



**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Sabanalarga, diciembre de 2024

Señor (a)

TERESA DE JE'SU ALTAMAR PÉREZ

SUPERVISOR(E) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5807415

Instructor G17 CEDAGRO

Sabanalarga

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

Referencia: CO1.PCCNTR.5807415 del año 2024

Aleidys Margarita Camargo Solano, identificado con la cédula de ciudadanía No. 32853395 de Sabanalarga (Atlántico), en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro para el Desarrollo agroecológico y Agroindustrial (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 contrato tiene un valor de CUARENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL TRESCIENTOS SETENTA Y UN PESOS M/CTE (\$ 46.739.371), esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 10 pagos iguales por los meses de Febrero a Noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROSCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$ 4.465.545) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de DOS MILLONES OCHENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS VEINTI UN PESOS M/CTE (\$2.083.921)

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:

Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área de PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS 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 Específicas Instructor de seguimiento:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar mínimo las tres visitas de seguimiento durante la etapa productiva	Se realiza el seguimiento de los aprendices en etapa práctica de las fichas asignadas, se diligencia el acta de planeación, seguimiento y evaluación de etapa productiva en cada visita	Carpetas en Drive de Agroindustria por cada aprendiz con la documentación diligenciada
2	Validar que todos los aprendices cuenten con los juicios evaluativos de las competencias de su etapa lectiva según asignaciones de fichas y programas.	Se efectúa la validación de juicios para las fichas que terminan etapa lectiva en el periodo objeto de este informe	Reporte de juicios evaluativos Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos 2699587 (Anexo 1)
3	Realizar seguimiento a las bitácoras de acuerdo con los indicadores establecidos en el procedimiento de ejecución de la formación, garantizando una interacción continua entre el aprendiz y el instructor; esta actividad se debe complementar con visitas o comunicación directa que realice el instructor.	Se hace solicitud para que los aprendices que están en su etapa práctica envíen las bitácoras correspondientes a cada periodo	Muestra de 2 bitácoras enviadas por los aprendices durante el periodo (Anexo 2)
4	Realizar la evaluación de la etapa productiva en la plataforma designada por la entidad.	Se evalúa a los aprendices que finalizan etapa productiva en el periodo objeto de este informe y que presentan a la fecha todos los soportes de las bitácoras debidamente diligenciadas	Evaluación de la etapa práctica a los aprendices: del programa Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos Ficha 2559763 (Anexo 3)
5	Entregar los informes y reportes	Informe final de ejecución	Informe anexo



No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	que sean solicitados por el supervisor del contrato y/o coordinador de formación que permita identificar el correcto seguimiento de la etapa productiva.	contractual	a GC del periodo
6	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad para el respectivo seguimiento de los aprendices.	Se utilizan los formatos establecidos por la entidad en las versiones actualizadas	Formato de acta de planeación y seguimiento a la etapa productiva diligenciado en las visitas de seguimiento (Se soporta una muestra de 2 formatos diligenciados en el periodo) Formato de selección, modificación de etapa productiva (Anexo 4)
7	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa productiva	N/A	N/A en el periodo

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.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 7948896103 de la planilla, PILA del mes de noviembre de 2024 (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (9) folios

Se comparte link para verificación de las evidencias contractuales año 2024

https://drive.google.com/drive/folders/1SXP6JCoB8O8_5gl8MFI-y1EjDwOSHy6C?usp=drive_link

Cordialmente,

Firma

Aleidys Margarita Camargo Solano Contratista
C.C. 32853395 de Sabanalarga (Atlco).

Recibí a satisfacción:

Firma

TERESA DE JESÚS ALTAMAR PÉREZ
SUPERVISOR(E) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5231436
Instructor G16



Anexo 1. Reporte de juicios evaluativos Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos Ficha 2699587

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	18/11/2024
Ficha de Caracterización:	2699587
Código:	62139
Versión:	2
Denominación:	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	13/03/2023
Fecha Fin:	12/05/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	6 - 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 Evaluación	Fecha y Hora del	Funcionario que
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	34147 - IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL AREA DE PRODUCCION DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL AREA DE	34147 - 2704252010PROPONER PLANES DE MEJORA A PARTIR DE LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DEL PLAN DE CALIDAD.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	35152 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción	34150 - 240251501 IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA INSTITUCION.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	34155 - 2205010400APLICAR FUNCIONALIDADES DE HERRAMIENTAS Y SERVICIOS TIC, DE ACUERDO CON MANUALES DE USO, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA INSTITUCION.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	34156 - 2205010400LISTAR HERRAMIENTAS DE TECNOLOGIAS DE LA INFORMACION Y LA COMUNICACION (TIC), DE ACUERDO CON LAS FUNCIONALIDADES DE ACUERDO CON MANUALES DE USO, PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA INSTITUCION.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	34157 - 2205010400ANALIZAR LOS RESULTADOS DE ACUERDO CON LOS SERVICIOS ESTABLECIDOS.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37371 - Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información	34158 - 2205010400OPTIMIZAR LOS RESULTADOS, DE ACUERDO CON LA METODOLOGIA ESTABLECIDA.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34154 - 2402520101IDENTIFICAR LAS FUNCIONES DE SU OCUPACION LABORAL USANDO EXPRESIONES DE ACUERDO AL NIVEL REQUERIDO POR EL PROGRAMA DE COMUNICACION.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34155 - 2402520101DESCRIBIR SOBRE POSIBLES SOLUCIONES A PROBLEMAS DENTRO DE UN RANGO VARIADO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34156 - 2402520101PRESENTAR UN PROCESO PARA LA REALIZACION DE UNA ACTIVIDAD EN SU QUEHACER LABORAL DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL PROGRAMA DE COMUNICACION.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34157 - 2402520101COMPRENDER INFORMACION BASICA ORAL Y ESCRITA EN INGLES ACERCA DE SI MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU COMUNITARIO LABORAL PARA LA COMUNICACION EFECTIVA EN EL TRABAJO.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34158 - 2402520101IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL USO DE EXPRESIONES, ESTRUCTURAS Y FUNCIONES COMUNICATIVAS EN EL QUEHACER LABORAL.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34159 - 2402520101DESCRIBIR LAS SITUACIONES DE SITUACIONES COTIDIANAS Y LABORALES ACTUALES, PASADAS Y FUTURAS EN CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34160 - 2205010101ANALIZAR LAS ESTRATEGIAS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES Y DE LOS ACCIDENTES Y ENFERMEDADES LABORALES (ATEL) DE ACUERDO CON LAS POLITICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34161 - 2205010101IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA PARA EL DESARROLLO DE LOS PLANES Y PROGRAMAS AMBIENTALES Y SST, DE ACUERDO CON LAS POLITICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34162 - 2205010101IMPLEMENTAR ESTRATEGIAS PARA EL CONTROL DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES Y DE LOS ACCIDENTES Y ENFERMEDADES LABORALES (ATEL) DE ACUERDO CON LAS POLITICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGUN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MANEJO COMUNITARIO DE PROYECTOS SOCIALES	34163 - 2205010101IMPLEMENTAR ACCIONES DE MEJORA PARA EL MANEJO AMBIENTAL Y EL CONTROL DE LA SST, DE ACUERDO CON ESTRATEGIAS DE TRABAJO, COLABORATIVO, COOPERATIVO Y PARTICIPATIVO.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	38189 - Aplicar análisis físico-químico en muestras de alimentos según procedimientos técnicos.	34165 - 2405010300ANALIZAR LOS RESULTADOS DEL ANALISIS FISICOQUIMICO EN UNO O MAS ESTANDARES DE CALIDAD VIGENTES.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	38189 - Aplicar análisis físico-químico en muestras de alimentos según procedimientos técnicos.	34166 - 2405010300COMPARAR LOS RESULTADOS PARA EL ANALISIS FISICOQUIMICO DE PRODUCTOS, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SEGUN LOS ESTANDARES DE CALIDAD VIGENTES.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	38189 - Aplicar análisis físico-químico en muestras de alimentos según procedimientos técnicos.	34167 - 2405010300PROPORCIONAR MEDIDAS DE CONTROL PARA MINIMIZAR EL INCUMPLIMIENTO DE LOS PARAMETROS FISICOQUIMICOS ESTABLECIDOS POR LA NORMATIVIDAD.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	38189 - Aplicar análisis físico-químico en muestras de alimentos según procedimientos técnicos.	34168 - 2405010300EJECUTAR LAS PRUEBAS FISICOQUIMICAS DE ACUERDO CON LOS ESTANDARES DE CALIDAD VIGENTES, DE ACUERDO CON LAS POLITICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	POR EVALUAR	-	-
CC	1130261498	MILEIDYS PADLA	SABALZA	EN FORMACION	38724 - Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de ejecución.	34169 - 2405010300IMPLEMENTAR ACCIONES CORRECTIVAS Y DE MEJORA AL DESARROLLO DEL PROYECTO, SEGUIR NIVEL DE TACIO DE	POR EVALUAR	-	-



**ANEXO 2. Documentos cargados al Drive de Coordinación Académica:
Bitácora de muestra aprendiz MARIA ANGÉLICA NIEBLES del programa Técnico en
elaboración de productos alimenticios Ficha 2768625**

		Versión: 03	
		Código: GFF17-147	
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral			
Formato Bitácora seguimiento Etapa productiva			
REGIONAL ATLANTICO			
Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial			
BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA			
Nombre de la empresa donde está realizando la etapa productiva		NIT	BITÁCORA N°
Frigoscol S.A.S		830501536	12
Nombre del jefe inmediato/Responsable		Teléfono de contacto	Periodo
Susana Vides		321 588 36 02	1 de diciembre al 13 de diciembre
Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva		Correo electrónico	
CONTRATO DE APRENDIZAJE	VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL	PRODUCTO PRODUCTIVO	APoyo A UNA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR
☒	☐	☐	☐
		APoyo A INSTITUCIÓN EXTERNA NACIONAL, TERRITORIAL O A UNA ONG, O A ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO	MONITOREO
			☐
			☐
Nombre del aprendiz		Documento Id.	Teléfono de contacto
Maria angelica Niebles Diaz		1.042.446.052	300 225 6125
Correo electrónico institucional			
marianetnieblas18@gmail.com			
Número de ficha		Programa de formación	
2768625		Técnico en elaboración de productos alimenticios	
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD <small>(cuantas filas sean necesarias)</small>	FECHA INICIO	FECHA FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO
Alistamiento y apertura de la planta en el área de porcionamiento, verificar las herramientas, y máquinas que se encuentren limpias para su desinfección, realizar 3 solución de desinfectante con ácido peracético y asignarlos en el área de marinado, termoformado y pasillo para desinfección de los cortes de carnes durante el alistamiento realizar solución de agua jabonosa, agua limpia para lavado y enjuague de herramientas (cuchillos y chairs)	1-dic	13-dic	realizar formato BPH
realizar toma de temperaturas a los cuartos fríos: tránsito de res, tránsito de cerdo, tránsito de producto terminado, sala de marinado y sala de termoformado en horas de las 8:00 am 10:00 am 2:00 pm y 4:00 pm	1-dic	13-dic	no se permite toma de fotos
vigilar los procesos que realizan los porcionadores a los diferentes cortes de carnes	1-dic	13-dic	Formato de control de temperaturas
llevar registros de los cortes a empacar en la máquina termoformadora (empaques al vacío) por parte de los operarios	1-dic	13-dic	ninguna
revisión de las etiquetas al momento de empacar los cortes al vacío (termoformadora)	1-dic	13-dic	ninguna
guardar cada etiqueta en hojas reciclables para registro de datos de los cortes a empacar	1-dic	13-dic	ninguna
11:30 cambiar bolsas de basuras si se requiere en la sala de marinado, sala termoformado y pasillos, hacer solución de desinfección de guantes para los operarios de la planta	1-dic	13-dic	ninguna
realizar POES OPERACIONAL a las 11:40 am en la sala de marinado, sala termoformado y pasillos	1-dic	13-dic	ninguna
Formato de poes operacional			
ninguna			
Aprendiz: recuente diligenciar completamente el informe y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este.			
Maria Angelica Niebles Diaz	Yolga Dávalos Díaz		13 diciembre/2024
Nombre del aprendiz	Firma del aprendiz		Fecha entrega bitácora
Aleidy Maragrita Camargo Solano	Aleidy Camargo		
Nombre del instructor de seguimiento	Firma de instructor de seguimiento		Firma del jefe inmediato (si es del caso)

Nota: LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL SENA Y A LA LEY 1581 DE 2012.



Bitácora de muestra aprendiz NATALIA GÓMEZ del programa Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos. Ficha 2574314

		Versión: 03	
		Código: GFPI-F-147	
Proceso Gestión de Formación Profesional Integral			
Formato Bitácora seguimiento Etapa productiva			
REGIONAL ATLANTICO			
Centro Para El Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial			
BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA			
Nombre de la empresa donde está realizando la etapa productiva		NIT	BITACORA N°
CUCINARE SAS		900348317-3	10
			20/11/2024 04/12/2024
Nombre del jefe inmediato/Responsable		Teléfono de contacto	
Mateo Macias Charris		3017245212	
		supervisorgestionintegral@cucinare.co	
Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva			
CONTRATO DE APRENDIZAJE	X	VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL	PROYECTO PRODUCTIVO
			APOYO A UNA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR
			APOYO A INSTITUCIÓN ESTATAL NACIONAL, TERRITORIAL, O A UNA ONG, O A ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO
			MONITORIA
			PASANTIA
Nombre del aprendiz		Documento Id.	Teléfono de contacto
Natalia María Gómez Coronado		1007123223	3245260166
Correo electrónico institucional			
Número de ficha		Programa de formación	
2615314		tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos	
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD (Ingrese cuantas filas sean necesarias)	FECHA INICIO	FECHA FIN	EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO
Actualización de formato de vida útil	20-nov	20-nov	N/A
Preparación para capacitación de residuos sólidos y líquidos en la empresa.	21-nov	22-nov	Diapositivas
Consolidado de trazabilidad de SNC	25-nov	26-nov	Formatos internos
Seguimiento a actas de bajas	27-nov	27-nov	Formatos internos
Consolidado de actas de entrega de materiales y equipos por puntos de venta.	28-nov	28-nov	Documentación confidencial
Actualización de matriz de seguimiento de manejo integrado de plagas MIP	29-nov	29-nov	Formatos internos
Inpecciones a vehículos en limpieza desinfección y requisitos de BPM	2-dic	3-dic	Formatos internos
verificación de balanzas	4-dic	4-dic	N/A
OBSERVACIONES, INASISTENCIAS Y/O DIFICULTADES PRESENTADAS			
Aprendiz: recuerde diligenciar completamente el informe y entregarlo o subirlo al espacio asignado para este.			
Natalia María Gómez Coronado			5/12/2024
Nombre del aprendiz	Firma del aprendiz		Fecha entrega bitácora
Aleidys Camargo			
Nombre del Instructor de Seguimiento	Firma de instructor de seguimiento		Firma del jefe inmediato (Si es del caso)

Nota: LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL SENA Y A LA LEY 1581 DE 2012.



ANEXO 3. Evaluación de la etapa práctica a los aprendices de la ficha 2558763 a corte de diciembre de 2024

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	09/12/2024								
Ficha de Caracterización:	2558763								
Código:	921700								
Versión:	2								
Denominación:	CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS								
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA								
Fecha Inicio:	18/07/2022								
Fecha Fin:	17/10/2024								
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL								
Regional:	8 - REGIONAL ATLÁNTICO								
Centro de Formación:	9103 - CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL								
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1002032154	ABIGAIL	MENDOZA PALLARES	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	641656 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ACUMUNDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGIAS DE	APROBADO	21/10/2024 7.10 a	CC 32853395 - ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO
CC	1007122258	ANDERSON DE JESUS	DEAL TUESCA	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	641656 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ACUMUNDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGIAS DE	APROBADO	08/12/2024 12.10 a	CC 32853395 - ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO
CC	1043009078	YESICA MARGARITA	DE LA ROSA PAEZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	641656 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ACUMUNDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGIAS DE	APROBADO	28/10/2024 7.07 a	CC 32853395 - ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO
CC	1043022857	MARIA ALEJANDRA	ESCORCIA MERCADO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	641656 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ACUMUNDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGIAS DE	APROBADO	09/12/2024 13.16 a	CC 32853395 - ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO
CC	1043665610	ALBERT JOSE	LOPEZ MALLARINO	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	641656 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ACUMUNDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGIAS DE	APROBADO	28/11/2024 16.05 a	CC 32853395 - ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO
CC	1071348236	MERLY MARIA	GOMEZ GONZALEZ	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	641656 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ACUMUNDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGIAS DE	APROBADO	23/10/2024 6.23 a	CC 32853395 - ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO
CC	1126243283	MARIA JOSE	HERNANDEZ GUANIPA	CERTIFICADO	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	641656 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ACUMUNDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGIAS DE	APROBADO	23/10/2024 6.23 a	CC 32853395 - ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO
CC	1140817172	LUIS GUSTAVO	MORALES SANDOVAL	POR CERTIFICAR	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	641656 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ACUMUNDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGIAS DE	APROBADO	05/12/2024 19.13 a	CC 32853395 - ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO



ANEXO 4. Formato de acta de planeación y seguimiento a la etapa productiva diligenciado en las visitas de seguimiento (Se soporta una muestra de 2 formatos diligenciados en el periodo)

Aprendiz Anderson Deal Ficha 2558763. Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos

4. Evaluación etapa productiva (Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)						
Visita - Momento - N° 3 Evaluación Etapa Productiva						
Periodo evaluado / Fechas de inicio o fin, de la ejecución de la etapa productiva	Fecha de inicio: DD/MM/AA	5/06/2024		Fecha de fin: DD/MM/AA	4/12/2024	
La evaluación se realizó en forma:	Presencial	X	Virtual	Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva	3	
Evaluación de los factores y cumplimiento						
Factores Técnicos						
Variable	Valoración		Observaciones / Compromisos de mejora			
Transferencia de Conocimiento	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Mejora Continua	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Fortalecimiento Ocupacional	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Oportunidad y Calidad	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Responsabilidad Ambiental	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Administración de Recursos	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Seguridad y salud en el trabajo	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Documentación Etapa Productiva	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Factores Actitudinales y Comportamentales						
Variable	Valoración		Observaciones / Compromisos de mejora			
Relaciones Interpersonales	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Trabajo en Equipo	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Solución de Problemas	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Cumplimiento	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Organización	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]				
Retroalimentación ente coformador o reconocimientos especiales						
1. Proceso de Formación del(de la) Aprendiz:	El aprendiz fue cumplido y responsable durante todo el proceso, se adaptó bien a las funciones tanto de producción como de calidad mostrando interés en aprender sobre el manejo de la producción y las variables a controlarse en todo este proceso.					
2. Evaluación de las competencias técnicas del programa desarrolladas durante la etapa productiva, con el fin de consolidar información y analizar la pertinencia del programa de formación y las necesidades del sector productivo	Las competencias técnicas del programa son acordes a las necesidades del entorno y el nivel de conocimiento demostrado por la aprendiz demuestran la calidad del programa y la pertinencia del mismo					
Retroalimentación instructor(a) con rol de seguimiento o reconocimientos especiales						
1. Proceso de Formación del(de la) Aprendiz:	Durante la etapa productiva la aprendiz se destacó por su buen comportamiento y su nivel de conocimiento le permitió alcanzar experticia en el control de calidad de los productos elaborados en la empresa. Su adaptabilidad y resiliencia le permitieron asumir funciones en áreas muy importantes como la producción y el control de variables de calidad.					
2. Evaluación de las Competencias Técnicas del programa desarrolladas durante la etapa productiva, con el fin de consolidar la información y analizar la pertinencia del programa de formación y las necesidades del sector productivo	Las competencias técnicas y transversales del diseño muestran la pertinencia del programa tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos y la preparación integral de los aprendices. Se destaca no sólo el conocimiento técnico, sino el comportamiento acertivo del aprendiz que se supo adaptar y mostrar sus competencias en el entorno real del trabajo.					
Retroalimentación del(de la) aprendiz						
1. Proceso de Formación del(de la) Aprendiz:	El proceso en la empresa fue satisfactorio, pude entender los procesos de producción y me permitieron tomar parte en el control de variables críticas como son la verificación del peso, el control físico químico y estar atento asumiendo la responsabilidad de verificar las BPM en el personal					
2. Evaluación de las Competencias Técnicas del programa desarrolladas durante la etapa productiva, con el fin de consolidar la información y analizar la pertinencia del programa de formación y las necesidades del sector productivo	Si fueron pertinentes los conocimientos técnicos desarrollados en formación, los cuales fueron una gran base para lograr un desempeño aceptable en la empresa					
JUICIO DE EVALUACIÓN:	APROBADO	☒	NO APROBADO	☐		
Anderson Deal			Walter Maldonado			
Nombre y firma del(de la) Aprendiz		Nombre y Firma del ente Coformador (Jefe Inmediato o Tutor(a)* empresa u organización)				
		Aleidys Camargo				
Nombre y firma Instructor(a) con rol técnico (Si es del caso)		Nombre y Firma (Instructor(a) con rol de seguimiento a etapa productiva)				
Ciudad <u>Barranquilla</u> , <u>3</u> / <u>12</u> / <u>2024</u> DIA/MES/AÑO de forma Presencial <u>X</u> o Virtual <u> </u>						
Autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad, entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, cesión y todo el tratamiento, realizados por el SENA.						



Aprendiz Vanessa Romo Ficha 2558763. Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos

4. Evaluación etapa productiva (Este ítem solo se diligencia una vez, al finalizar la Etapa Productiva)					
Visita - Momento - N° 3 - Evaluación Etapa Productiva					
Período evaluado / Fechas de inicio a fin, de la ejecución de la etapa productiva)	Fecha de inicio: DD/MM/AA	11/06/2024	Fecha de fin: DD/MM/AA	30/12/2024	
La evaluación se realizó en forma:	Presencial	X	Virtual		Número de visitas realizadas en toda la etapa productiva: 1
Evaluación de los factores y cumplimiento					
Factores Técnicos					
Variable	Valoración		Observaciones / Compromisos de mejora		
Transferencia de Conocimiento	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Mejora Continua	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Fortalecimiento Ocupacional	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Oportunidad y Calidad	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Responsabilidad Ambiental	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Administración de Recursos	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Seguridad y salud en el trabajo	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Documentación Etapa Productiva	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Factores Actitudinales y Comportamentales					
Variable	Valoración		Observaciones / Compromisos de mejora		
Relaciones Interpersonales	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Trabajo en Equipo	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Solución de Problemas	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Compromiso	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Organización	[Satisfactorio] X	[Por mejorar]			
Retroalimentación ante conformidad o reconocimientos especiales					
1. Proceso de Formación del(los) Aprendiz:	La aprendiz durante su proceso no presentó ningún inconveniente relacionado con sus competencias técnicas ni con su comportamiento. Siempre se mostró con una actitud que denotaba su interés en aprender, su disposición para colaborar y su respeto por el personal.				
2. Evaluación de las competencias técnicas del programa desarrolladas durante la etapa productiva, con el fin de consolidar información y analizar la pertinencia del programa de formación y las necesidades del sector productivo	Las competencias técnicas del programa son acordes a las necesidades del entorno y el nivel de conocimiento demostrado por la aprendiz demuestran la calidad del programa y la pertinencia del mismo.				
Retroalimentación instructor(es) con rol de seguimiento o reconocimientos especiales					
1. Proceso de Formación del(los) Aprendiz:	Durante la etapa productiva la aprendiz se destacó por su buen comportamiento y su nivel de conocimiento le permitió alcanzar expertise en el control de calidad de los productos elaborados en la empresa. El gran apoyo que significó para el área de calidad permitieron ver en ella actitudes que pueden aportar mucho a la compañía, por esta razón la aprendiz recibió la oportunidad de firmar contrato laboral con la compañía.				
2. Evaluación de las Competencias Técnicas del programa desarrolladas durante la etapa productiva, con el fin de consolidar la información y analizar la pertinencia del programa de formación y las necesidades del sector productivo	Las competencias técnicas y transversales del diseño muestran la pertinencia del programa tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos y la preparación integral de los aprendices. Se destaca no sólo el conocimiento técnico, sino el comportamiento activo de la aprendiz que se supo adaptar y mostrar sus competencias en el entorno real del trabajo.				
Retroalimentación del(los) aprendiz					
1. Proceso de Formación del(los) Aprendiz:	El proceso en la empresa durante la etapa productiva fue muy satisfactorio, tuve la oportunidad de profundizar conocimientos y me dieron la confianza de asumir retos los cuales me permitieron ganar mayor confianza y experiencia en el control de calidad de productos perechables.				
2. Evaluación de las Competencias Técnicas del programa desarrolladas durante la etapa productiva, con el fin de consolidar la información y analizar la pertinencia del programa de formación y las necesidades del sector productivo	Si fueron pertinentes los conocimientos técnicos desarrollados en formación, los cuales fueron una gran base para lograr un buen desempeño en la empresa.				
LUJO DE EVALUACIÓN:	APROBADO	☒	NO APROBADO	☐	
Nombre y firma del(los) Aprendiz:		Nombre y firma del(los) Conformador (Jefe inmediato o Tutor(es)* empresa u organización)			
Nombre y firma instructor(es) con rol técnico (si es del caso)		Nombre y firma (Instructor(es) con rol de seguimiento a etapa productiva)			
Ciudad: Barranquilla - A / 12 / 2024 DIA/MES/AÑO de forma Presencial X o Virtual					
Autorizo al SENA para la recolección y tratamiento de mis datos personales, conforme a la política de datos personales de la entidad, entiendo que los datos serán objeto de recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión, transferencia, transmisión, ceder y todo el tratamiento, realizado por el SENA.					



Formatos de selección y modificación de etapa productiva (Se soporta muestra de dos formatos de la Ficha 2929122)

SENA				Ficha 2929122	
Formato de Selección y Modificación de Etapa Productiva				Ficha 2929122	
PERSONA AFILIADA Nombre y apellido del afiliado: Monica Patricia Cuatrecasas Bordaño Tipo de identificación: NIT N°: 22619143 Programa de formación: Técnico Cocina Municipio de residencia: Sabanalarga Correo electrónico institucional: monica_cuatrecasas@soy.sena.edu.co Otro teléfono de contacto: 3004161577 Fecha de nacimiento: 02/12/1966 Número de identificación: 2929122 Dirección de residencia: Calle 20A #13-44 Teléfono de contacto: 3004161577 EPS y/o que sea afiliado: Sura					
FORMA DE TRABAJO EN CUENTA Marque con una X la alternativa que desea desarrollar:				MODIFICACIÓN DE LA ALTERNATIVA DURANTE LA ETAPA PRODUCTIVA Marque con una X la alternativa a la que el Centro le permite cambiar:	
1. CONTRATO DE APRENDIZAJE 2. VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL 3. PASANTÍA 4. PASANTÍA (estudiante aprendiz aprendiz, aprendiz o suya ONG o a una entidad del sector de turno) 5. PROYECTO PRODUCTIVO 6. PROYECTO PRODUCTIVO (Unidad Productiva Familiar) 7. MONITORÍA				X	
FECHA DE INICIACIÓN DE LA ETAPA PRODUCTIVA 05/12/2024					
FECHA DE INICIO DE LA FICHA 15/04/2024				FECHA DE FINALIZACIÓN DE LA FICHA 14/07/2025	
Nota 1: Mantener la alternativa en etapa formativa cuando termine el tiempo de aprendizaje por una UNICA VEC sola del inicio de la etapa Productiva.				Monica Patricia Cuatrecasas Bordaño Nombre del afiliado	
Nota 2: Para la modificación y/o modificación de alternativas de etapa productiva diferentes a las que se encuentran en la ficha de Coordinación Académica.				Monica Cuatrecasas B Nombre del afiliado	
FECHA DE INICIO DE LA FICHA 15/04/2024				FECHA DE FINALIZACIÓN DE LA FICHA 14/07/2025	
FECHA DE INICIO DE LA FICHA 15/04/2024				FECHA DE FINALIZACIÓN DE LA FICHA 14/07/2025	



SENA		Código: 0001-170	
Ministerio de Educación Nacional			
Servicio Nacional de Aprendizaje			
Centro Puro de Formación Agrícola y Agropecuaria			
Taller de Selección y Orientación ALTERNATIVA ETAPA PRODUCTIVA			
Nombre y apellido del aprendiz: <u>Julio Rafael Fontana Martínez</u>		Fecha de nacimiento: <u>04</u> / <u>07</u> / <u>2008</u>	
Tipo de identificación: <u>CC</u> ☒ <u>ASP</u> ☐		Número de identificación: <u>1002251987</u>	
Propósito del taller: <u>TRABAJO EN COCINA</u>		Número de taller: <u>2989121</u>	
Nombre de residente: <u>Don Exuperio Barrios</u>		Dirección de residente: <u>Barrio Julio Muñoz C115 #24-20</u>	
Correo electrónico institucional: <u>Julio - Fontana@AOL.com.edu.co</u>		Teléfono de contacto: <u>3006897244</u>	
Otro teléfono de contacto: <u>3006897244</u>		EPS a la que está afiliado: <u>Solus total</u>	
Firma a tener en cuenta:		FIRMA DE SELECCIÓN	ANTE DE INICIAR LA ETAPA PRODUCTIVA Y EVALUANDO LA ETAPA DESEAR
		Marque con una X la alternativa que desea seleccionar	Marque con una X la alternativa que más le gusta la etapa productiva
1. CONTENIDO DE APRENDIZAJE			
2. UNIDAD LABORAL O COMUNITARIA			
3. PROYECTO			
4. PASADITA: (seleccionar entre nacional, territorial, o a una UME o a una unidad de área de la zona)			
5. PROYECTO PRODUCTIVO			
6. PROYECTO PRODUCTIVO: Unidad Productiva Familiar			
7. SELECCIÓN			
Firma de inscripción:			001/16/2024
Firma de inicio de la firma: <u>15-04-2024</u>		Fecha de finalización de la firma: <u>14-07-2020</u>	
Nota 1: El aprendiz en cualquier momento puede solicitar el cambio de alternativa por una ÚNICA VEZ antes del inicio de la Etapa Productiva.		Firma del aprendiz: <u>Julio Rafael Fontana Martínez</u>	
Nota 2: Para la aprobación y/o modificación de alternativas de etapa productiva, el aprendiz debe acudir al Centro de Formación Agrícola y Agropecuaria.		Firma del Coordinador Académico: <u>[Firma]</u>	
Firma del Coordinador Académico:		Firma del Coordinador Académico:	
* ASP: Asesor Especial de Permanencia			

SENA. Toda la información contenida en este documento es de carácter confidencial y no debe ser divulgada a terceros. La información contenida en este documento es de carácter confidencial y no debe ser divulgada a terceros. La información contenida en este documento es de carácter confidencial y no debe ser divulgada a terceros.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO

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 2845701 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **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
- 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 2874560 - ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA
DE APRENDIZAJE: Y BIOTECNOLOGIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR INSTALACIONES, MATERIALES Y EQUIPOS PARA REALIZAR ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE TOMA DE MUESTRAS BIOTECNOLÓGICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS PARA ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
- **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

FICHA 2615314 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS
DE APRENDIZAJE:

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO 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.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar investigación formativa según referentes técnicos

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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 : 10,00

FICHA 2928903 - ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA
DE APRENDIZAJE: Y BIOTECNOLOGIA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR INSTALACIONES, MATERIALES Y EQUIPOS PARA REALIZAR ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE TOMA DE MUESTRAS BIOTECNOLÓGICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS PARA ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.
- 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 : 20,00

FICHA 2824618 - PASTERIA
DE APRENDIZAJE:

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

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 : 20,00

**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.
- 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.
- **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:** Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
- **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:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	90,00
-------------------------------------	-------

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: ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO

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.5807415 de febrero 1 de 2024

NOMBRE DEL CONTRATISTA: ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: CC 32853395

OBJETO DEL CONTRATO: Prestar los servicios personales para el desarrollo de la formación profesional integral, en el área de PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS 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 DEL CONTRATISTA:

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: 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; 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) Entregar a 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 respuesta y suministro de información requerida por las autoridades y organismos de control del Estado Colombiano, en relación con la ejecución del contrato y de los asuntos relacionados con el mismo; 8) Solicitar autorización escrita del SENA para utilizar el nombre, emblema o sello oficial con fines publicitarios o ajenos a los establecidos en los lineamientos de la Entidad; 9) Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo del SENA, según la normatividad vigente; 10) Entregar el examen médico pre-ocupacional al Grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General y/o sus homólogos en los Centros de Formación y Direcciones Regionales de acuerdo con el profesiograma, el objeto a desarrollar y dentro de los plazos establecidos legalmente. (Decreto 723 de 2013 art. 18); 11) Adjuntar el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el primer pago de los honorarios; 12) Presentar ante el supervisor del contrato anexo a la segunda cuenta de cobro en el archivo de gestión contractual - GC, el certificado de aprobación de los conocimientos básicos del curso "Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción" de conformidad con lo establecido en la Ley 2016 de 2020 Art 1° parágrafo 1°, bajo los lineamientos, herramientas tecnológicas y protocolos dispuestos por el Departamento Administrativo de la Función Pública. 13) Mantener actualizados los sistemas de información sobre los cuales se le haya asignado usuario y contraseña durante la ejecución del contrato y entregar al supervisor las evidencias del estado en que se encuentre, en los informes de ejecución contractual parcial o final; 14) Realizar los pagos al SISS (salud, pensión y riesgos laborales) de acuerdo con la normatividad vigente, aportando los soportes de pago los cuales deben ser validados para constatar que en efecto el pago de la planilla haya sido recibido por la entidad correspondiente y en caso de incumplimiento total o parcial, responder por las consecuencias y



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

sanciones que disponga la ley; 15) No subcontratar las actividades propias del objeto contractual, salvo, que dentro del desarrollo de la propuesta se haya previsto disponer de recurso humano, para lo cual deberá tener en cuenta que no podrá vincular menores de edad, dando aplicación a la Resolución No. 1677 de 2008 del Ministerio de Protección Social y los Pactos, Convenios y Convenciones Internacionales ratificados por Colombia, sobre los derechos de los niños; 16) En caso de que proceda el registro y asignación de una firma digital, usarla dentro de los límites impuestos por el objeto y las obligaciones del contrato electrónico y en todo caso con la debida autorización de quien corresponda; 17) Desplazarse dentro y fuera del territorio nacional cuando sea requerido para el cumplimiento de las obligaciones contractuales y legalizar las ordenes de viaje de acuerdo con los términos y lineamientos del SENA una vez culminado el desplazamiento; 18) Guardar reserva de la información asociada al objeto contractual que repose en bases de datos, sistemas de gestión, aplicativos, archivos magnéticos, respecto de los cuales se le haya concedido acceso mediante códigos, claves o contraseñas, respondiendo penal, civil y administrativamente por su adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento, durante el plazo de ejecución del contrato y dos (2) años más, conforme a las disposiciones contenidas en la Ley 1266 de 2008, la Ley 1581 de 2012, la Ley 1273 de 2009 y las demás que las complementen, sustituyan o modifiquen; 19) En cumplimiento de lo dispuesto en el párrafo 1° del artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, del artículo 6 de la Ley 1562 de 2012 y del Decreto 1273 de 2018 el contratista deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes del Sistema de Seguridad Social Integral, estos pagos podrán acreditarse mes vencido y únicamente por el sistema pila o de planilla asistida o el que determine el Ministerio del Trabajo. Cuando corresponda el contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar (cuando corresponda); 20) El contratista deberá cumplir con los protocolos de bioseguridad de acuerdo con los lineamientos y medidas tomadas por el Gobierno Nacional, por las autoridades departamentales, municipales, distritales e institucionales. 21) El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA del SENA, el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO. 22) En cumplimiento con lo establecido en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol – SIGA, el contratista debe contribuir a la eficacia del SIGA, el cumplimiento de las políticas, los objetivos y requisitos de este y los aspectos e impactos ambientales que generan sus actividades contractuales; así mismo debe participar en actividades de implementación y fomento de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales y de eficiencia energética. 23) El contratista no ejercerá ninguna forma de violencia contra las mujeres y basada en género, actos de racismo o discriminación. 24) Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS INSTRUCTOR DE SEGUIMIENTO:

1. Realizar mínimo las tres visitas de seguimiento durante la etapa productiva
2. Validar que todos los aprendices cuenten con los juicios evaluativos de las competencias de su etapa lectiva según asignaciones de fichas y programas.
3. Realizar seguimiento a las bitácoras de acuerdo con los indicadores establecidos en el procedimiento de ejecución de la formación, garantizando una interacción continua entre el aprendiz y el instructor; esta actividad se debe complementar con visitas o comunicación directa que realice el instructor.
4. Realizar la evaluación de la etapa productiva en la plataforma designada por la entidad.
5. Entregar los informes y reportes que sean solicitados por el supervisor del contrato y/o coordinador de formación que permita identificar el correcto seguimiento de la etapa productiva



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

- 6. Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad para el respectivo seguimiento de los aprendices.
- 7. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa productiva

LUGAR DE EJECUCIÓN: Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial. Calle 9 #19-120. Sabanalarga (Atlántico)

PLAZO DE EJECUCIÓN: 314 días (Será hasta el 14 de diciembre de 2024)

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: 1 de febrero de 2024

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: 14 de diciembre de 2024

VIGENCIA DEL CONTRATO: 1/02/2024 – 14/12/2024

VALOR DEL CONTRATO: El valor total del contrato es la suma de cuarenta y seis millones setecientos treinta y nueve mil trescientos setenta y un pesos (\$46.739.371)

SUPERVISOR: TERESA DE JESÚS ALTAMAR PEREZ

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: CC 32798056

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI ____ NO X

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

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

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

- Apoyo a la formación Profesional Integral del Centro para el Desarrollo Agroecológico y Agroindustrial (CEDAGRO) en los programas de Titulada y complementaria desarrollando las competencias asignadas por la coordinación académica.
- Apoyo metodológico en el proyecto SGPS-12542-2024 “Aprovechamiento de la leche de búfala producida en el Atlántico para la elaboración de alimentos lácteos con alto valor nutricional”
- Seguimiento a aprendices en etapa productiva según fichas programadas por la Coordinación Académica.
- Acompañamiento a las fichas en etapa lectiva asignadas por la Coordinación Académica para presentar los formatos y dar información concerniente al desarrollo de la etapa productiva.
- Revisión de juicios de evaluación de las fichas que terminan etapa lectiva para notificar a la Coordinación Académica y solicitar la respectiva gestión para su evaluación oportuna.



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FICHAS EN FORMACIÓN			
NÚMERO DE FICHA	PROGRAMA	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
2708447	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura	<ul style="list-style-type: none">• Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos (Evaluado)• Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento (Evaluado)
2804456	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Procesar sustancias de acuerdo con procedimiento técnico y buenas prácticas de manufactura	<ul style="list-style-type: none">• Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos (Evaluado).• Corregir el proceso de producción de alimentos de acuerdo con el procedimiento (Evaluado)
2698505	Tecnólogo en procesamiento de alimentos	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto Y técnicas de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">• Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos terminados según manuales de operación y normatividad vigente. (Evaluado)• Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes. (Evaluado)• Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

			<p>de la empresa. (Evaluado)</p> <ul style="list-style-type: none">• Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización (Evaluado)• Determinar el tipo de empaque de acuerdo a la naturaleza del producto y el método de almacenamiento (Evaluado)• Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de (Evaluado)
2824615	Técnico en alistamiento de laboratorio de microbiología y biotecnología	Preparar instalaciones, materiales y equipos para realizar ensayos biotecnológicos y /o microbiológicos de acuerdo con protocolos establecidos	<ul style="list-style-type: none">• Alistar los materiales necesarios para los ensayos microbiológicos según directrices y protocolos de lavado, desinfección y esterilización del laboratorio (Evaluado)• Realizar operaciones de limpieza y desinfección a las áreas, equipos y materiales del Laboratorio de microbiología o biotecnología según procedimientos y programas (Evaluado)• Registrar las no conformidades detectadas en los procesos de limpieza, desinfección y esterilización de materiales áreas y equipos de acuerdo con los formatos y procedimientos establecidos por la organización (Evaluado)• Controlar las condiciones necesarias para la operación eficaz de los equipos de acuerdo a los protocolos y ensayos desarrollados por el laboratorio (Evaluado)



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

FICHAS EN SEGUIMIENTO				
NÚMERO DE FICHA	PROGRAMA	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	Aprendices Evaluados
2708447	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	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	5
2804456	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	<ul style="list-style-type: none">• 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	3
2845701	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	<ul style="list-style-type: none">• 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	8
2768625	Técnico en Elaboración de productos alimenticios	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	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	3
2874577	Técnico en procesamiento de derivados lácteos	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	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	0
2824615	Técnico en alistamiento de laboratorio de Microbiología y Biotecnología	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las	4



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

			competencias del programa de formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	
2928903	Técnico en alistamiento de laboratorio de Microbiología y Biotecnología	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	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	0
2874560	Técnico en alistamiento de laboratorio de Microbiología y Biotecnología	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	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	0
2824618	Técnico en pastelería	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	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	2
2558763	Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	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	10
2615314	Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	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	0
2699287	Tecnólogo en control de calidad en la industria de alimentos	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	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	0
2899623	Operario en producción de leches higienizadas	Resultados de aprendizaje de la etapa práctica	Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de	3



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

			formación asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	

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 Jesús Altamar Pérez

TERESA DE JEÚS ALTAMAR PÉREZ
Supervisor (E) contrato CO1.PCCNTR.5807415 de febrero 1 de 2024
Instructor G 17



PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

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: ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO

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 2768625 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **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.

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.
- **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 :	84,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2804456 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. **DE APRENDIZAJE:**

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **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.

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.
- **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 : 326,00

FICHA 2558763 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS **DE APRENDIZAJE:**

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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 : 240,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2845701 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
- **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.

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.
- **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 2874560 - ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA
DE APRENDIZAJE: Y BIOTECNOLOGIA

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

• **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR INSTALACIONES, MATERIALES Y EQUIPOS PARA REALIZAR ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS MATERIALES NECESARIOS PARA LOS ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN DIRECTRICES Y PROTOCOLOS DE LAVADO, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DEL LABORATORIO

CONTROLAR LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA LA OPERACIÓN EFICAZ DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO A LOS PROTOCOLOS Y ENSAYOS DESARROLLADOS POR EL LABORATORIO

REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A LAS ÁREAS, EQUIPOS Y MATERIALES DEL LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA O BIOTECNOLOGÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS

REGISTRAR LAS NO CONFORMIDADES DETECTADAS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE MATERIALES ÁREAS Y EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS FORMATOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE TOMA DE MUESTRAS BIOTECNOLÓGICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL MUESTREO DE ACUERDO A LOS TIPOS, CARACTERÍSTICAS DE LAS MUESTRAS A RECOLECTAR Y AL PLAN DE MUESTREO Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS PARA ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR MEDIOS DE CULTIVO DE ACUERDO A LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y/O BIOTECNOLÓGICOS REALIZADOS POR EL LABORATORIO

- **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 : 105,00

FICHA 2708447 - ELABORACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico

- 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.

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.
- **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 :	108,00
--------------------------------------	--------

FICHA 2824615 - ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA
DE APRENDIZAJE: Y BIOTECNOLOGIA

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR INSTALACIONES, MATERIALES Y EQUIPOS PARA REALIZAR ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS MATERIALES NECESARIOS PARA LOS ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN DIRECTRICES Y PROTOCOLOS DE LAVADO, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DEL LABORATORIO

CONTROLAR LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA LA OPERACIÓN EFICAZ DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO A LOS PROTOCOLOS Y ENSAYOS DESARROLLADOS POR EL LABORATORIO

REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A LAS ÁREAS, EQUIPOS Y MATERIALES DEL LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA O BIOTECNOLOGÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS

REGISTRAR LAS NO CONFORMIDADES DETECTADAS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE MATERIALES ÁREAS Y EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS FORMATOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

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

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE TOMA DE MUESTRAS BIOTECNOLÓGICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL MUESTREO DE ACUERDO A LOS TIPOS, CARACTERÍSTICAS DE LAS MUESTRAS A RECOLECTAR Y AL PLAN DE MUESTREO Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS PARA ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR MEDIOS DE CULTIVO DE ACUERDO A LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y/O BIOTECNOLÓGICOS REALIZADOS POR EL LABORATORIO

- **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 : 159,00

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

29080101002 ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.

29080101003 MONITOREAR LOS PRODUCTOS ALMACENADOS, DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD Y POLÍTICA DE LA EMPRESA.

29080101004 MANEJAR LOS PRODUCTOS DETERIORADOS, ALTERADOS O RESULTANTES DE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, SEGÚN POLÍTICAS DE LA ORGANIZACIÓN

29080101005 DETERMINAR EL TIPO DE EMPAQUE DE ACUERDO A LA NATURALEZA DEL PRODUCTO Y EL MÉTODO DE ALMACENAMIENTO

29080101006 CONSIGNAR LAS NOVEDADES Y REGISTROS EN FORMA MANUAL Y SISTEMATIZADA SEGÚN MANUALES DE

- **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
- 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 : 40,00

FICHA 2615314 - CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE APRENDIZAJE:

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis fisicoquímico en muestras de alimentos según procedimiento técnico.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR LA CALIDAD DE LOS PROCESOS DE ACUERDO CON REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: COORDINAR ACTIVIDADES GENERALES DE LABORATORIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Determinar contenido de microorganismos del alimento según normativa y técnicas de análisis
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: IMPLEMENTAR EL PLAN DE CALIDAD EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS POR EL ÁREA DE CALIDAD.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Orientar investigación formativa según referentes técnicos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar la carga de acuerdo con su naturaleza y métodos
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Programar proyectos según especificaciones técnicas y métodos de planeación.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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 : 119,60

FICHA DE APRENDIZAJE:

2873321 - PRODUCCION DE LECHE HIGIENIZADAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 ENTREGAR LECHE CRUDA BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

- 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.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.

- **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:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA 2928903 - ALISTAMIENTO DE LABORATORIOS DE MICROBIOLOGIA
DE APRENDIZAJE: Y BIOTECNOLOGIA

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR INSTALACIONES, MATERIALES Y EQUIPOS PARA REALIZAR ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS MATERIALES NECESARIOS PARA LOS ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN DIRECTRICES Y PROTOCOLOS DE LAVADO, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DEL LABORATORIO

CONTROLAR LAS CONDICIONES NECESARIAS PARA LA OPERACIÓN EFICAZ DE LOS EQUIPOS DE ACUERDO A LOS PROTOCOLOS Y ENSAYOS DESARROLLADOS POR EL LABORATORIO

REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A LAS ÁREAS, EQUIPOS Y MATERIALES DEL LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA O BIOTECNOLOGÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS

REGISTRAR LAS NO CONFORMIDADES DETECTADAS EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN DE MATERIALES ÁREAS Y EQUIPOS DE ACUERDO CON LOS FORMATOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS DE TOMA DE MUESTRAS BIOTECNOLÓGICAS Y/O MICROBIOLÓGICAS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS MATERIALES Y EQUIPOS PARA EL MUESTREO DE ACUERDO A LOS TIPOS, CARACTERÍSTICAS DE LAS MUESTRAS A RECOLECTAR Y AL PLAN DE MUESTREO Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: REALIZAR OPERACIONES BÁSICAS PARA ENSAYOS BIOTECNOLÓGICOS Y/O MICROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON PROTOCOLOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR MEDIOS DE CULTIVO DE ACUERDO A LOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y/O BIOTECNOLÓGICOS REALIZADOS POR EL LABORATORIO

- 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 : 70,00

FICHA 2824618 - PASTELERIA
DE APRENDIZAJE:

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

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 : 200,00

**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.
- 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.
- **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:** Producir quesos según ficha técnica y manual operativo
- **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:** Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 65,00

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ACOPIAR LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101301 PREPARAR INSUMOS Y EQUIPOS PARA RECEPCIONAR LECHE CRUDA DE ACUERDO CON PROTOCOLOS Y NORMATIVA VIGENTE

29080101302 APLICAR TÉCNICAS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO Y SENSORIAL PARA EL RECIBO DE LECHE CRUDA SEGÚN PROTOCOLO, NORMATIVIDAD Y CRITERIOS TÉCNICOS

29080101303 ENTREGAR LECHE CRUDA BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080101304 DILIGENCIAR INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL ACOPIO Y ENTREGA DE LECHE CRUDA SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

- **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.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: OPERAR EQUIPO DE ENFRIAMIENTO SEGÚN MANUAL DE OPERACIÓN.
- 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: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 113,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1817,60

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: ALEIDYS MARGARITA CAMARGO SOLANO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PARA EL DESARROLLO AGROECOLÓGICO Y AGROINDUSTRIAL