PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca, diciembre de 2024

Señor (a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
PROFESIONAL G02
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5869257**
Centro Agroempresarial y Acuícola
Fonseca – La Guajira

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **DICIEMBRE** del año 2024.

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5869257 del año 2024.

DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 49764716 de Valledupar, en mi calidad de Contratista del SENA, en el centro Agroempresarial y Acuícola, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: **CUARENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS ($44.357.747,00) Mda/Cte** incluido IVA. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 11 Pagos mensuales distribuidos así: **a)** Un (1) pago correspondiente a 15 días del mes de febrero de 2024 por valor de: **Dos Millones Doscientos Treinta y Dos Mil Setecientos Setenta y Tres pesos ($2.232.773) Mda/Cte**; Nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de**: Cuatro Millones Cuatrocientos Sesenta y Cinco Mil Quinientos Cuarenta y Cinco Pesos ($4.465.545)**

Mda/Cte., cada uno y un último pago correspondiente a los días del mes de diciembre por un valor de: **Un Millón Novecientos Treinta y Cinco mil Setecientos Sesenta y Nueve pesos ($1.935.069) Mda/Cte.**

Plazo: Hasta el 13 de diciembre del 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media ejecutando directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.

Obligaciones Especificas:

No.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Aplicar las orientaciones dadas en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012 para la elaboración de las guías de aprendizaje.	Elaboración de las guías de aprendizaje, planes concertados e instrumentos de evaluación.	Ver adjunto Guías de aprendizaje, planes concertados e instrumentos de evaluación.
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador	Generar de la plataforma SOFIA, los listados oficiales de matriculados para verificar los aprendices en formación. Registro de las inasistencias en la plataforma SOFIA.	Listados de matriculados generados de la plataforma SOFIA y subidos al drive por la líder del programa.

	académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como a al Establecimiento Educativo.		
3	Elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.	Elaboración de Guías de aprendizaje con sus respectivos instrumentos de evaluación: Conocimiento, Desempeño y productos y tenerlas a disposición en físico.	Ver adjunto Guías de aprendizaje en físico elaboradas, para el desarrollo de la formación técnica.
4	Redactar las actividades de formación propuestas en la guía de aprendizaje debe ser claras para que pueda ser desarrollada por cualquiera de los docentes o instructores encargados. Las variaciones en la manera	Desarrollar las guías de aprendizaje redactadas de manera clara, teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje: Reflexión Inicial, Contextualización e identificación de	Guías de Aprendizaje elaboradas teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje.

	en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas	conocimientos necesarios para el aprendizaje, Apropiación del Conocimiento y transferencia del conocimiento, donde se reflejen los momentos del aprendizaje e incluir en la bibliografía de las mismas el catálogo vigente del Sena.	

	según planeación de la formación del Diseño Curricular.		
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) de forma física.	Ver adjunto instrumentos evaluativos aplicados.
6	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico –pedagógico) con el par académico del Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.	Protocolo de certificación SENA, en la celebración de los grados en la Institución Educativa, con la presencia de las instructoras técnicas de cada uno de los programas de formación articulados.	Ver adjunto evidencias fotográficas de graduación.
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación,	Reunión en el CAA, con la líder del programa y el coordinador académico con las novedades	Ver adjunto Evidencias fotográficas de reunión de

	con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	evaluación y seguimiento en el CAA.
9	El informe debe estar soportado en la información gestionada en el LMS. En caso de indisponibilidad tecnológica, el instructor podrá presentar las evidencias de manera física con el compromiso de cargarlas posteriormente en el aplicativo. Es indispensable que toda actividad gestionada por el LMS esté debidamente calificada.	No se realizó actividad durante este mes	No Aplica
10	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico.	Evaluación de las competencias y los resultados de aprendizaje de las fichas 2727561 y 2727522 y 2937807 en Sofia plus.	Ver adjunto Reporte de juicios evaluativos.
11	De manera continua deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera	Aportar el certificado de la Norma de Competencia “ORIENTAR FORMACIÓN	Certificado de la

	y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos. Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su	PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO"	Norma de Competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO", aportado en el mes de marzo.

	defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato.		
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas mensuales.	Reporte de ejecución de horas mensuales del aplicativo SofíaPlus.	Ver adjunto Informe Mensual de Apoyo de Formación generado en Sofiaplus.
13	Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para la ejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamente los correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se	Manejo de Aplicativos institucionales requeridos para la ejecución del contrato: Secop II, Correos institucionales, SI CONTRATISTA, Sofiaplus, plataforma CompromISO.	No Aplica

	encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.		
14	Las demás que sean necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No se realizó actividad durante este mes.	No Aplica

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

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, soporte de pago de la planilla de pago de aportes a salud, pensiones, No. **7949125690** expedido por BBVA – SOI, correspondiente al mes de noviembre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 –"Decreto Ley Antitrámites"), informe de actividades de 13 días del mes de diciembre de 2024.

Cordialmente,

DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA
Contratista
C.C. No. 49.764.716 de Valledupar

Recibí a satisfacción:

AMAURY SEGUNDO AÑEZ GÁMEZ
PROFESIONAL G02
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5869257

EVIDENCIAS

Ilustración 1. Ceremonia de Graduación IE. EL CARMELO





Fuente: Dalis Fragozo Vergara
Lugar: IE. El Carmelo - San Juan del Cesar

Ilustración 2. Ceremonia de Graduación IE. MARIA EMMA MENDOZA





Fuente: Dalis Fragozo Vergara
Lugar: IE. MARIA EMMA MENDOZA - San Juan del Cesar

Ilustración 3. Reunión de evaluación y seguimiento en el CAA.





Fuente: Las Autoras
Lugar: CAA - Fonseca

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2937807 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 25,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 25,00

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: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 14/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727522 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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 : 509,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2937807 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONSERVAR LOS ALIMENTOS APLICANDO TRATAMIENTOS TÉRMICOS SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS Y DE CALIDAD

CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR INFORMES MANUALES O SISTEMATIZADOS DE LAS NOVEDADES RELACIONADAS CON LA APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMAS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REVISAR LAS CONDICIONES TÉCNICAS E HIGIÉNICAS DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL DESARROLLO DE PROCESOS TÉRMICOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LA NORMATIVIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR ELEMENTOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN, SEGÚN PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

APLICAR PROTOCOLOS DE HIGIENE PERSONAL, DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE Y POLÍTICAS DE LA EMPRESA.

DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE BIOSEGURIDAD Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REALIZAR EL SEGUIMIENTO A LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y LA POLÍTICA DE LA EMPRESA

REALIZAR LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS, SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

VERIFICAR LOS PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN EN EQUIPOS, UTENSILIOS E INSTALACIONES DE ACUERDO CON LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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 : 546,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727561 - PANIFICACION.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Almacenar alimentos de acuerdo con procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar productos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa legal
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

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 : 517,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1572,00

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
01/03/2024	23/03/2024	OTROS	4,00
01/03/2024	23/03/2024	OTROS	5,00
01/03/2024	23/03/2024	OTROS	4,00
01/04/2024	13/04/2024	OTROS	5,00
01/04/2024	13/04/2024	OTROS	5,00
01/04/2024	13/04/2024	OTROS	5,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 28,00

INSTRUCTOR: DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

INFORME DE GESTIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROGRAMA ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

FEBRERO A DICIEMBRE DE 2024.

Este documento incluye toda la información relativa al proceso de la Ejecución de la Formación Profesional Integral realizado en el año 2024, dentro del Programa Articulación con la Media. Comprende de forma detallada todas las actividades y las estrategias desarrolladas para alcanzar los resultados de aprendizaje de las competencias laborales contempladas en el programa de formación **Técnico en Agroindustria Alimentaria**, **Institución Educativa El Carmelo** y **Técnico en Panificación, Institución Educativa María Emma Mendoza**, cumpliendo con un total de 1.600 horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Formación Profesional, en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.

DATOS GENERALES

a. **Nombre Del Contratista:** DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA
b. **Contrato De Prestación De Servicios No.:** CO1.PCCNTR.5869257 del 15/02/2024
c. **Objeto del contrato:** *Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media ejecutando directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.*
d. **Periodo de ejecución:** 15 de febrero a 13 de diciembre de 2024.

1. GESTIÓN DE LA EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

De la mano de los rectores, así como coordinadores académicos, responsables del programa de articulación y la instructora técnica del programa Dalis Elena Fragozo Vergara, se inicia la ejecución de la formación, a partir del 15 de febrero de 2024.

1.1. INICIO DE LAS FICHAS EN GRADO 10

Teniendo en cuenta el Manual para la Articulación del SENA con la Educación Media, la gestión estuvo orientada a:

a. Registro de cada uno de los estudiantes del grado 10 en el aplicativo Sofia plus, aspirantes al programa de formación.
b. Recolección y envío de la documentación requerida, dentro de las fechas establecidas, para cumplir con el procedimiento de matrícula exitosamente.
c. Asociar a los aprendices a la ruta de aprendizaje.

d. Listados de reporte de aprendices matriculados.

Tabla 1 Aprendices matriculados por IE.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CARMELO – SAN JUAN DEL CESAR - LA GUAJIRA			
PROGRAMA TÉCNICO	**FICHA**	**GRADO**	**APRENDICES MATRICULADOS**
AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2937807	10	31

1.2. FICHAS EN GRADO 11

Las fichas de los grados 11, 2727561 de la Institución Educativa María Emma Mendoza y la ficha 2727522 de la Institución Educativa El Carmelo, continúan desarrollando la etapa Lectiva hasta cumplir con todos los resultados de aprendizaje.

Para iniciar la gestión, se verifica que los aprendices se encuentren debidamente matriculados en grado 11 en la institución y se realiza el retiro de aquellos aprendices en formación, No promovidos o retirados de la institución.

Tabla 2 Aprendices matriculados por IE grado 11

INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA EMMA MENDOZA - SAN JUAN DEL CESAR - LA GUAJIRA					
PROGRAMA TÉCNICO	**FICHA**	**GRADO**	**APRENDICES MATRICULADOS**	**APRENDICES RETIRADOS**	**APRENDICES ACTIVOS**
PANIFICACION	2727561	11	29	14	15

INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CARMELO – SAN JUAN DEL CESAR - LA GUAJIRA					
PROGRAMA TÉCNICO	**FICHA**	**GRADO**	**APRENDICES MATRICULADOS**	**APRENDICES RETIRADOS**	**APRENDICES ACTIVOS**
AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2727522	11	37	11	26

1.3. CONCERTACIÓN DE HORARIOS

Se realizó concertación de horario con las directivas de cada una de las Instituciones educativas, acordando los días y horas que se impartiría la formación profesional integral correspondiente a cada programa de formación técnico articulado quedando de la siguiente manera:

Tabla 3 Horarios de Formación.

INSTITUCIONES EDUCATIVAS	*PROGRAMAS DE FORMACION*	*CODIGOS DE FICHAS*	*HORARIOS CONCERTADOS*	
EL CARMELO – SAN JUAN DEL CESAR	**TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**	2937807	Martes Viernes	13:00 - 18:00 13:00 - 18:00
		2727522	Lunes Miércoles	13:00 - 18:00 13:00 - 18:00
MARIA EMMA MENDOZA – SAN JUAN DEL CESAR	**TÉCNICO EN PANIFICACIÓN**	2727561	Jueves Sábado	13:00 - 18:00 06:30 – 11:30

1.4. ARTICULACIÓN DE CURRÍCULO

En trabajo en equipo con los docentes de las instituciones educativas, se analizan las competencias y los resultados de aprendizaje del diseño curricular del programa y buscar coincidencia con el plan de estudios que forma parte del currículo de la institución, de manera que permita el cumplimiento de las competencias del programa de formación del SENA.

Tabla 4 Articulación de Currículo

INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CARMELO – SAN JUAN DEL CESAR - LA GUAJIRA		
NOMBRES Y APELLIDOS DE LOS DOCENTES:	**PROFESIÓN:**	**ÁREA O ESPECIALIDAD QUE ATIENDE:**
FRANCISCO DANILO BOLAÑO	INGENIERO SISTEMAS	**TECNOLOGÍA E INFORMÁTICA**
ARTURO ROBLES Y BREINER FUENTES	LIC. EN MATEMÁTICAS	**MATEMÁTICAS**
CARLOS JIMÉNEZ	LICENCIADO LENGUA CASTELLANA	**HUMANIDADES Y LENGUA CASTELLANA**
NÉSTOR ALEJANDRO SUAREZ LÓPEZ	LICENCIADO EDU. FÍSICA Y DEPORTE	**EDU. FÍSICA Y DEPORTE**
CARLOS ÁVILA	LICENCIADO EN FILOSOFÍA	**EMPRENDIMIENTO**
MARTHA CUELLO Y ANGELA DIAZ	LICENCIADO IDIOMAS	**INGLES Y HUMANIDADES**
GUILLERMO MEJÍA	LIC. EN MATEMÁTICAS	**FÍSICA**
DAVID DE LA VEGA	LICENCIADO EN CIENCIAS	**CIENCIAS SOCIALES**
MELBIS BOLAÑO	LICENCIATURA EN ÉTICA	**ÉTICA**
CLAUDIA MARTÍNEZ	INGENIERO AMBIENTAL	**CIENCIAS NATURALES**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA EMMA MENDOZA - SAN JUAN DEL CESAR - LA GUAJIRA		
NOMBRES Y APELLIDOS DE LOS DOCENTES:	**PROFESIÓN:**	**ÁREA O ESPECIALIDAD QUE ATIENDE:**
BRITO MINDIOLA SARAI MARGARITA	LIC. LENGUAS CASTELLANA	HUMANIDADES
TORRES BAQUERO MILSA	LIC. EN LENGUA MODERNAS	HUMANIDADES / INGLES
FUENTES GONZALEZ LUIS CAMILO	LIC. MATEMATICAS Y FISICA	MATEMATICAS
CARRILLO CORONADO EDER JOSE	BACTERIOLOGO ESP. PEDAGOGIA Y DOCENCIA	C. NATURALES
MENDOZA GAMEZ ALBA LUZ	LIC. Admon Educativa. Esp. Recreación	EDU.FISICA REC Y DEP
ACOSTA FRAGOZO HERNANDO JAVIER	ING. DE SISTEMAS	TEC. INFORMATICA
DIAZ SALINA LAIDA	LIC. CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS SOCIALES
CAMARGO GAMEZ CARMEN JOSEFA	LIC. EN ETICA	ETICA
DENIS MERCEDES BULLA MARTINEZ	LIC. PSICOPEDAGOGIA	RELIGION

1.5. COMPETENCIAS DESARROLLADAS DURANTE EL PROCESO DE FORMACIÓN.

La ejecución del programa de formación articulado se realizó durante el calendario académico de las instituciones Educativas, en los grados 10 y 11 respectivamente. Se desarrollaron las diferentes guías de aprendizaje, donde se proponen diversas actividades de aprendizaje que promueven el trabajo autónomo del aprendiz como talleres escritos, exposiciones, mesa redonda y socialización de las actividades realizadas, de acuerdo a los requerimientos de cada competencia del programa de formación; al igual que la evaluación de las evidencias de aprendizaje a través de los cuales los aprendices alcanzaron las competencias y resultados de aprendizajes.

Tabla 5 Competencias Y Resultados De Aprendizajes Desarrollados Por Ficha.

FICHA	PROGRAMA	HORAS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJES
INSTITUCION EDUCATIVA EL CARMELO				
2937807	**TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**	**121**	Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de Alimentos según programa establecido y normatividad vigente	• Higienizar instalaciones, equipos y utensilios para el procesamiento de alimentos siguiendo el programa de limpieza y desinfección, legislación alimentaria y normatividad de seguridad Industrial. • Verificar el proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente. • Preparar los equipos, utensilios, detergentes, desinfectantes y elementos de seguridad en procesos de higienización

				para el procesamiento de alimentos de acuerdo con el programa de limpieza y desinfección y la normatividad vigente. • Registrar el proceso de higienización de acuerdo con los procedimientos de la empresa.
		117	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto Y técnicas de almacenamiento.	• Almacenar materias primas, insumos y productos de panificación con responsabilidad Ambiental, según normas vigentes. • Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de Operación. • Determinar el tipo de empaque de acuerdo con la naturaleza del producto y el método de Almacenamiento. • Manejar las materias primas, insumos y productos de panificación deteriorados, alterados o Resultantes de las operaciones de almacenamiento según políticas de la organización. • Monitorear materias primas, insumos y productos de panificación almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa. • Alistar los equipos y materiales necesarios para la verificación de las condiciones de las materias primas, insumos y productos de panificación según manuales de operación y normatividad vigente.
		140	Controlar puntos críticos en los procesos de producción según legislación vigente.	• Diligenciar formatos manuales o sistematizados del resultado del monitoreo de los puntos • Críticos en los procesos de producción, de acuerdo con protocolos establecidos • Diagnosticar los puntos críticos en los procesos de producción de acuerdo con • Normatividad vigente y políticas de la empresa • Monitorear puntos críticos de control de acuerdo con el plan de análisis de peligros y • Control de puntos críticos de la empresa • Implementar acciones preventivas y correctivas en los procesos de producción según plan • De análisis de peligros y control de puntos críticos
2727522	**TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA**	**202**	Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes.	• Controlar el comportamiento de las variables asociadas a los procesos de tratamiento • Térmico según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente. • Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de • Calidad establecidos.

				• Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones para el • Desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la • Empresa y la normatividad vigente. • Elaborar informes manuales o sistematizados de las novedades relacionadas con la • Aplicación de los métodos de conservación de alimentos, según normas y procedimientos
		180	Coordinar proyectos de acuerdo con los planes y programas establecidos por la empresa	• Participar en el análisis de la viabilidad técnica, económica y social del proyecto de acuerdo Con los indicadores de gestión. • Explorar la información sustentable, confiable y auténtica requerida teniendo en cuenta la Idea de proyecto. • Incluir los parámetros de sostenibilidad, responsabilidad social y ciclo de vida del Proyecto en la formulación de la fase de factibilidad, según protocolos de investigación • Participar en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos Productivos de acuerdo con la política empresarial. • Participar en las actividades colaborativas tecnológicas y operativas de la empresa Agroindustrial, de acuerdo con las líneas productivas propias de su perfil. • Identificar el impacto de la idea de proyecto en la transformación del contexto social y • Productivo de acuerdo normas y protocolos de investigación.

FICHA	PROGRAMA	HORAS	COMPETENCIAS	RESULTADOS DE APRENDIZAJES
INSTITUCION EDUCATIVA MARIA EMMA MENDOZA				
2727561	**TÉCNICO EN PANIFICACION**	**384**	Elaborar masa de panificación de acuerdo con la guía de producción y normativa sanitaria.	• Procesar productos de panificación con técnicas innovadoras según tendencias Del mercado • Corregir las variaciones y defectos presentados en el proceso y los productos De panificación según procedimientos establecidos. • Alistar instalaciones, maquinaria, materias primas, insumos y herramientas de Acuerdo con orden de producción y normativa. • Aplicar técnicas de análisis sensorial de productos de panificación acuerdo con Normativa • Elaborar productos de panificación con base en criterios técnicos y normativa

1.6. PLANEACIÓN, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN ETAPA PRODUCTIVA

Dentro del proceso formativo de los aprendices que se encuentran cursando el grado once y vinculados a la estrategia doble titulación SENA, una vez terminada la etapa lectiva deberá desarrollar la Etapa Práctica. Para la realización de la etapa productiva requerida en el proceso de aprendizaje, se deberá seleccionar el tipo de alternativa para su desarrollo.

Los aprendices de los programas Técnico en Agroindustria Alimentaria de la Institución Educativa El Carmelo y Técnico en Panificación, Institución Educativa María Emma Mendoza, realizaron su etapa productiva a través de la alternativa denominada: **APOYO A UNA INSTITUCION ESTATAL NACIONAL, TERRITORIAL, O A UNA ONG, O A UNA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO**, realizando actividades de aprendizaje donde asentaron todos sus conocimientos, con el objeto de colocar en práctica los conocimientos, habilidades y destrezas obtenidos en la formación teórico-práctica, participando en la formulación de propuestas de innovación y mejoramiento de los procesos productivos. Esta actividad se inició el día el 24 de junio de 2023 y finalizó el día 30 de octubre de 2024.

Para dar continuidad al proceso de etapa productiva, y cumplir con los requisitos para la certificación, cada aprendiz debió aportar los siguientes documentos:

- Bitácora (Mensual – 6 evidencia)
- Formato de Evaluación E.P
- Certificación E.P
- Fotocopia del Documento identidad
- Reporte de notas áreas transversales
- Certificación APE

Tabla 6 Aprendices Certificados

INSTITUCION EDUCATIVA	FICHAS	PROGRAMA	APRENDICES CERTIFICADOS
EL CARMELO	2727522	TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	26
MARIA EMMA MENDOZA	2727561	TÉCNICO EN PANIFICACIÓN	15
TOTAL APRENDICES CERTIFICADOS			**41**

1.7. NOVEDADES DE RETIROS

En las diferentes fichas, se realizó la novedad de retiro voluntario a los siguientes aprendices:

Tabla 7 Aprendices Retirados

TÉCNICO EN PANIFICACION - Código Ficha: 2727561			
Número de Documento	**Nombre**	**Apellidos**	**MOTIVO**
TI 1082898108	BREIDER MIGUEL	RODRIGUEZ LOPERENA	No aprueba grado 10°
TI 1122401043	DAVIER ALBERTO	DAVILA MOLINA	Retirado de la IE
TI 1067595989	JUAN SEBASTIAN	MENDOZA MONTAÑO	Retiro Voluntario
TI 1122402522	KATERIN YULIETH	PÉREZ FONSECA	Retiro Voluntario
TI 1122397857	JUNIOR MANUEL	CARABALLO FRÍAS	Retiro Voluntario
TI 1122399608	LUIS ALBERTO	HERRERA GÁMEZ	Retiro Voluntario
TI 1122400731	VÍCTOR RAFAEL	MANJARREZ DIAZ	Retiro Voluntario
TI 1120242776	YERSON DAVID	GUERRA ARGOTE	Retiro Voluntario
TI 1122402522	KATERIN YULIETH	PÉREZ FONSECA	Retiro Voluntario
TI 1122397857	JUNIOR MANUEL	CARABALLO FRÍAS	Retiro Voluntario

TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA - Código Ficha: 2727522			
Número de Documento	**Nombre**	**Apellidos**	**MOTIVO**
TI 1082906263	IVAN JOSE	BERMUDEZ BRITO	No aprueba grado 10°
TI 122403182	KARLEN	DAZA MUNIVE	No aprueba grado 10°
TI 120243037	JOSE RUBEN	DIAZ DAZA	No aprueba grado 10°
TI 122402788	BRISYEILIS DOVIED	FUENTES ARIAS	No aprueba grado 10°
TI 122403992	ANGELA DANIELA	GUTIERREZ GUTIERREZ	No aprueba grado 10°
TI 1122400349	RODOLFO ALEX	DAZA DAZA	No aprueba grado 10°
TI 1122403557	JAVIELA	MONTERO ESCOBAR	No aprueba grado 10°
TI 1120244798	JUAN CAMILO	BARACALDO BENJUMEA	Retiro Voluntario
TI 1120243090	RONALDO ENRIQUE	DAZA MAESTRE	Retiro Voluntario
TI 1120242492	GREISY PAOLA	DAZA NIEVES	Retiro Voluntario

1.8. SEGUIMIENTO TÉCNICO-PEDAGÓGICO

Durante el desarrollo de las actividades que se llevaron a cabo en cada una de las competencias y resultados de aprendizajes, mes a mes se realizó seguimiento técnico

pedagógico en cada una de las fichas, evaluación de los resultados de aprendizaje y los planes de mejoramiento en conjunto con la Institución, donde hacían parte el coordinador, líder de articulación, docentes transversales e Instructor Técnico del SENA, que permita el cumplimiento de las competencias del programa. Esto permitió identificar fortalezas, debilidades y plantear alternativas de solución para incentivar a los aprendices al cumplimiento con la formación profesional integral. A través de los enlaces se puede evidenciar cada una de las actas.

Tabla 8 Actas Seguimiento Técnico Pedagógico

INSTITUCION EDUCATIVA	LINK DE ACCESO
EL CARMELO	https://drive.google.com/drive/folders/1jQa8QhaH2smLPGwfsbBI5A7XBcnMECnA?usp=sharing
MARIA EMMA MENDOZA	https://drive.google.com/drive/folders/1GYC_KScUgnZgEBB6HHJZEjTfiVCxmuDb?usp=sharing

1.9. ACTIVIDADES DE SENSIBILIZACION GRADOS 9

Se desarrollo la sensibilización en los grados 9°, sobre los beneficios e impacto del programa Articulación con la Media- Doble Titulación, que permite a los estudiantes graduarse con dos títulos: el primero que los acredita como bachilleres y el segundo como técnicos del SENA, el cual permite fortalecer sus competencias laborales y ofrece oportunidades en el sector productivo del país.

En la Institución Educativa María Emma Mendoza, se realizó con la participación de la Rectora, Coordinadora Académica, las instructoras técnicas responsables de los programas de formación, padres de familia y estudiantes del grado 9. Los instructores de articulación con la media a cargo de los programas de formación desarrollados en la Institución, hicieron una explicación precisa del programa de acuerdo al perfil de la institución para la vigencia 2025: **TÉCNICO EN PANIFICACIÓN,** explicando el perfil ocupacional, tipo de empresas donde pueden laborar, habilidades aplicadas en el futuro profesional, competencias y desarrollo de etapa práctica, entre otras, siendo esto un atractivo y/o enamoramiento en el programa.

Ilustración 1. Sensibilización Grado 9, IE María Emma Mendoza





En la Institución Educativa El Carmelo, se desarrolló la jornada de sensibilización contando con la participación del Rector, Coordinadora Académico, padres de familia y estudiantes del grado 9 y las instructoras técnicas responsables de cada uno de los programas de formación. De acuerdo a lo planteado, para el desarrollo de la jornada, se les detalló a los miembros de la comunidad educativa, la importancia de la estrategia de articulación con la media, los objetivos de este convenio existente entre el SENA, y la Institución Educativa, los beneficios que le proporciona a los aprendices, pero además la importancia de la participación de los padres de familia, como acudiente y garante para que el compromiso que asume el aprendiz al iniciar la formación, sea cumplido correctamente y de esta forma participar en los procesos de aprendizaje, aprovechando todos los conocimientos que se le brindarán, para que puedan adquirir habilidades técnicas y competencias, basadas en la formación profesional integral del SENA.

Ilustración 2. Sensibilización Grado 9, IE El Carmelo

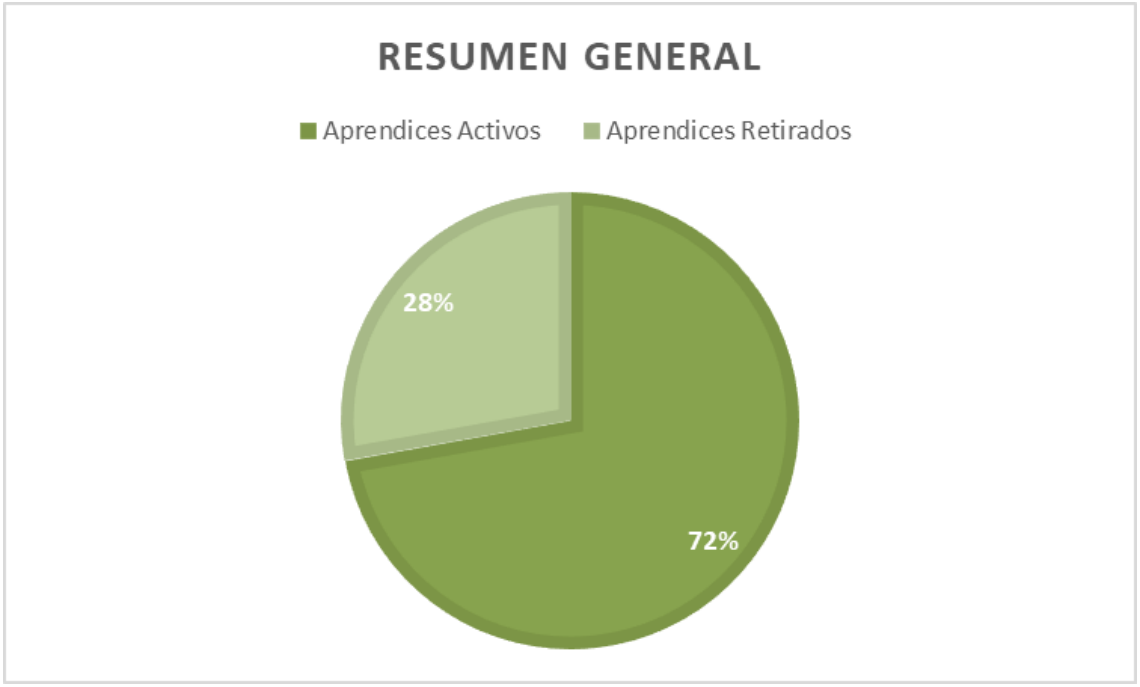




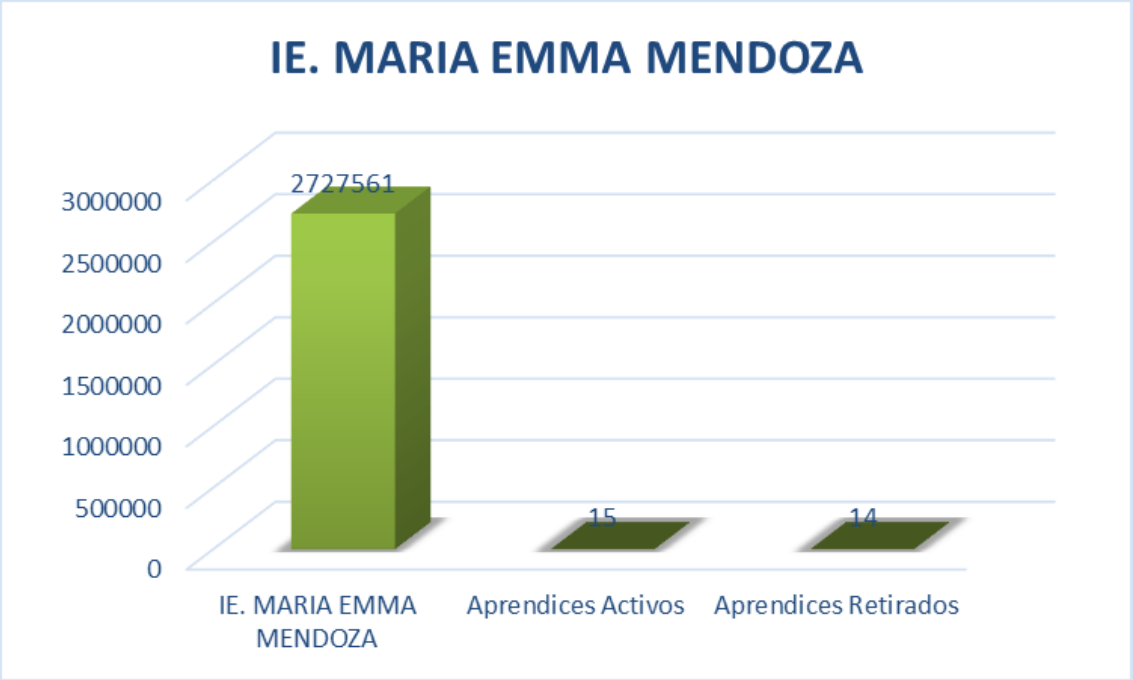
2. RESUMEN GENERAL

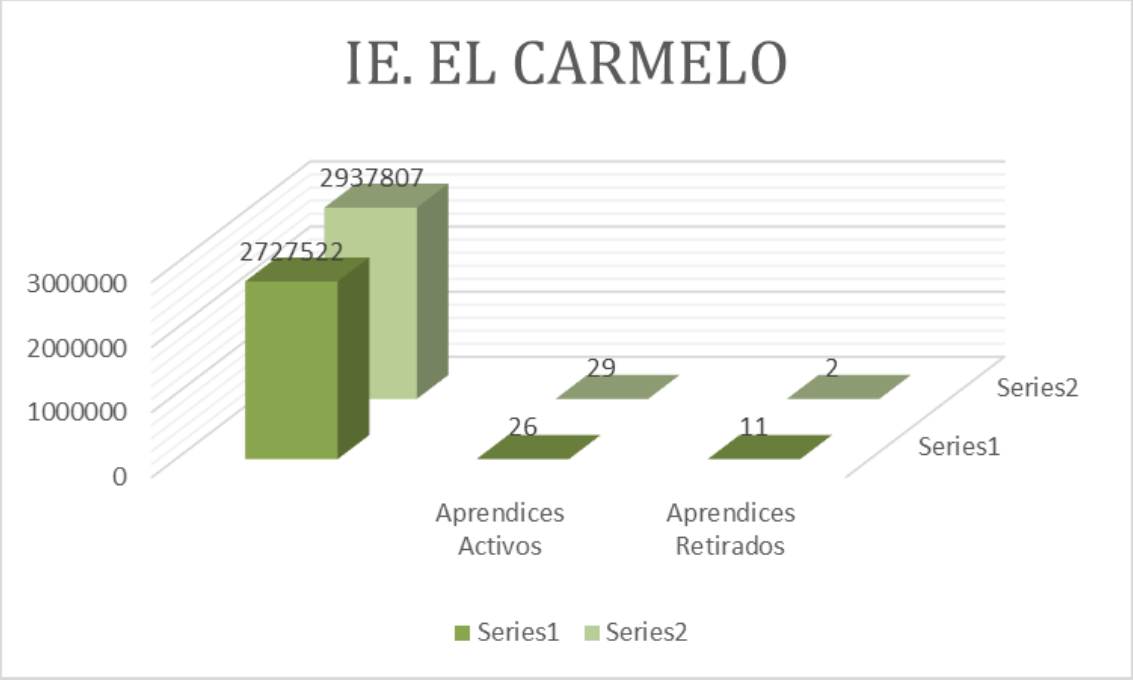
Tabla 9 Resumen Gestión

Institución Educativa	Programa Técnico	Ficha	Grado	Aprendices Matriculados	Aprendices Activos	Aprendices Retirados
IE. MARIA EMMA MENDOZA	PANIFICACION	2727561	11	29	15	14
IE. EL CARMELO	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2727522	11	37	26	11
IE. EL CARMELO	AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	2937807	10	31	29	2
TOTALES				**97**	**70**	**27**



RESUMEN GENERAL POR INSTITUCIONES





3. EVIDENCIAS

3.1. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DE LA FORMACIÓN

https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1kBlP-HAUVDcrgdmY9U28OulRi0dTFDJ2

3.2. INFORMES MENSUAL

https://drive.google.com/drive/u/2/folders/13kavhlMK4F8Z0DvRELET_hWtJPCX8qIF

3.3. EVIDENCIAS EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

https://drive.google.com/drive/u/2/folders/13Hl_sR3wuRgWPMfYpkMioa7w1X-O0dSN

https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1DvflQcWIegSOY7SJ0fAw6wLNjo4Z8E-E

3.4. EVIDENCIAS EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN













3.5. EVIDENCIAS ETAPA PRODUCTIVA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA EMMA MENDOZA

FICHA 2727561













INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CARMELO

FICHA 2727522













3.6. EVIDENCIAS CERTIFICACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CARMELO

FICHAS 2727522









INSTITUCIÓN EDUCATIVA MARIA EMMA MENDOZA

FICHA 2727561









Responsable del informe,

DALIS ELENA FRAGOZO VERGARA
Instructora
Correo: defragozo@sena.edu.co
Teléfono: 314 5764502