrumentos de evaluación).		
7	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A para este periodo	N/A
8	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A para este periodo	N/A
9	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	N/A para este periodo	N/A
10	Llevar control de las inasistencias de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Se ha llevado el registro de inasistencia de los aprendices a la formación en el formato no controlado de Excel.	Capture de pantalla de registro de inasistencia de los aprendices a la formación en el formato no controlado de Excel.
11	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	N/A para este periodo	N/A
12	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	N/A para este periodo	N/A
13	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol,	N/A para este periodo	N/A

	actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.		
14	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA. para aplicación del reglamento del aprendiz	N/A para este periodo	N/A
15	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	N/A para este periodo	N/A
16	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se desplazo a los municipios de San Alberto – Cesar, para orientar formación.	Se adjuntan horario asignado al final del informe.
17	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	N/A para este periodo	N/A
18	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se actualizó el portafolio del instructor con las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, registro de inasistencia, de las diferentes fichas, de los programas de formación en ejecución.	Evidencia encontrada en el link del drive del Supervisor del programa Articulación con la media. Se adjunta registro fotográfico, anexo al final del informe.
19	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y	Se cuido los ambientes o mobiliarios asignados en las IE y sede del centro agroempresarial para orientar formación.	Se adjunta registro fotográfico, anexo al final del informe.

	hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
20	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo	N/A
21	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	N/A para este periodo	N/A
22	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	N/A para este periodo	N/A
23	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	N/A para este periodo	N/A
24	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Se entregó oportunamente el informe: Mensual de ejecución contractual – Octubre - 2024.	El Informe contractual se encuentra en la plataforma del Secop II.
25	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	N/A para este periodo	N/A
26	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las	N/A para este periodo	N/A

	diferentes acciones de formación profesional.		
27	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Se mantuvo en orden y organizados los recursos en los ambientes de formación.	Se adjunta registro fotográfico, anexo al final del informe.
28	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Se presentan informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento número: LEG 149624 - LUIS ERNESTO GIRALDO URIBE	Evidencia se presentara en el informe de gestión financiera GF.SECOP II.
29	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Diligencio y adjunto a través del Secop II, los archivo , GF y GC (informe mensual de ejecución contractual con sus respectivas evidencias, y el informe de apoyo a la formación en pdf), solicitados y revisados por el supervisor del programa de articulación con la media, correspondiente al mes.	Informe mensual de ejecución con sus respectivas evidencias contractual, planilla de seguridad social, Planilla de Si contratista, informe de apoyo a la formación; cargados en el Secop II.
30	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2024, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	N/A para este periodo	N/A

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1	149624	San Alberto	27/09/24	27/09/24

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. **7940588450** de la planilla, expedida por operador SOI correspondiente al mes de Septiembre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites") Evidencias en (14) folios

Cordialmente,



LUIS ERNESTO GIRALDO URIBE
Contratista
C.C. No. 1.065.865.956

Recibí a satisfacción:

HENRY ALEXANDER FLECHAS PEÑA
Supervisor(A) Contrato No. **CO1.PCCNTR.5925287** de 2024
Coordinador académico de Programas Especiales

ANEXOS

OBLIGACIÓN 5.

Ficha: 2715262

Competencia:
1.Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.
2.Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
Resultado de aprendizaje:
1.Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente.
2.Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.





Ficha: 2715256





Ficha: 2715257





Ficha: 2927936

Competencia:

1.Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.

2.controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.

Resultados de aprendizaje:

1.Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente.

2. Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa





Ficha: 2934720





Evidencia de Realización feria exposición agroindustrial en las Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitán.

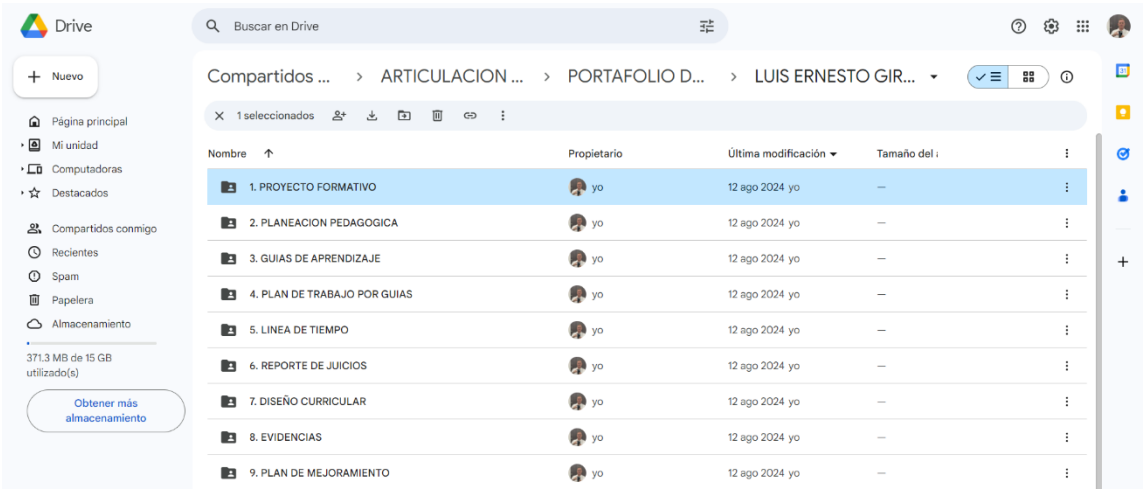


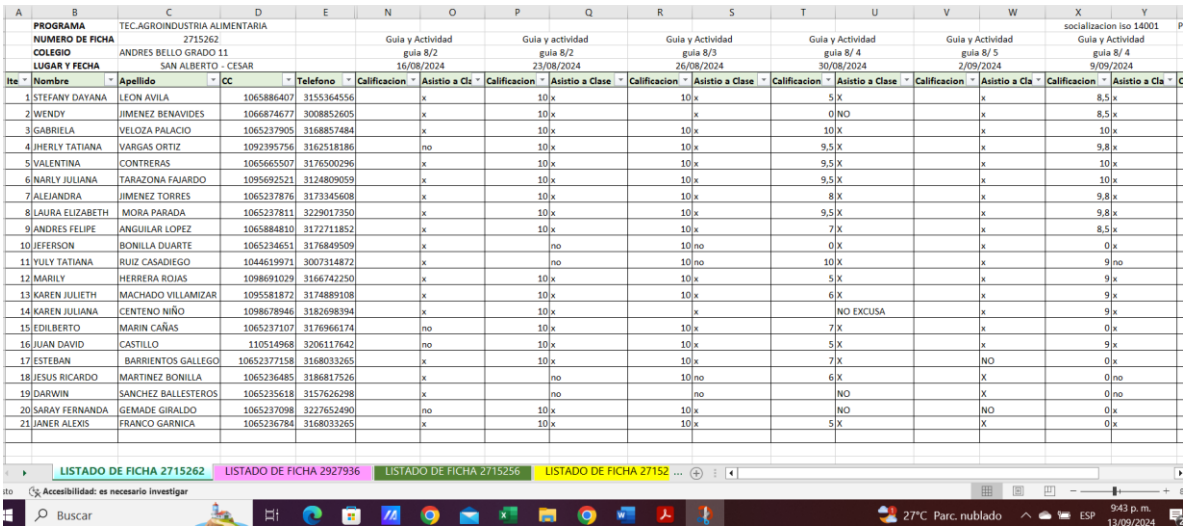






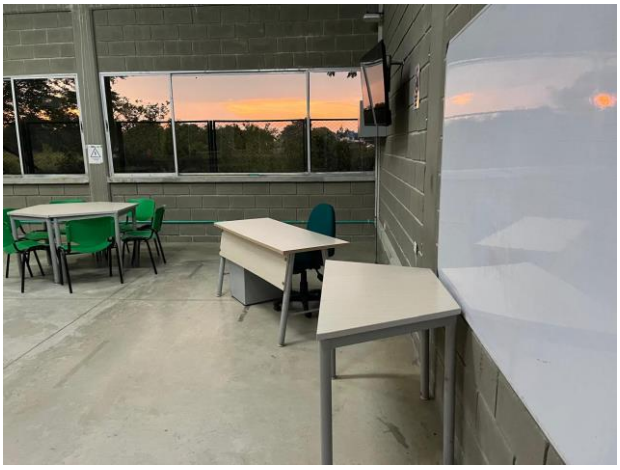
OBLIGACIÓN 6.





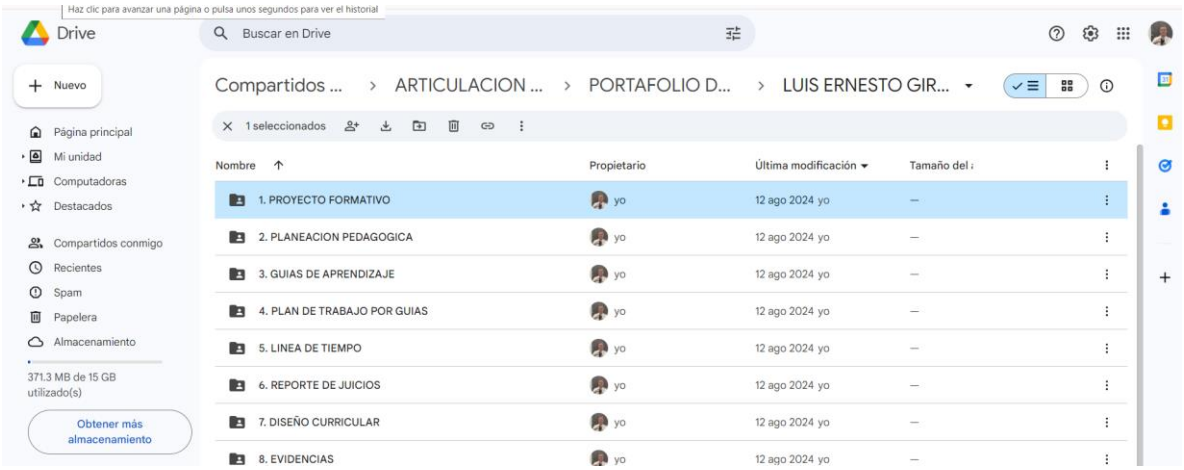
	PROGRAMA	TEC.AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA															socializacion iso 14001		
	NUMERO DE FICHA	2715262			Guia y Actividad		Guia y actividad		Guia y Actividad		Guia y Actividad		Guia y Actividad		Guia y Actividad			
	COLEGIO	ANDRES BELLO GRADO 11			guia 8/2		guia 8/2		guia 8/3		guia 8/ 4		guia 8/ 5		guia 8/ 4			
	LUGAR Y FECHA	SAN ALBERTO - CESAR			16/08/2024		23/08/2024		26/08/2024		30/08/2024		2/09/2024		9/09/2024			
Ite	Nombre	Apellido	CC	Telefono	Calificacion	Asistio a Cla	Calificacion	Asistio a Clase	Calificacion	Asistio a Clase	Calificacion	Asistio a Clase	Calificacion	Asistio a Cla	Calificacion	Asistio a Cla		
1	STEFANY DAYANA	LEON AVILA	1065886407	3155364556		x	10	x	10	x	5	X		x	8,5	x		
2	WENDY	JIMENEZ BENAVIDES	1066874677	3008852605		x	10	x		x	0	NO		x	8,5	x		
3	GABRIELA	VELOZA PALACIO	1065237905	3168857484		x	10	x	10	x	10	X		x	10	x		
4	JHERLY TATIANA	VARGAS ORTIZ	1092395756	3162518186		no	10	x	10	x	9,5	X		x	9,8	x		
5	VALENTINA	CONTRERAS	1065665507	3176500296		x	10	x	10	x	9,5	X		x	10	x		
6	NARLY JULIANA	TARAZONA FAJARDO	1095692521	3124809059		x	10	x	10	x	9,5	X		x	10	x		
7	ALEJANDRA	JIMENEZ TORRES	1065237876	3173345608		x	10	x	10	x	8	X		x	9,8	x		
8	LAURA ELIZABETH	MORA PARADA	1065237811	3229017350		x	10	x	10	x	9,5	X		x	9,8	x		
9	ANDRES FELIPE	ANGUILAR LOPEZ	1065884810	3172711852		x	10	x	10	x	7	X		x	8,5	x		
10	JEFERSON	BONILLA DUARTE	1065234651	3176849509		x		no	10	no	0	X		x	0	x		
11	YULY TATIANA	RUIZ CASADIEGO	1044619971	3007314872		x		no	10	no	10	X		x	9	no		
12	MARILY	HERRERA ROJAS	1098691029	3166742250		x	10	x	10	x	5	X		x	9	x		
13	KAREN JULIETH	MACHADO VILLAMIZAR	1095581872	3174889108		x	10	x	10	x	6	X		x	9	x		
14	KAREN JULIANA	CENTENO NIÑO	1098678946	3182698394		x	10	x		x		NO EXCUSA		x	9	x		
15	EDILBERTO	MARIN CAÑAS	1065237107	3176966174		no	10	x	10	x	7	X		x	0	x		
16	JUAN DAVID	CASTILLO	110514968	3206117642		no	10	x	10	x	5	X		x	9	x		
17	ESTEBAN	BARRIENTOS GALLEGO	10652377158	3168033265		x	10	x	10	x	7	X		NO	0	x		
18	JESUS RICARDO	MARTINEZ BONILLA	1065236485	3186817526		x		no	10	no	6	X		X	0	no		
19	DARWIN	SANCHEZ BALLESTEROS	1065235618	3157626298		x		no		no		NO		X	0	no		
20	SARAY FERNANDA	GEMADE GIRALDO	1065237098	3227652490		no	10	x	10	x		NO		NO	0	x		
21	JANER ALEXIS	FRANCO GARNICA	1065236784	3168033265		x	10	x	10	x	5	X		X	0	x		

OBLIGACIÓN 18.

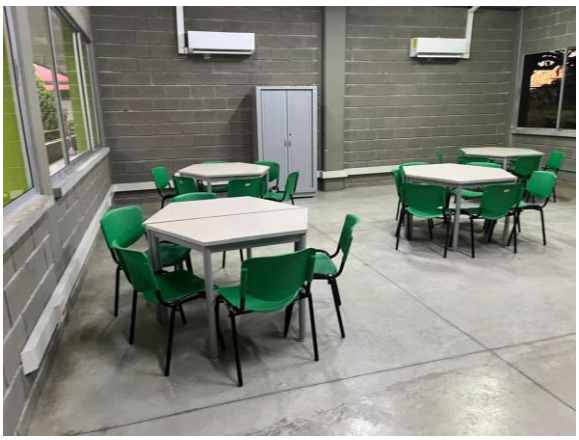


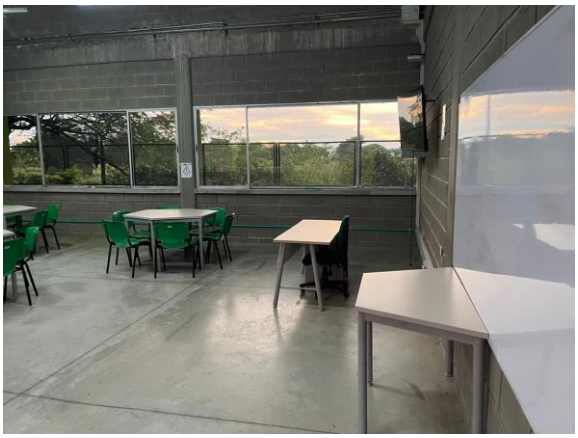


OBLIGACIÓN 19.



OBLIGACIÓN 27.





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ERNESTO GIRALDO URIBE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 15/09/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 14/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715262 - 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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2934720 - 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2927936 - 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2715256 - 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2715257 - 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.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

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: LUIS ERNESTO GIRALDO URIBE

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

	Versión: 03
	GC-F-004.1

Centro Agroempresarial
Coordinación Académica de Programas Especiales - Articulación con la Educación Media
Evaluación y Seguimiento en la Institución Educativa
Ejecución mensual de actividades

Nombre del Instructor (a):	**LUIS ERNESTO GIRALDDO URIBE**	**Fecha Inicial:**	**15 de septiembre de 2024**
Número de documento	**1.065.865.956**	**Fecha Final:**	**14 de Octubre de 2024**
Mes:	**SEPTIEMBRE-OCTUBRE**		

INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROGRAMA - GRADO FICHA DE CARACTERIZACIÓN	ACTIVIDAD / COMPETENCIA RESULTADO DE APRENDIZAJE	DÍA - FECHA																							ACTIVIDADES DESARROLLADAS CON EL DOCENTE	Horas Aplicadas	Firma Coordinador	Firma Rector
		Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Lu						
		16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	1	2	3	4	7	8	9	10	11	14						
ANDRES BELLO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA - 11° **2715262**	Ejecución de la formación para logros de Resultados de Aprendizaje: - Aplicar controles y estructuras básicas de programación de un lenguaje orientado a eventos de acuerdo con el problema a solucionar. - Instalar los componentes software de acuerdo con el análisis de los requerimientos de información, la tecnología del equipo, los manuales del fabricante y las necesidades del cliente. - Ejecutar el mantenimiento físico interno y externo de los equipos de cómputo aplicando las técnicas, insumos, manuales y procedimientos establecidos.	x				x	x				x	x				x	x					x				Desarrollo de actividades de aprendizaje por instructor y docente. Seguimiento al proceso de formación. Acompañamiento técnico al docente. Registro de los resultados de aprendizajes en SofiaPlus.	32		
ANDRES BELLO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 10° **2927936**	Ejecución de la formación para logros de Resultados de Aprendizaje: - Instalar el cableado estructurado y/o la red inalámbrica de acuerdo con las normas y estándares de cableado y seguridad vigentes. - Documentar técnicamente el proceso de instalación de un proyecto de cableado estructurado y/o red inalámbrica, de acuerdo con las normas y estándares vigentes. - Certificar el cableado estructurado de acuerdo con normas y estándares vigentes.	x				x	x				x	x				x	x					x				Desarrollo de actividades de aprendizaje por instructor y docente. Seguimiento al proceso de formación. Acompañamiento técnico al docente. Registro de los resultados de aprendizajes en SofiaPlus.	40		
JORGE ELIECER GAITAN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 11° **2715256**	Ejecución de la formación para logros de Resultados de Aprendizaje: - Instalar el cableado estructurado y/o la red inalámbrica de acuerdo con las normas y estándares de cableado y seguridad vigentes. - Documentar técnicamente el proceso de instalación de un proyecto de cableado estructurado y/o red inalámbrica, de acuerdo con las normas y estándares vigentes. - Certificar el cableado estructurado de acuerdo con normas y estándares vigentes.		x		x			x		x			x		x			x		x					Desarrollo de actividades de aprendizaje por instructor y docente. Seguimiento al proceso de formación. Acompañamiento técnico al docente. Registro de los resultados de aprendizajes en SofiaPlus.	32		
JORGE ELIECER GAITAN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 11° **2715257**	Ejecución de la formación para logros de Resultados de Aprendizaje: - Instalar el cableado estructurado y/o la red inalámbrica de acuerdo con las normas y estándares de cableado y seguridad vigentes. - Documentar técnicamente el proceso de instalación de un proyecto de cableado estructurado y/o red inalámbrica, de acuerdo con las normas y estándares vigentes. - Certificar el cableado estructurado de acuerdo con normas y estándares vigentes.		x		x			x		x			x		x			x		x					Desarrollo de actividades de aprendizaje por instructor y docente. Seguimiento al proceso de formación. Acompañamiento técnico al docente. Registro de los resultados de aprendizajes en SofiaPlus.	36		
JORGE ELIECER GAITAN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA 10° **2934720**	Ejecución de la formación para logros de Resultados de Aprendizaje: - Instalar el cableado estructurado y/o la red inalámbrica de acuerdo con las normas y estándares de cableado y seguridad vigentes. - Documentar técnicamente el proceso de instalación de un proyecto de cableado estructurado y/o red inalámbrica, de acuerdo con las normas y estándares vigentes. - Certificar el cableado estructurado de acuerdo con normas y estándares vigentes.			x					x					x					x							Desarrollo de actividades de aprendizaje por instructor y docente. Seguimiento al proceso de formación. Acompañamiento técnico al docente. Registro de los resultados de aprendizajes en SofiaPlus.	20		
Firma del Instructor:																							**Total Horas**	160	**Resultado Ejecutado del PERIODO : MES DE SEPTIEMBRE - OCTUBRE**	