PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sabanalarga, diciembre 2024

Señor (a)
TERESA DE JESÚS ALTAMAR PÉREZ
SUPERVISOR(E) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5806444
Cargo del supervisor Instructor G17
Dependencia Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial
Ciudad Sabanalarga Atlántico

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 12 del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5806444 del año 2024

MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1043027129 de Sabanalarga, en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDAGRO, 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:

El valor total del contrato es la suma de Cuarenta y seis millones setecientos treinta y nueve mil trecientos setenta y un peso M/L ($46.739.371). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: diez pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS ($4.465.545) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2024 por un valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTIUN PESOS ($2.083.921)

Plazo: Será hasta el (14) de (diciembre) de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área de ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS de los programas de FORMACIÓN EN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, mediante estrategias que aporten en el diseño y desarrollo curricular en el Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el Centro de formación en condiciones de calidad.	Impartir formación profesional a la ficha 2965671, técnico en elaboración de productos alimenticios, la competencia almacenar productos alimenticios. Impartir formación profesional a la ficha 3034151 técnico en elaboración de productos alimenticios, la competencia almacenar productos alimenticios. Impartir formación profesional a la ficha 2992629 tecnólogo en procesamientos alimenticios, la competencia recibir productos alimenticios según ficha técnica. Acompañamiento técnico en etapa productiva a la Ficha 2845701 Elaboración de productos alimenticios de Compuertas Atlántico Impartir formación al curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos, ficha 3139445.	Evidencias Fotográficas, lista de asistencia.

		Impartir formación al curso complementario Higiene y Manipulación de alimentos ficha 3143508.	
2	Compartir al equipo de Sofía Plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo	Actualización de datos en Sofia plus	Contrato y programación de horas para la formación en Sofia plus.
3	Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional.	Realizar evaluaciones, talleres, a los aprendices de las competencias asignadas.	Cargue de evidencias en territorio.
4	Realizar y emitir oportunamente los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación en los tiempos establecidos desde coordinación académica.	Evaluar las competencias asignadas de acuerdo con cada programa de formación	Evaluación de las competencias finalizadas en el primer trimestre del año. Reporte de Juicios Evaluativos.
5	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.	Elaboración de los documentos utilizados en la ejecución de la formación	Diseño curricular, guías, proyecto formativo, actas cargadas en Drive Coordinación Agroindustria
6	Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico.	Asistencia en comités de evaluación con vocero, coordinador, instructores asignados a la ficha cuando sean programados.	Actas, registros de asistencias, fotografías cuando aplique. Participación en comité de evaluación el día 22 de Nov y Comité extraordinario

			el 9 de Dic ficha 2992629.
7.	Participar en la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando el cumplimiento de los entregables en cada una de las fases establecidas.	Participación en el desarrollo del proyecto formativo en las fases en las cuales se encuentran las competencias asignadas.	Cuando aplique.
8.	Realizar, en los tiempos establecidos por la coordinación y previo al inicio de cada trimestre académico, el material de apoyo de formación (plan de concertación con aprendices, planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de sesión) que será utilizado en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.	Realizar plan concertado, planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de sesión.	En ejecución, Drive agroindustria. Adjunto en archivo Zip.
9.	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.	Apoyo y asistencia en actividades, reuniones, ferias, procesos tecnológicos, documentación, cuando el supervisor lo solicite.	Cuando aplique.

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.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 9477701396 de la planilla Aportes en línea, periodo noviembre (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (3) folios

Cordialmente,

Firma 

MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

Contratista

C.C. No. 1043027129

Recibí a satisfacción:

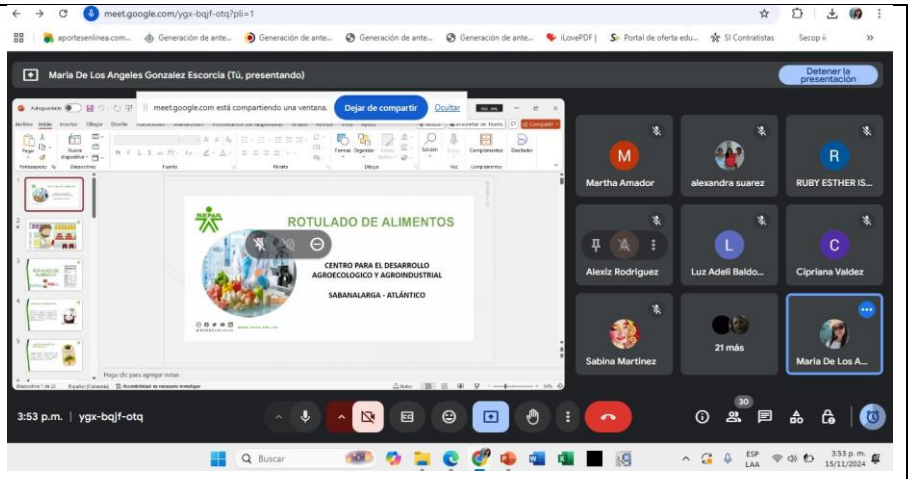
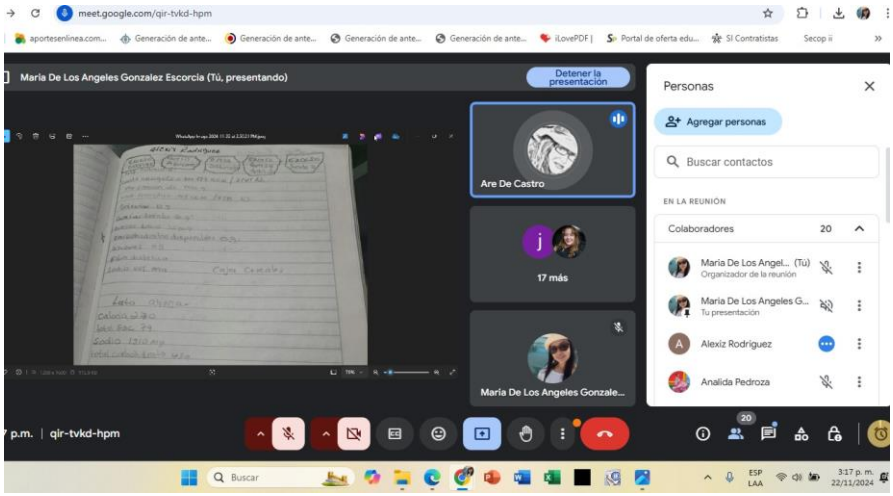
Firma

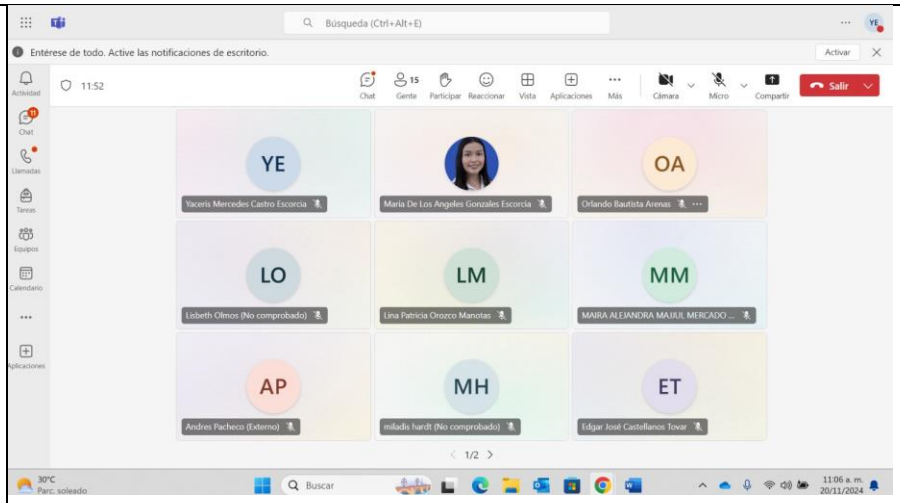
TERESA DE JESÚS ALTAMAR PÉREZ

Supervisor(a) contrato CO1.PCCNTR. 5806444

Instructor G17

EVIDENCIAS

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 2965671	
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 3034151 **SOCIALICACIÓN ACTIVIDAD DE ETIQUETADO Y ROTULADO.**	

TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA RECIBIR FICHA 2992629 **COMITÉ DE EVQALUACIÓN**	
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FICHA: 2845701 **EVIDENCIA: SOCIALKIZACION DE PROYECTOS PRODUCTIVOS.**	   






REPORTE DE JUICIO EVALUATIVO FICHA

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	07/12/2024
Ficha de Caracterización:	3139445
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	06/11/2024
Fecha Fin:	02/12/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación:	9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje
CC	1001866397	BRIAN JOSE	ESCOBAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 2360010230 2 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
CC	1001866397	BRIAN JOSE	ESCOBAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 2360010204 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LA LEGISLACIÓN ALIMENTOS Y LOS REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
CC	1001866397	BRIAN JOSE	ESCOBAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 2360010230 3 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA
CC	1001866397	BRIAN JOSE	ESCOBAR ORTIZ	POR CERTIFICAR	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 2360010230 1 PLANEAR RECURSOS PARA DISMINUIR FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y PELIGROS EN EL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA

FICHA 2965669

CONTROL DE CALIDAD

REPORTE DE JUICIO EVALUATIVO

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	07/12/2024
Ficha de Caracterización:	2965669
Código:	92706
Versión:	2
Denominación:	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	15/04/2024
Fecha Fin:	14/07/2026
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación:	9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Fe
CC	1002072695	ORLEIDYS	TOVAR ANAYA	EN FORMACION	39199 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos	641957 - 240205404 PROPONER SOLUCIONES A LAS NECESIDADES Y PELIGROS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	07
CC	1002072695	ORLEIDYS	TOVAR ANAYA	EN FORMACION	39199 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos	641958 - 240205403 VALIDAR EL CONCEPTO PRODUCTIVO SEGÚN SUS CARACTERISTICAS Y NECESIDADES	APROBADO	07
CC	1002072695	ORLEIDYS	TOVAR ANAYA	EN FORMACION	39199 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos	641959 - 240205404 ESTRUCTURAR EL PROYECTO DE ACUERDO A CRITERIOS DE LA INVESTIGACIÓN	APROBADO	07
CC	1002072695	ORLEIDYS	TOVAR ANAYA	EN FORMACION	39561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los	641961 - 240205403 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL	APROBADO	29
CC	1002072695	ORLEIDYS	TOVAR ANAYA	EN FORMACION	39561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los	641968 - 240205403 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y	APROBADO	29
CC	1002072695	ORLEIDYS	TOVAR ANAYA	EN FORMACION	39561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los	641969 - 240205403 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERISTICAS EMPRESARIALES Y	APROBADO	29
CC	1002072695	ORLEIDYS	TOVAR ANAYA	EN FORMACION	39561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los	641970 - 240205404 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR	APROBADO	29

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 14/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3139445 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 4,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992685 - CORTE Y VENTA DE CARNES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Surtir productos según plan y técnicas de merchandising

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3143508 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2845701 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

• 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:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	10,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2992629 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.

29080100903 REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965671 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

• 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:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3034151 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

• 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:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales
• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 94,00

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: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5806444 del año 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: 1.043.027.129

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

OBLIGACIONES GENERALES:

1) Acatar la Constitución Política, la Ley, los principios de la contratación estatal y las demás normas concordantes y complementarias.
2) Responder por el adecuado y oportuno cumplimiento de las obligaciones contraídas del contrato (Electrónico o físico).
3) Participar en las reuniones que para la ejecución del contrato sean convocadas.
4) Entregar periódicamente y al finalizar el contrato o cuando el supervisor lo solicite, todos los documentos y archivos (físicos y electrónicos) a su cargo y que se produzcan en ejecución de sus obligaciones, debidamente inventariados conforme a las normas y procedimientos que establezca el Archivo General de la Nación y de acuerdo con el formato GD-F-004 Formato Único de Inventario Documental.
5) Entregara la finalización del plazo de ejecución o del vínculo contractual o cuando el supervisor del contrato lo solicite, los bienes devolutivos que le hayan sido asignados para el cumplimiento del objeto del contrato.
6) Utilizar en debida forma las claves asignadas para el ingreso a los sistemas de información y gestión del SENA requeridos para la ejecución del contrato y al finalizar el mismo, informar para su desactivación, garantizando la seguridad y reserva de la información conocida por estos u otros medios durante la ejecución.
7) Colaborar en la elaboración de respuestas y suministro.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

1. Apoyar en el desarrollo de actividades de formación profesional en los programas ofertados por el centro en condiciones de calidad.
2. Compartir al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo
3. Apoyar con el seguimiento al proceso formativo de los aprendices a quienes se les brindará formación profesional.

4. Realizar y emitir oportunamente los respectivos juicios evaluativos de las competencias, fichas y programas ofertados por el Centro de Formación en los tiempos establecidos desde coordinación académica.
5. Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.
6. Participar en los comités de evaluación de las fichas asignadas durante cada trimestre académico.
7. Participar en la formulación, elaboración y ejecución de los proyectos formativos garantizando el cumplimiento de los entregables en cada una de las fases establecidas.
8. Realizar, en los tiempos establecidos por la coordinación y previo al inicio de cada trimestre académico, el material de apoyo de formación (plan de concertación con aprendices, planeación pedagógica, guías de aprendizaje y planes de sesión) que será utilizado en las fichas asignadas durante la ejecución del contrato.
9. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva de la formación.

LUGAR DE EJECUCIÓN: Sabanalarga atlántico

PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el 14 de diciembre 2024

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 1 de febrero 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 14 de diciembre 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: Hasta el 14 de diciembre 2024

VALOR DEL CONTRATO: $46.739.371

SUPERVISOR (E): Teresa de Jesús Altamar Pérez

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: C.C 32798056

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$46.739.371
Valor Ejecutado	$46.739.371
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$0
Saldo a liberar	$0

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_X__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

NUMERO DE FICHA	PROGRAMA	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE
2992629	Tecnólogo en procesamiento de alimentos	Recibir productos alimenticios e insumos según ficha técnica	• Realizar la inspección de productos alimenticios e insumos según protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. • Clasificar el producto según criterios de almacenamiento y naturaleza del producto.

			• Reportar las novedades de los resultados de la inspección acorde con las técnicas y procedimientos operativos establecidos por la empresa y/o normatividad vigente • Aplicar buenas prácticas de manufactura en la recepción de alimentos según normatividad vigente y parámetros establecidos por la empresa.
2899623	Producción de leches higienizadas	Operación de equipos de enfriamiento durante la cadena láctea	• Alistar equipos de enfriamiento de leche según normativa sanitaria y procedimiento técnico. (EVALUADO) • Operar equipos de enfriamiento de leche cruda aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo (EVALUADO) • almacenar leche cruda verificando los volúmenes mínimos de operación del equipo de enfriamiento y asegurando la calidad e inocuidad según normativa y procedimiento (EVALUADO) • Documentar las actividades relacionada con el almacenamiento,

			transporte y enfriamiento de leche cruda según procedimiento establecido. (EVALUADO)
2899623	Producción de leches higienizadas	Operación de equipos de enfriamiento durante la cadena láctea	• Alistar equipos de enfriamiento de leche según normativa sanitaria y procedimiento técnico. (EVALUADO) • Operar equipos de enfriamiento de leche cruda aplicando normas de seguridad y salud en el trabajo. (EVALUADO) • Almacenar leche cruda verificando los volúmenes mínimos de operación del equipo de enfriamiento y asegurando la calidad e inocuidad según normativa y procedimiento (EVALUADO) • Documentar las actividades relacionada con el almacenamiento, transporte y enfriamiento de leche cruda según procedimiento establecido. (EVALUADO)
2899623	Producción de leches higienizadas	Obtención de leches higienizadas	• Estandarizar leche cruda según los requerimientos del proceso tecnológico, normativa legal y criterios técnicos (EVALUADO)

			• Higienizar leche cruda de acuerdo a la normativa sanitaria vigente y procedimiento técnico establecido. (EVALUADO)
2874577	Técnico en procesamiento de derivados lácteos.	Aplicación de procedimientos de higienización en la industria láctea	• Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria (EVALUADO). • Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria (EVALUADO) • Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos (EVALUADO) • Aplicar programa de control de plagas y disposición de residuos en planta de producción de alimentos de acuerdo con normativa. (EVALUADO)
2874577	Técnico en procesamiento de derivados lácteos.	Emprendimiento e investigación aplicada	• Integrar elementos de la cultura emprendedora teniendo en cuenta el perfil personal y el contexto de

			desarrollo social (EVALUADO) • Caracterizar la idea de negocio teniendo en cuenta las oportunidades Y necesidades del sector productivo y social (EVALUADO) • Estructurar el plan de negocio de acuerdo con las características empresariales y tendencias de mercado (EVALUADO) • Valorar la propuesta de negocio conforme con su estructura y necesidades del sector productivo y social (EVALUADO)
2874577	Técnico en procesamiento de derivados lácteos.	Producción de quesos	• Elaborar quesos frescos e hilados siguiendo procedimiento establecido y normativa de calidad e inocuidad (EVALUADO)
2965671	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Fomento de la cultura emprendedora	• Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno. (EVALUADO) • Apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento

			emprendedor. (EVALUADO) • Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora. (EVALUADO) • Relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la negociación. (EVALUADO)
3034151	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Fomento de la cultura emprendedora	• Establecer características y competencias emprendedoras personales de acuerdo con sus potencialidades, objetivos y el entorno. (EVALUADO) • Apropiar el proceso de toma de decisiones personales en su cotidianidad, según el comportamiento emprendedor. (EVALUADO) • Emplear capacidad creativa e innovadora según estrategia emprendedora. (EVALUADO) • Relacionar la importancia de la negociación con el emprendimiento según las necesidades y elementos de la

			negociación. (EVALUADO)
2965671	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico.	• Alistar instalaciones, elementos de movilización, utensilios y equipos para el almacenamiento de alimentos de acuerdo proceso técnico y normativa. (EVALUADO) • Realizar el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura. (EVALUADO) • Comprobar el almacenamiento de alimentos basado en procedimiento técnico (EVALUADO) • Aplicar acciones de mejora en el almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta los resultados de comprobación
3034151	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico.	• Alistar instalaciones, elementos de movilización, utensilios y equipos para el almacenamiento de alimentos de acuerdo proceso técnico y normativa. (EVALUADO) • Realizar el almacenamiento de alimentos según procedimiento técnico y buenas prácticas de

			manufactura. (EVALUADO) • Comprobar el almacenamiento de alimentos basado en procedimiento técnico (EVALUADO) • Aplicar acciones de mejora en el almacenamiento de alimentos teniendo en cuenta los resultados de comprobación
2824618	Técnico en Pastelería	Higienizar planta de alimentos según procedimiento técnico y normativa sanitaria	• Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos aplicando normativa sanitaria. (EVALUADO) • Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. (EVALUADO) • Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en planta de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos. (EVALUADO) • Integrar los planes de saneamiento teniendo en cuenta las necesidades de la industria de alimentos. (EVALUADO)

2992685	Técnico en Corte y Venta de Carnes	Ciencias naturales (biología)	• Describir los niveles de organización biológica según el entorno productivo y social (EVALUADO) • Interpretar las interrelaciones entre los niveles de organización biológica según el entorno productivo y social. (EVALUADO) • Identificar situaciones del entorno productivo y social mediante la aplicación de principios y conceptos de biología (CONTINUACIÓN) • Verificar la aplicación de fundamentos de la biología en la resolución de situaciones problemáticas de acuerdo con el entorno productivo y social. (CONTINUACIÓN)
2944886 **2944887** **3005310** **3040041** **3091828** **3091835** **3091836**	Curso complementario en higiene y manipulación de alimentos	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	• Emplear las buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos de acuerdo con la normativa. (EVALUADO) • Ajustar los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según recomendaciones técnicas y normativa. (EVALUADO)

3139445 **3143508**			• Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos técnicos y normativa (EVALUADO) • Verificar el cumplimiento de los programas del plan de saneamiento en la manipulación de alimentos según legislación vigente. (EVALUADO)
TOTAL DE HRS EJECUTADAS:	**1.646**		

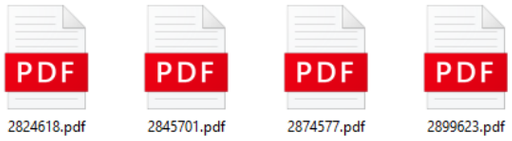
EVIDENCIAS

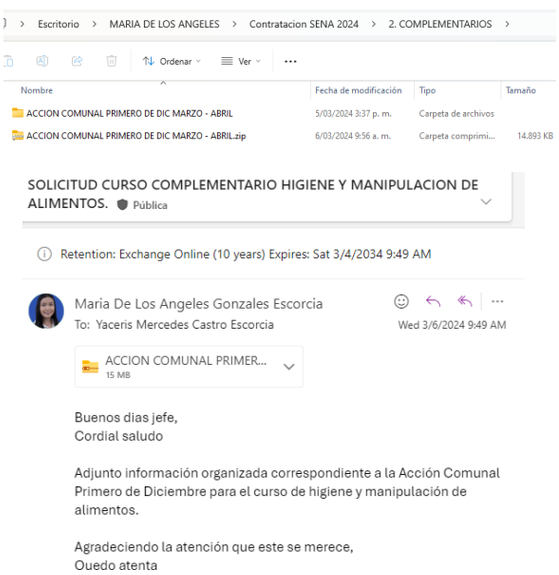
TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL CORREGIMIENTO DE LAS COMPUERTAS DEL MUNICIPIO DE MANATI FICHA 2845701. **Nota: Fecha y ubicación en pie de imagen.**	  
TECNICO EN DERIVADOS LACTEOS **FICHA: 2874577**	  

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

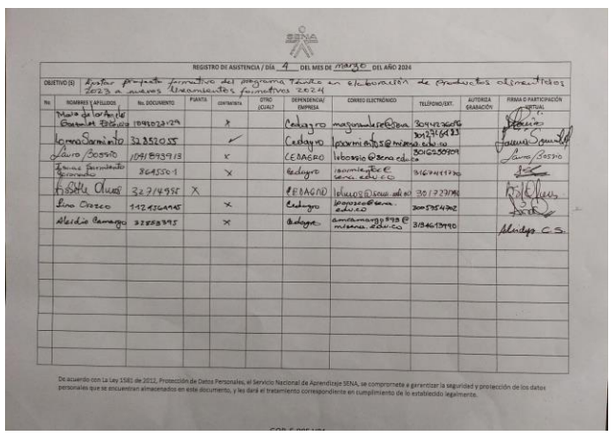
PRIMER ENCUENTRO PARA TEMAS RELACIONADOS CON LA FORMACION PROFESIONAL EN EL PERIODO 2024. LUNES 02 DE FEB	
TECNICO EN PASTELERIA **FICHA 2824618**	 
ARCHIVO REGISTROS DE ASISTENCIA **Nota: Se encuentran adjuntos en el archivo zip.**	

<table>
<tr>
<td>TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL CORREGIMIENTO DE LAS COMPUERTAS DEL MUNICIPIO DE MANATI FICHA 2845701. ELECCION DE REPRESENTANTE DE LOS APRENDICES.
Nota: Fecha y ubicación en pie de imagen.</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>SOLICITUD DE MATRICULA PARA CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA 2944886 Y 2944887.</td>
<td>
Escritorio › MARIA DE LOS ANGELES › Contratacion SENA 2024 › 2. COMPLEMENTARIOS ›
Ordenar · Ver · ···
Nombre | Fecha de modificación | Tipo | Tamaño
ACCION COMUNAL PRIMERO DE DIC MARZO - ABRIL | 5/03/2024 3:37 p. m. | Carpeta de archivos
ACCION COMUNAL PRIMERO DE DIC MARZO - ABRIL.zip | 6/03/2024 9:56 a. m. | Carpeta comprimi... | 14.893 KB
SOLICITUD CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Pública
Retention: Exchange Online (10 years) Expires: Sat 3/4/2034 9:49 AM
Maria De Los Angeles Gonzales Escorcia
To: Yaceris Mercedes Castro Escorcia
Wed 3/6/2024 9:49 AM
ACCION COMUNAL PRIMER...
15 MB
Buenos dias jefe,
Cordial saludo
Adjunto información organizada correspondiente a la Acción Comunal Primero de Diciembre para el curso de higiene y manipulación de alimentos.
Agradeciendo la atención que este se merece,
Ouedo atenta</td>
</tr>
</table>

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

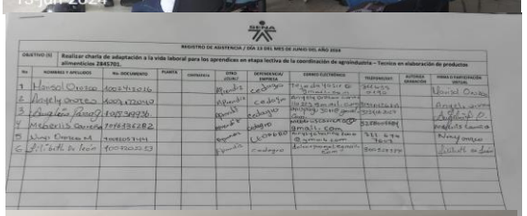
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

ASISTENCIA A EVENTO DE DIVULGACION TECNOLOGICO METROLOGIA BASICA **FICHA 2874577.**	
ARCHIVO REGISTROS DE ASISTENCIA **Nota: Se encuentran adjuntos en el archivo zip.**	2824618.pdf 2845701.pdf 2874577.pdf 2899623.pdf
AJUSTE A PROYECTO FORMATIVO DEL PROGRAMA TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	

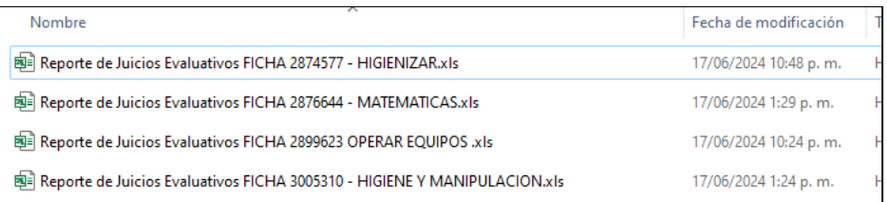
TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL CORREGIMIENTO DE LAS COMPUERTAS DEL MUNICIPIO DE MANATI FICHA 2845701. **PROCESOS FRUVER (Despulpar, Realización de Mermelada y Bocadillo)** **Nota: Fecha y ubicación en pie de imagen.**	

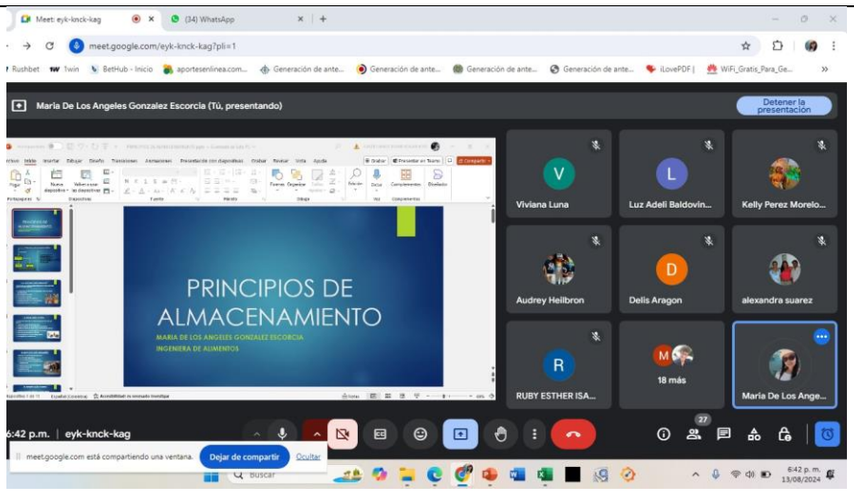
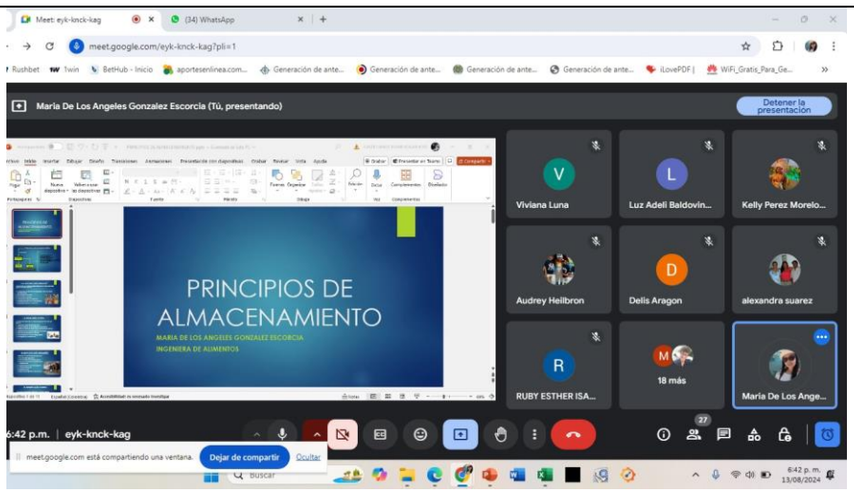
TECNICO EN PRODUCCIÓN DE LECHES HIGIENIZADAS – COMPETENCIA OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN. FICHA 2899623 **Realización de procesos térmicos (Pasteurización, enfriamiento y envasado de Avena)**	   

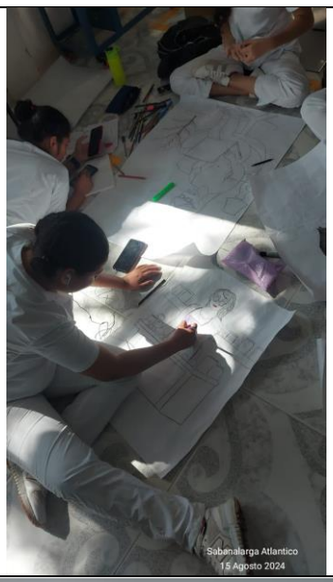
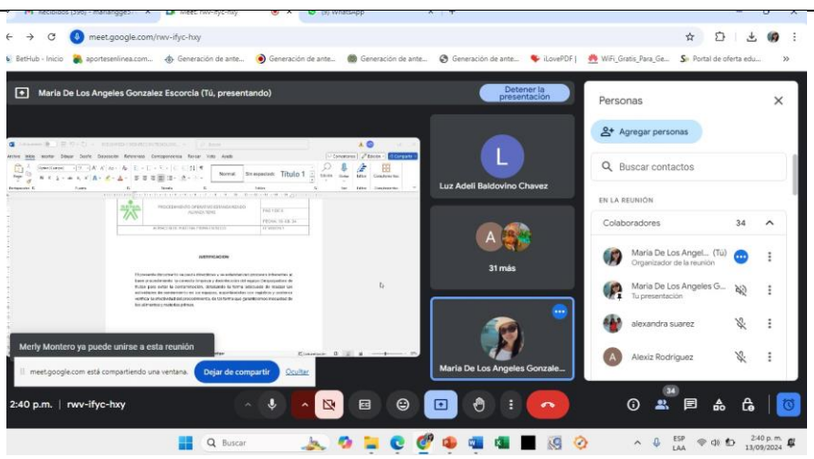
TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS – COMPETENCIA APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA. **Implementación de Limpieza y desinfección de Área, equipos, utensilios teniendo en cuenta las cantidades de solución requeridas.** **FICHA 2874577**	    
ACOMPAÑAMIENTO A LA UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO EN PROCESOS AGROINDUSTRIALES.	  

CAPACITACION CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EMPRESA LOS CAMPANOS	   
TECNICO ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL CORREGIMIENTO DE LAS COMPUERTAS DEL MUNICIPIO DE MANATI FICHA 2845701. Acompañamiento a la ficha en la socialización de Adaptación a la vida laboral. Nota: Fecha y ubicación en pie de imagen.	  

TÉCNICO EN PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS – COMPETENCIA APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA LÁCTEA. **Actividad de Inspección y Evaluación de la Res 2674 del 2013 en El centro de valor agregado.** **FICHA 2874577**	 
APOYO A LA FORMACIÓN EN EL DIA DEL CAMPESINO EN LA PREPARACION DE REFRIGERIOS.	

EVALUACION DE COMPETENCIAS ASIGNADAS FINALIZADAS EN JUNIO.	
CURSO COMPLEMENTARIO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS **Actividad: Aplicación de las BPM - Limpieza y desinfección de ambiente, superficies, utensilios.**	  

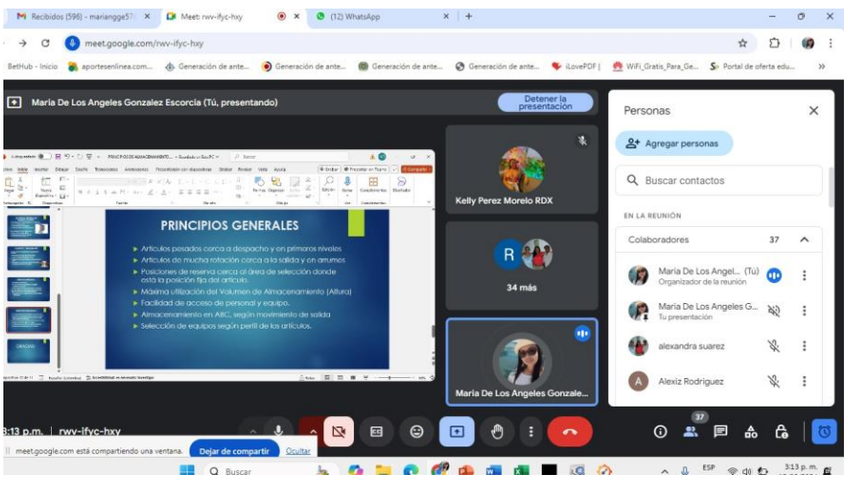
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 2965671	
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 3034151	

TECNÓLOGO EN CONTROL DE CALIDAD - COMPETENCIA EMPRENDER. **FICHA 2965669.** **Actividad: Perfil emprendedor**	
TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA RECIBIR **FICHA 2992629**	 
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 2965671	

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

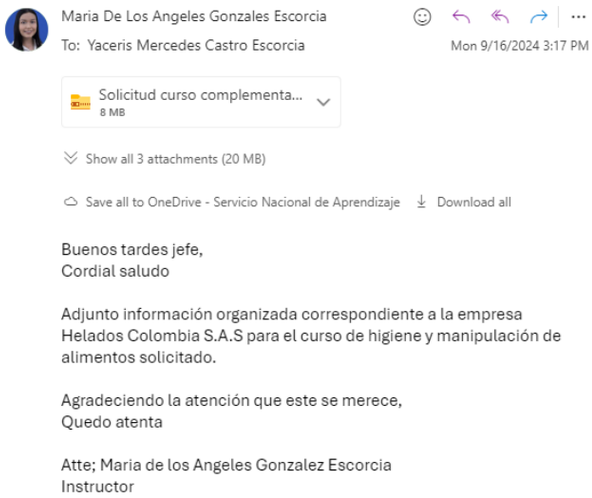
CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR **FICHA 3034151**	
TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA RECIBIR **TALLER: EVALUACION Y ANALISIS DE PARAMETROS FISICOQUIMICOS** **FICHA 2992629**	

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

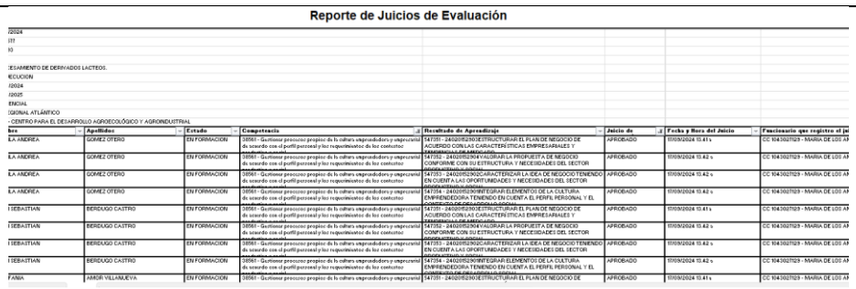
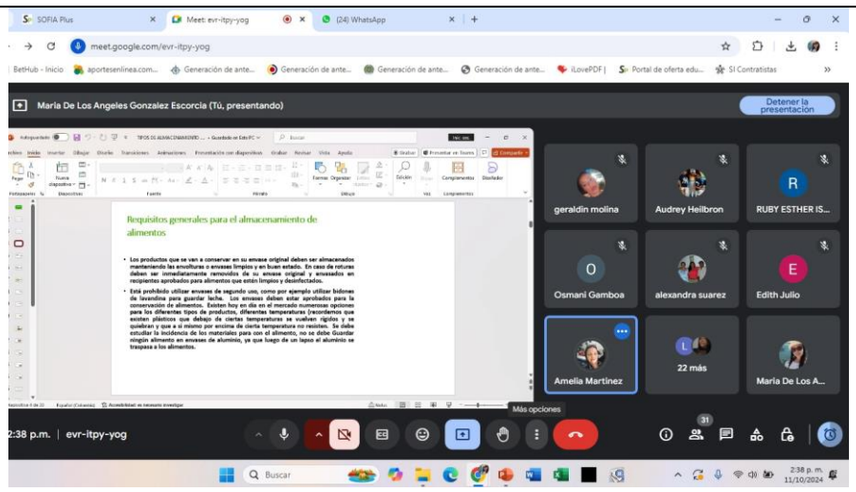
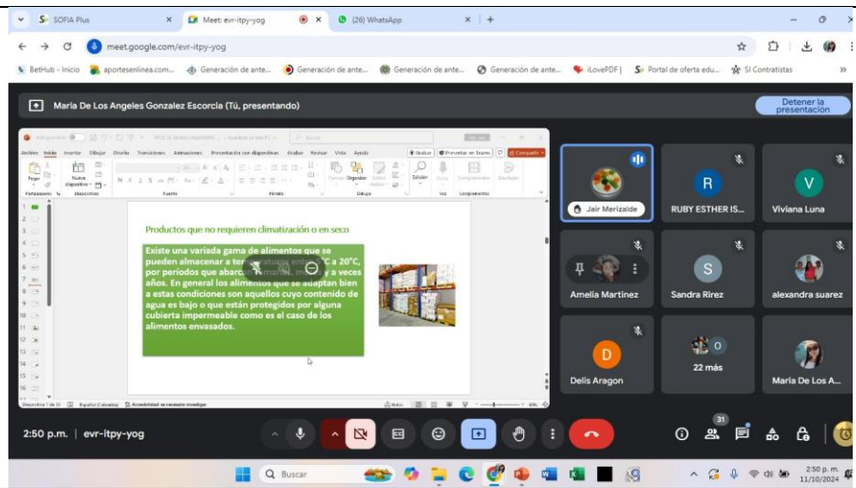
SOLICITUD DE CURSO COMPLEMENTARIO	 Maria De Los Angeles Gonzales Escorcia To: Yaceris Mercedes Castro Escorcia Mon 9/16/2024 3:17 PM Solicitud curso complementa... 8 MB Show all 3 attachments (20 MB) Save all to OneDrive - Servicio Nacional de Aprendizaje Download all Buenos tardes jefe, Cordial saludo Adjunto información organizada correspondiente a la empresa Helados Colombia S.A.S para el curso de higiene y manipulación de alimentos solicitado. Agradeciendo la atención que este se merece, Quedo atenta Atte; Maria de los Angeles Gonzalez Escorcia Instructor
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FICHA 2845701 **ETAPA PRODUCTIVA.** **DESHIDRATACION DE YUCA Y AHUYAMA PARA OBTENCION DE HARINAS.**	

DESPULPE DE TOMATE DE ARBOL Y GUAYABA. **CARAMELOS DE SABILA CON MIEL Y JENGIBRE.**	

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

REPORTE DE JUICIO EVALUATIVO FICHA 2874577 DERIVADOS LACTEOS LA COMPETENCIA CULTURA EMPRENDEDORA.	 Reporte de Juicios de Evaluación
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 2965671	
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 3034151	

TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA RECIBIR **TALLER: EVALUACION Y ANALISIS DE PARAMETROS FISICOQUIMICOS** **FICHA 2992629**	 
REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS FICHA 3091836, 3091828, 3091835	**Reporte de Juicios de Evaluación** Ficha del Reporte: 14/10/2024 Ficha de Caracterización: 3091835 Código: 68216085 Versión: 2 Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA Fecha Inicio: 26/09/2024 Fecha Fin: 05/10/2024 Modalidad de Formación: PRESENCIAL Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL **Reporte de Juicios de Evaluación** Ficha del Reporte: 14/10/2024 Ficha de Caracterización: 3091835 Código: 68216085 Versión: 2 Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA Fecha Inicio: 24/09/2024 Fecha Fin: 05/10/2024 Modalidad de Formación: PRESENCIAL Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL **Reporte de Juicios de Evaluación** Ficha del Reporte: 14/10/2024 Ficha de Caracterización: 3091836 Código: 68216085 Versión: 2 Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Estado de la Ficha de Caracterización: TERMINADA POR FECHA Fecha Inicio: 27/09/2024 Fecha Fin: 05/10/2024 Modalidad de Formación: PRESENCIAL Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FICHA 2874577 **DERIVADOS LACTEOS** **LA COMPETENCIA** **PRODUCIR QUESOS DE PASTA HILADA**	 

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FICHA 2965669

CONTROL DE CALIDAD

ACTIVIDAD PLAN DE NEGOCIO



"Elkin Cano Beauty Studio es un espacio de belleza y bienestar donde la pasión por el cuidado personal y la dedicación a la excelencia se unen para ofrecer una experiencia única y personalizada. Nuestro estudio está diseñado para hacer que nuestros clientes se sientan cómodos y relajados, mientras disfrutan de nuestros servicios de alta calidad.

Nuestra misión es brindar servicios de belleza excepcionales, personalizados y de alta calidad, para hacer que nuestros clientes se sientan seguros, hermosos y valorados. Nos enfocamos en la atención al detalle, la innovación y la sostenibilidad, para ofrecer tratamientos y productos que no solo mejoren la apariencia física, sino que también nutran el espíritu.

En Elkin Cano Beauty Studio, nos esforzamos por ser líderes en la industria de la belleza, ofreciendo servicios innovadores, productos de alta calidad, maquillaje, diseños de cejas, blower, barbería, micropigmentación, micoblanda, etc. y un servicio al cliente excepcional. Nuestro equipo de profesionales está comprometido con la excelencia y la atención personalizada, para asegurarnos de que cada cliente reciba la mejor experiencia posible.

Estamos ubicado en Sabanalarga atlántico, exactamente en la plaza, en el centro comercia isla azul segundo piso local 13.

Donde le brindamos nuestro servicio a todo tipo de extracto social.

Mi sociedad está conformada por:

Sebastián Overo

Elkin Cano Muñoz

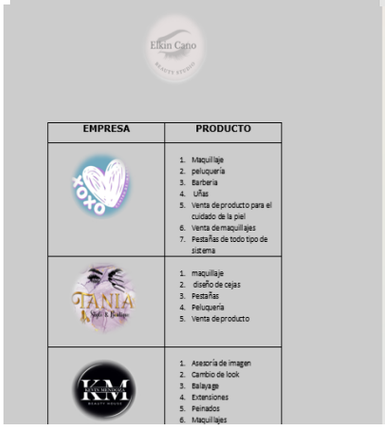
Mi grupo administrativo, está conformado por:

María Fernanda Márquez Muñoz que está encargada de la parte administrativa del ELKIN CANO BEAUTY STUDY.

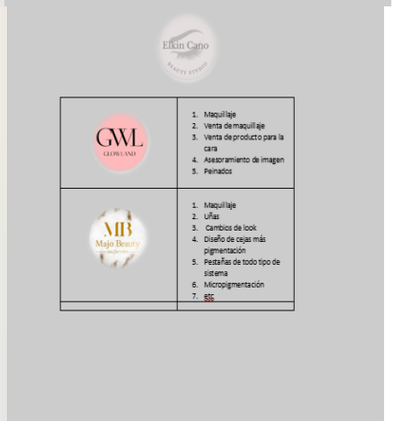


MATRIZ DOFA

DEBILIDADES	OPORTUNIDADES
1.Limitaciones en el tamaño del local.	1. Aumento de la demanda de servicios de belleza y bienestar.
2. Dependencia de la disponibilidad del personal.	2. Posibilidad de expandirse a nuevos mercados (online, eventos, etc.).
3. Falta de inversión en publicidad y marketing.	3. Colaboraciones con marcas de belleza y cosméticos.
4. No ofrece servicios de venta de productos de belleza.	4. Ofrecer servicios personalizados y exclusivos.
5. No tiene un programa de fidelidad para clientes.	5. Participar en ferias y eventos de belleza.
FORTALEZA	**AMENAZAS**
1. Ubicación estratégica en el centro de la ciudad.	1. Competencia de otros locales de belleza en la zona.
2. Equipo profesional y experimentado.	2. Cambios en las tendencias y moda de la belleza.
3. Variedad de servicios de belleza (cortes de pelo, maquillaje, tratamientos faciales, etc.).	3. Aumento de los costos de operación y materiales.
4. Buenas reseñas y recomendaciones de clientes.	4. Regulaciones y normativas gubernamentales.
5. Presencia en redes sociales.	5. Crisis económicas y reducción de la demanda.



EMPRESA	PRODUCTO
XOXO	1. Maquillaje 2. peluquería 3. Barbería 4. Uñas 5. Venta de producto para el cuidado de la piel 6. Venta de maquillajes 7. Pestañas de todo tipo de sistema
TANIA	1. maquillaje 2. diseño de cejas 3. Pestañas 4. Peluquería 5. Venta de producto
KM	1. Asesoría de imagen 2. Cambio de look 3. Balayage 4. Extensiones 5. Peinados 6. Maquillajes



GWL GLOWLAND	1. Maquillaje 2. Venta de maquillaje 3. Venta de producto para la cara 4. Asesoramiento de imagen 5. Peinados
MB Majo Beauty	1. Maquillaje 2. Uñas 3. Cambios de look 4. Diseño de cejas más pigmentación 5. Pestañas de todo tipo de sistema 6. Micropigmentación 7. etc



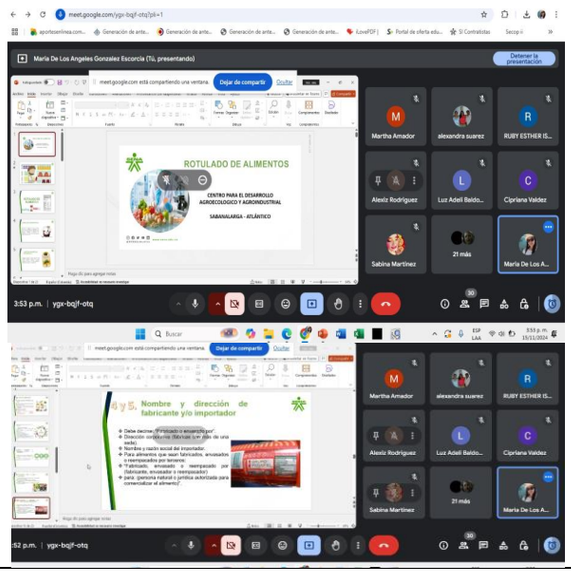




PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 2965671	
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 3034151	

TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA RECIBIR FICHA 2992629 **APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS EN LA REALIZACION DE FICHA TECNICA Y POE DE UN PRODUCTO TERMINADO O MATERIA PRIMA**	 

<table>
<tr>
<td>TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FICHA: 2845701

EVIDENCIA: ASISTENCIA TECNICA EN PROYECTO PRODUCTIVO.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>CONTROL DE CALIDAD

FICHA 2965669

SOCIALIZACION PLAN DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LOS CONOCIMIENTOS PREVIOS ADQUIRIDOS A LO LARGO DE</td>
<td>


</td>
</tr>
</table>

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

LA COMPETENCIA.	

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES







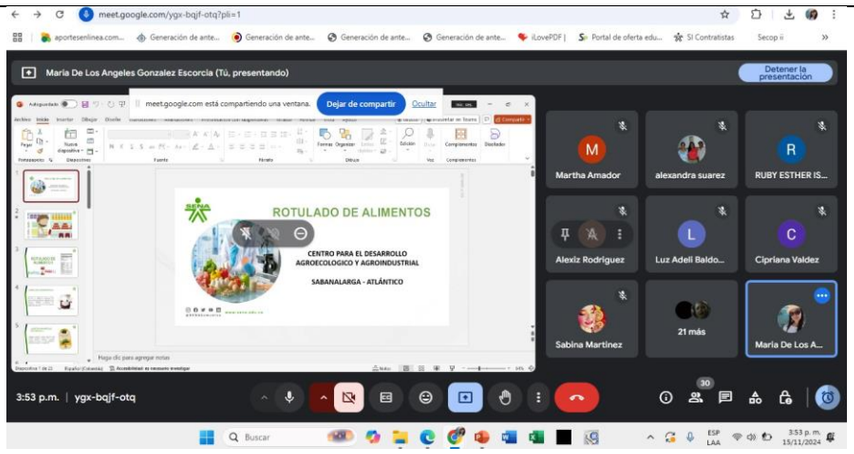
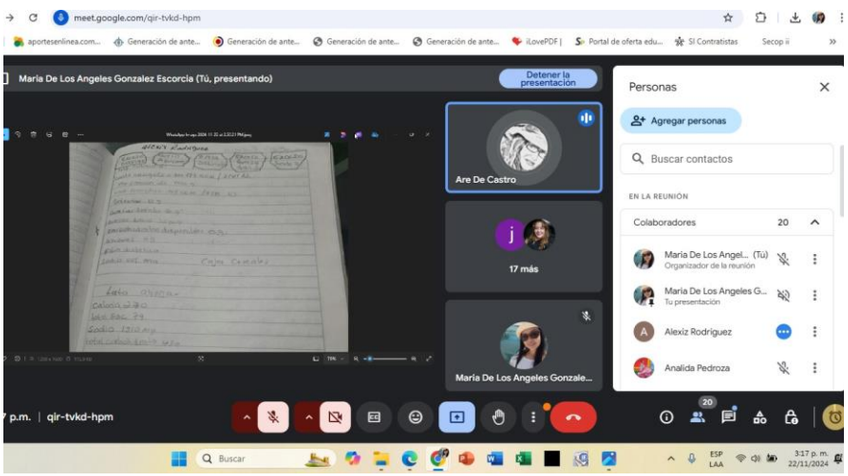


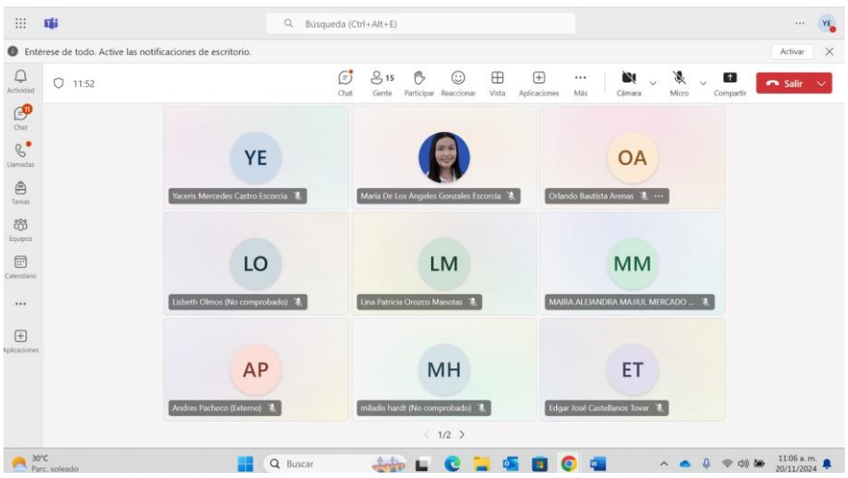








TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 2965671	
TÉCNICO EN ELABORACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA ALMACENAR FICHA 3034151 **SOCIALICACIÓN ACTIVIDAD DE ETIQUETADO Y ROTULADO.**	

TECNÓLOGO EN PROCESAMIENTOS ALIMENTICIOS - COMPETENCIA RECIBIR FICHA 2992629 **COMITÉ DE EVQALUACIÓN**	
TECNICO EN ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FICHA: 2845701 **EVIDENCIA: SOCIALKIZACION DE PROYECTOS PRODUCTIVOS.**	

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>REPORTE DE JUICIO EVALUATIVO FICHA

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS</td><td>Reporte de Juicios de Evaluación
Fecha del Reporte: 07/02/2024
Ficha de Caracterización: 3139445
Código: 96151529
Versión: 2
Denominación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio: 06/11/2024
Fecha Fin: 02/12/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
<table><tr><th>Tipo de</th><th>Número de</th><th>Nombre</th><th>Apellidos</th><th>Estado</th><th>Competencia</th><th>Resultado de Aprendizaje</th></tr><tr><td>CC</td><td>1001866997</td><td>BRIAN JOSE</td><td>ESCOBAR ORTIZ</td><td>POR CERTIFICAR</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>550275 - 2360010230 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS</td></tr><tr><td>CC</td><td>1001866997</td><td>BRIAN JOSE</td><td>ESCOBAR ORTIZ</td><td>POR CERTIFICAR</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>550277 - 2360010230 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN</td></tr><tr><td>CC</td><td>1001866997</td><td>BRIAN JOSE</td><td>ESCOBAR ORTIZ</td><td>POR CERTIFICAR</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>550278 - 2360010230 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDA</td></tr><tr><td>CC</td><td>1001866997</td><td>BRIAN JOSE</td><td>ESCOBAR ORTIZ</td><td>POR CERTIFICAR</td><td>36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.</td><td>550279 - 2360010230 PLANEAR RECURSOS PARA DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MED</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>FICHA 2965669

CONTROL DE CALIDAD

REPORTE DE JUICIO EVALUATIVO</td><td>Reporte de Juicios de Evaluación
Fecha del Reporte: 07/02/2024
Ficha de Caracterización: 2965669
Código: 92700
Versión: 2
Denominación: CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 15/04/2024
Fecha Fin: 14/07/2026
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 8 - REGIONAL ATLÁNTICO
Centro de Formación: 9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL
<table><tr><th>Tipo de</th><th>Número de</th><th>Nombre</th><th>Apellidos</th><th>Estado</th><th>Competencia</th><th>Resultado de Aprendizaje</th><th>Juicio de</th></tr><tr><td>CC</td><td>1002072095</td><td>OFILEDYS</td><td>TOYAR ANAYA</td><td>EN FORMACION</td><td>36599 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos</td><td>649057 - 240201640 PROPONER SOLUCIONES A LAS</td><td>APROBADO</td></tr><tr><td>CC</td><td>1002072095</td><td>OFILEDYS</td><td>TOYAR ANAYA</td><td>EN FORMACION</td><td>36599 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos</td><td>649058 - 240201640 PRESENTAR ASPECTOS TÉCNICOS DEL</td><td>APROBADO</td></tr><tr><td>CC</td><td>1002072095</td><td>OFILEDYS</td><td>TOYAR ANAYA</td><td>EN FORMACION</td><td>36599 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos</td><td>649059 - 240201640 ANALIZAR EL CONCEPTO PRODUCTIVO SEGÚN</td><td>APROBADO</td></tr><tr><td>CC</td><td>1002072095</td><td>OFILEDYS</td><td>TOYAR ANAYA</td><td>EN FORMACION</td><td>36599 - Orientar investigación formativa según referentes técnicos</td><td>649060 - 240201640 ESTRUCTURAR EL PROYECTO DE ACUERDO</td><td>APROBADO</td></tr><tr><td>CC</td><td>1002072095</td><td>OFILEDYS</td><td>TOYAR ANAYA</td><td>EN FORMACION</td><td>36561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los</td><td>649967 - 240205[illegible] CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO</td><td>APROBADO</td></tr><tr><td>CC</td><td>1002072095</td><td>OFILEDYS</td><td>TOYAR ANAYA</td><td>EN FORMACION</td><td>36561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los</td><td>649968 - 240205[illegible] DE LA CULTURA</td><td>APROBADO</td></tr><tr><td>CC</td><td>1002072095</td><td>OFILEDYS</td><td>TOYAR ANAYA</td><td>EN FORMACION</td><td>36561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los</td><td>649969 - 240205[illegible] ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE</td><td>APROBADO</td></tr><tr><td>CC</td><td>1002072095</td><td>OFILEDYS</td><td>TOYAR ANAYA</td><td>EN FORMACION</td><td>36561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los</td><td>649970 - 240205[illegible] VALIDAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO</td><td>APROBADO</td></tr></table></td></tr>
</table>

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

LINK DE EVIDENCIAS DRIVE: https://sena4-my.sharepoint.com/:f:/g/personal/magonzalese_sena_edu_co/EvmasJNIotNOiWFrU3HQJqsBGvkF_Y1scBsPAMwxJOfpww?e=5rhybf

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

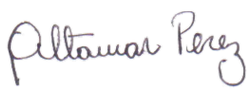
Cumplió con las obligaciones contractuales

SANCIONES: SI___ NO x

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI x NO

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_x_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



Teresa De Jesus Altamar Perez

FIRMA SUPERVISOR DEL CONTRATO

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL

FECHA INICIAL: 01/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 14/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2876644 - COCINA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO 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: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO

24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

• 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:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3139445 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992685 - CORTE Y VENTA DE CARNES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESPIEZAR CANAL ANIMAL SEGÚN FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO

24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MADURAR PRODUCTO CÁRNICO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PORCIONAR CARNE DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y NORMATIVA SANITARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Surtir productos según plan y técnicas de merchandising

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2845701 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

• 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:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• 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: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 369,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3091836 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3091835 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3091828 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3040041 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992629 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA FORMULACIÓN PARA EL PRODUCTO, SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL CLIENTE Y VOLÚMENES DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GESTIONAR LOS PLANES Y PROGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS OBJETIVOS Y POLÍTICAS TRAZADOS POR LA EMPRESA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR LOS PROCESOS TÉRMICOS SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL PRODUCTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PRODUCIR TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y ORAL

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RECIBIR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN FICHA TÉCNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080100901 REALIZAR LA INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100902 CLASIFICAR EL PRODUCTO SEGÚN CRITERIOS DE ALMACENAMIENTO Y NATURALEZA DEL PRODUCTO.

29080100903 REPORTAR LAS NOVEDADES DE LOS RESULTADOS DE LA INSPECCIÓN ACORDE CON LAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y/O NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080100904 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE Y PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS OBLIGATORIAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	110,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2965671 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

• 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: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• 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: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 140,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2944887 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2874577 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO 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:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO

24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• 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: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2908010803 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMATIVA DE CALIDAD E INOCUIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 188,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2824618 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO 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:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO

24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 54,90

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

22020150101 DESCRIBIR LOS NIVELES DE ORGANIZACION BIOLOGICA SEGUN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150102 INTERPRETAR LAS INTERRELACIONES ENTRE LOS NIVELES DE ORGANIZACIÓN BIOLÓGICA SEGÚN EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

22020150103 IDENTIFICAR SITUACIONES DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PRINCIPIOS Y CONCEPTOS DE BIOLOGÍA.

22020150104 VERIFICAR LA APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS DE LA BIOLOGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE SITUACIONES PROBLEMÁTICAS DE ACUERDO CON EL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar analisis fisicoquimico en muestras de alimentos segun procedimiento tecnico.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO

24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Orientar investigación formativa según referentes técnicos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020106401 ANALIZAR EL CONTEXTO PRODUCTIVO SEGÚN SUS CARACTERÍSTICAS Y NECESIDADES

24020106402 ESTRUCTURAR EL PROYECTO DE ACUERDO A CRITERIOS DE LA INVESTIGACIÓN..

24020106403 ARGUMENTAR ASPECTOS TEÓRICOS DEL PROYECTO SEGÚN REFERENTES NACIONALES E INTERNACIONALES

24020106404 PROPONER SOLUCIONES A LAS NECESIDADES DEL CONTEXTO SEGÚN RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Supervisar procesos de producción de acuerdo con procedimientos técnicos

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Verificar la producción de alimentos de acuerdo con manuales de calidad

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 90,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3005310 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2899623 - PRODUCCION DE LECHES HIGIENIZADAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• 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:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020152901 INTEGRAR ELEMENTOS DE LA CULTURA EMPRENDEDORA TENIENDO EN CUENTA EL PERFIL PERSONAL Y EL CONTEXTO DE DESARROLLO SOCIAL

24020152902 CARACTERIZAR LA IDEA DE NEGOCIO TENIENDO EN CUENTA LAS OPORTUNIDADES Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

24020152903 ESTRUCTURAR EL PLAN DE NEGOCIO DE ACUERDO CON LAS CARACTERÍSTICAS EMPRESARIALES Y TENDENCIAS DE MERCADO

24020152904 VALORAR LA PROPUESTA DE NEGOCIO CONFORME CON SU ESTRUCTURA Y NECESIDADES DEL SECTOR PRODUCTIVO Y SOCIAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109301 ALISTAR EQUIPOS DE DESCREMADO E HIGIENIZACIÓN DE LA LECHE, SEGÚN NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080109302 OPERAR EQUIPOS DE DESCREMADO E HIGIENIZACIÓN DE LECHE CRUDA Y CREMA DE LECHE, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

29080109304 HIGIENIZAR LECHE CRUDA DE ACUERDO A LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO ESTABLECIDO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101401 ALISTAR EQUIPOS DE ENFRIAMIENTO DE LECHE SEGÚN NORMATIVA SANITARIA Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080101402 OPERAR EQUIPOS DE ENFRIAMIENTO DE LECHE CRUDA APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL

29080101403 ALMACENAR LECHE CRUDA VERIFICANDO LOS VOLÚMENES MÍNIMOS DE OPERACIÓN DEL EQUIPO DE ENFRIAMIENTO Y ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO

29080101404 DOCUMENTAR LAS ACTIVIDADES RELACIONADA CON EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y ENFRIAMIENTO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3034151 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. ALISTAR INSTALACIONES, ELEMENTOS DE MOVILIZACIÓN, UTENSILIOS Y EQUIPOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO PROCESO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP2. REALIZAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y BUENAS PRÁCTICAS DE

RAP3. COMPROBAR EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS BASADO EN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA.

RAP4. APLICAR ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE COMPROBACIÓN

• 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:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Fomentar cultura emprendedora según habilidades y competencias personales

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

24020153301 ESTABLECER CARACTERÍSTICAS Y COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS PERSONALES DE ACUERDO CON SUS POTENCIALIDADES, OBJETIVOS Y EL ENTORNO.

24020153302 APROPIAR EL PROCESO DE TOMA DE DECISIONES PERSONALES EN SU COTIDIANIDAD, SEGÚN EL COMPORTAMIENTO EMPRENDEDOR.

24020153303 EMPLEAR CAPACIDAD CREATIVA E INNOVADORA SEGÚN ESTRATEGIA EMPRENDEDORA.

24020153304 RELACIONAR LA IMPORTANCIA DE LA NEGOCIACIÓN CON EL EMPRENDIMIENTO SEGÚN LAS NECESIDADES Y ELEMENTOS DE LA NEGOCIACIÓN.

• 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: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS APLICANDO NORMATIVA SANITARIA

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA SANITARIA

29080109202 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA Y PROTOCOLO.

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109203 EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS Y EQUIPOS DE PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA Y PROCEDIMIENTOS

29080109204 INTEGRAR LOS PLANES DE SANEAMIENTO TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

29080109204 APLICAR PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y DISPOSICION DE RESIDUOS EN PLANTA DE PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

RAP1. PREPARAR RECURSOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PROCEDIMIENTOS Y MANUALES TÉCNICOS.

RAP2. PROCESAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y NORMATIVA.

RAP3. MONITOREAR EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.

RAP4. CORREGIR EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

2.PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y

3.SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS

4.VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 105,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2944886 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080110601 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.

29080110602 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.

29080110604 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1456,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/04/2024	11/04/2024	OTROS	10,00
08/04/2024	12/04/2024	OTROS	20,00
08/04/2024	12/04/2024	OTROS	20,00
04/05/2024	11/05/2024	OTROS	20,00
01/06/2024	15/06/2024	OTROS	20,00
01/07/2024	05/07/2024	OTROS	40,00
23/09/2024	27/09/2024	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 170,00

INSTRUCTOR: MARIA DE LOS ANGELES GONZALEZ ESCORCIA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL