PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fonseca La Guajira, Diciembre de 2024

Señor(a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
SUPERVISOR CONTRATO No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
Cargo del supervisor PROFESIONAL Grado 02
Dependencia: **Centro Agroempresarial y Acuícola**
Ciudad: Fonseca – La Guajira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024

SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.1140.824.998** de **Barranquilla Atlantico**, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroempersarial 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 DOSCIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y CINCO PESOS ($44.208.895)** *Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) 10 Pagos mensuales distribuidos así: Un (1) pago correspondiente a 14 días del mes de febrero de 2024 por valor de: Dos Millones ochenta y tres mil novecientos veintiuno pesos* ***$ (2.083.921)*** *Mda/Cte; nueve (9) pagos iguales correspondientes a los meses de Marzo a octubre de 2024, por valor de: Cuatro Millones cuatrocientos sesenta y cinco mil quinientos cuarenta y cinco pesos****($4.465.545)*** *Mda/Cte., Cada uno y un último pago correspondiente a 13 días del mes de diciembre de 2024, por un valor de:Un Millon Novecientos Treinta Y Cinco Mil Sesenta Y Nueve Pesos* ***$ (*****1.935.069*****)*** *Mda/Cte*

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
(Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesano, Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas técnicos de Formación Titulada de la Programación de Articulación con la media Formación Profesional Integral en el Centro Agroempresarial y Acuícola de la Regional Guajira.)

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

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. 7 GTH-F-075 V.06	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
2	Hacer la verificación de las listas oficiales de matriculados expedidas por la plataforma SOFIA, verificar la asistencia registrando las inasistencias en todas las sesiones de formación a partir del listado oficial de matriculados, reportando a tiempo las novedades que surjan al coordinador académico del SENA y/o profesional de apoyo del programa, así como a al Establecimiento Educativo.	No se realizó esta actividad durantes este mes.	No Aplica
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.	No se realizó esta actividad durantes este mes.	No Aplica.
	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	No se realizó esta actividad durantes este mes	No Aplica.

4	en la manera en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase van a depender de la didáctica del formador que los orienta bien sea del colegio o del instructor SENA. En caso de procesos de comunicación especializados, será el colegio a través de sus docentes especializados, guías y/o interpretes los encargados de hacer las modificaciones para lenguajes y/o pedagogías especializadas de las actividades de las guías en 90 GFPI-M-004 V.02 caso de que haya lugar, resguardando en todo momento el propósito de la formación técnica para el trabajo y la vida laboral. e. Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.		
5	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) –consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según Página 2 de 8 GTH-F-077 V.13 ANEXO DEL CONTRATO procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	Evidencias de entrega de certificado después de la fecha de la ceremonia de grado debido a que los certificados no estaban generados es la plataforma	Adjunto evidencia fotográfica de la ficha 2727560 solo se genero certificado para esta ficha la ficha 2727559 estan los aprendices aparecen en la plataforma como cerificado pero aun el certificado no se ha generado
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	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica

	Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.		
7	Realizar la gestión, ejecución y cargue de las evaluaciones de conocimiento, desempeño, producto y reportar las novedades de estas a través del LMS, para los comités de seguimiento y evaluación.	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica
8	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	Se realizó comité de seguimiento a la formación del programa articulación el dia 10 de Diciembre en las instalaciones del centro Agroempresarial y acuícola;	se entregó el informe de gestión final en físico a la líder de programa y posteriormente subido al drive.
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 realizo 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.	Se evaluaron juicios evaluativos de grado 10, de acuerdo a la articulación de currículo realizada	Subidos en el drive
11	De manera continua deberá tener al día los proceso de la ejecución de la formación y a su vez, cuando se requiera y/o máximo semestralmente, deberá hacer entrega de los informes de ejecución de las fichas asignadas donde contenga como mínimo: Novedades de 8 GTH-F-075 V.06 asistencia, retiros, cancelaciones, situaciones académicas o disciplinarias	No se realizo actividad durante este mes	No Aplica

	que requieran de seguimiento bien sea de sanciones o reconocimientos, así como toda novedad que requiera o haya sido informada en el comité de evaluación y seguimiento del Centro de Formación producto de la socialización de las novedades en las reuniones ejecutadas en los establecimientos educativos.Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma en el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe de ejecución contractual antes de la terminación del contrato		
12	Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas mensuales..	Generar y presentar el informe de ejecución de horas mensuales (Febrero a Diciembre) del aplicativo Sofía Plus.	ADJUNTO Reporte_Apoyo a la Formacion Registro de Tiempo
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	Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electronicos, Sitios Web Oficiales, respuestas oportunas a requerimientos dispuestos en el Contrato conforme al SIGA, todos los documentos y formatos fueron descargados de la Plataforma CompromISO.	. No Aplica

	contrato conforme al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentado en la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación.		

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN

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. **4577597573** de la planilla, de Aportes en línea correspondiente al mes de Noviembre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,



SANDRA M IRIARTE DE LAS AGUAS
Contratista
C.C. No. 1.140.824.998

Recibí a satisfacción:

Firma
AMAURY SEGUNDO AÑEZ GAMEZ
Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR.5869616 del año 2024
PROFESIONAL Grado 02

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

FECHA INICIAL: 15/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2941408 - 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 : 469,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727559 - 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 : 542,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727560 - 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 : 528,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1539,00

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
12/03/2024	12/03/2024	OTROS	2,00
12/03/2024	12/03/2024	OTROS	2,00
13/03/2024	13/03/2024	OTROS	4,00
19/03/2024	19/03/2024	OTROS	2,00
21/03/2024	21/03/2024	OTROS	2,00
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
21/08/2024	30/08/2024	OTROS	11,00
03/10/2024	30/10/2024	OTROS	11,00
13/11/2024	16/11/2024	OTROS	12,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 61,00

INSTRUCTOR: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

FECHA FINAL: 31/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2941408 - 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.

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
• 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 : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 20,00

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: SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

INFORME FINAL ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN PROGRAMA TÉCNICO EN AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA EN LA INSTITUCION MARIA AUXILIADORA EN EL MUNICIPIO DE SAN JUAN DEL CESAR -GUAJIRA



1 OBJETIVO GENERAL

Documentar y analizar las actividades, aprendizajes y competencias desarrolladas durante el proceso de formación técnica en Agroindustria Alimentaria, llevado a cabo a lo largo del año, con el propósito de evidenciar el impacto del programa en el fortalecimiento de conocimientos técnicos, habilidades prácticas y la contribución al sector agroindustrial, promoviendo la mejora en la producción y transformación de alimentos bajo criterios de sostenibilidad y calidad.

2 NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS

En el proceso de matrícula verificamos en cada una de las fichas número de aprendices vinculados como se puede referenciar en la siguiente tabla

INSTITUCION EDUCATIVA MARIA AUXILIADORA					
PROGRAMA	FICHA	GRADO	APRENDICES MATRICULADOS	APRENDICES N FORMACION	APRENDICES RETIRADOS
Agroindustria alimentaria	2941408	10	28	28	0

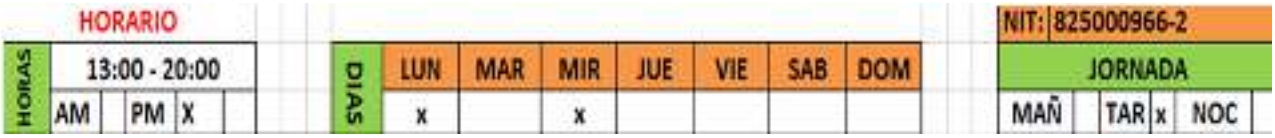
3 CONCERTACIÓN DE HORARIOS

Con el fin de garantizar el adecuado desarrollo de las actividades planificadas, se llevó a cabo un proceso de concertación de horarios entre el rector DARLIN GOMEZ y la instructora SANDRA IRIARTE donde se redactó un acta dejada como constancia las horas a trabajar con las diferentes fichas.

FICHA 2941408 GRADO 10



FICHA 2727560 GRADO 11



FICHA 2727559 GRADO 11



4 ARTICULACION CURRICULO

26 de febrero del 2024 en la oficina de rectoría se le realizó socialización de la articulación de currículo al Rector Darlin Gámez Gutiérrez, luego se llevó a cabo en la biblioteca la reunión con la Coordinadora Académica, responsable provisional del programa de articulación con la media Osmary Milian y docentes de diferentes áreas

,con el objeto de diligenciar GFPI-F-035 V2, de la Articulación de Currículo, cuyo insumos fundamentales son los planes de áreas de las institución educativa y los programas de formación del SENA que se imparten en dicha institución Técnico en Agroindustria Alimentaria.

De igual manera se hace una verificación de los perfiles de los docentes que intervienen en el proceso, quedando de la siguiente manera:

NOMBRES Y APELLIDOS DE LOS DOCENTES:	ÁREA O ESPECIALIDAD QUE ATIENDE:
ELCY BONILLA	TECNOLOGÍA E INFORMÁTICA
RICARDO ARIÑO	MATEMÁTICAS
MARIA TELMA SUAREZ	HUMANIDADES Y LENGUA CASTELLANA
RONALDO MONTAÑO	EDUCACION FÍSICA Y DEPORTES
DAYANIS CATAÑO	BIOLOGIA
ESMERALDA CORDOBA	LENGUAS EXTRANJERA O BILINGUISMO
MIGUEL BAYONA CARRILLO	EMPRENDIMIENTO
GLENYS BRITO	LICENCIATURA EN ÉTICA
ANET SARMIENTO	CIENCIAS POLITICAS

5. FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL

La Formación Profesional Integral busca desarrollar en los aprendices competencias técnicas, éticas y humanas que les permitan desempeñarse de manera efectiva en su campo laboral, fomentando el aprendizaje continuo, la responsabilidad social y la contribución al desarrollo sostenible

6. EJECUCION DE LA FORMACION PROFESIONAL INTEGRAL PRESENCIAL

El mes de febrero se recolecto documentación para el proceso de matrícula de los estudiantes del grado 10, realizando reunión con el nuevo rector de la institución ya que desconocía todo el proceso de matrículas.

Se realizo verificación de listados de aprendices del grado 11.

Aprendices matriculaos del grado 10

GRADO 10 TÉCNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

ITEM	IDENTIFICACION	NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ	MOTIVO
1	TI -1120242964	MARIA DANIELA AÑEZ NIEVE	INGRESO
2	TI -1122405467	MILADIS ELIZABETH MEJIA PUSHAINA	INGRESO
3	TI -1122403440	LAURA DANIELA LOPEZ CAMARGO	INGRESO
4	TI -1236439406	NATALIA CAROLINA OSPINO SALAS	INGRESO
5	TI - 1176213185	YORAINA PINTO VEGA	INGRESO
6	TI - 1122 402740	JUAN DAVID SARMIENTO ZOLORSANO	INGRESO
7	TI - 1066875295	MARIA CAROLINA MARTINEZ SUESCUN	INGRESO
8	TI - 1120243046	NATHALY GISELL DE ARMAS GOMEZ	INGRESO
9	TI -1051446531	DUVAN FELIPE RICO CERVANTES	INGRESO
10	TI - 1122404738	LUIS SANTIAGO VALDES MENDOZA	INGRESO
11	TI - 1122402219	IVANA ANDREA ORTEGA GUILLEN	INGRESO
12	TI - 1120243380	YASLIBETH PAOLA CORDOBA GOMEZ	INGRESO
13	TI - 1122402620	ANDREA CAMILA RAMIREZ MENDOZA	INGRESO
14	TI - 1120243451	TALIANA FAIRUT SUAREZ HERRERA	INGRESO
15	TI - 1120243113	BRAYAN DAVID LOPEZ MAETRE	INGRESO
16	TI - 1122402002	CARLOS ALBERTO DAZA DUARTE	INGRESO
17	TI - 1120242974	NELSON JOSE MONTERO MARTINEZ	INGRESO
18	TI - 1120243485	JUAN JOSE CUELLO CUELLO	INGRESO
19	TI - 1122403730	BRIANYS ANDREA GUERRA DAZA	INGRESO
20	TI - 1013607934	ANDREA YULIANA SANCHEZ RODRIGUEZ	INGRESO
21	TI - 1122400967	BRAYAN BREINNER MAESTRE GUERRA	INGRESO
22	TI - 1122404848	DANIELA ANDREA DIAZ MERCADO	INGRESO
23	TI - 1131068584	YARIANA YANETH PINTO BRITO	INGRESO
24	TI - 1120243261	SHAROL VALENTINA OSPINO RODRIGUEZ	INGRESO
25	TI - 1120244663	LUKAS DAVID MINDIOLA OÑATE	INGRESO
26	TI - 1122402868	INGRIS CAROLINA MUÑOZ LOPEZ	INGRESO
27	TI - 1122400999	NATALIA LUCIA DAZA GUERRA	INGRESO
28	PPT- 5166046	JOSE MANUEL MOYANO CORREA	INGRESO
29	TI - 1138080003	BRIHAN DAVID MENDOZA GUERRA	INGRESO

En los meses siguientes se realizaron ejecución de las competencias asignadas para cada ficha realizando ejecución total de ellas.

La instructora sandra Iriarte visito a los aprendices GERONIMO TOMAS MENDOZA ESCORCIA y JUAN CAMILO MENDOZA BENJUMEA en horas del recreo motivándolos a que continúen con la formación y a su doble titulación, ya que no quieren asistir a formación, lo que ellos expresan es que fueron obligados a matricularse a este programa.

el día 2 de junio falleció la aprendiz Valery flores fuentes por enfermedad diagnosticada a principio de año, esta noticia en luto el corazón de todos los aprendices de las fichas 2941408 de Decimo 2727560 a la cual pertenecía en formación y la ficha 2727559 eran sus compañeros del grado 11-01 la institución EDUCATIVA suspendió clases debido al fallecimiento de la aprendiz, fue una noticia que tenía triste a todos y muy pocos aprendices durante la siguiente semana asistían a formación.

Nos reunimos mensualmente en la I.E María Auxiliadora en la oficina de coordinación académica con la coordinadora Osmary Milán e Instructor Sandra

Iriarte, con el objetivo de hacer seguimiento tecno pedagógico e informar cómo van los aprendices del programa de formación Técnico en Agroindustria alimentaria.

El rector Darlin Gámez comunico en el mes de agosto que se debía cambiar de ambiente de formación debido a unos arreglos que va realizar en el ambiente que estamos utilizando (Sala de Bilingüismo), nos trasladaran para el curso 9-01 visitamos el ambiente para ver las condiciones.

En el mes de septiembre Debido a la falta de agua potable durante tres días en la institución no se realizaron actividades académicas Ya que este servicio es esencial para el adecuado desarrollo de las actividades educativa y garantizar el bienestar de los aprendices

Se le informo a la coordinadora todo el proceso de certificación y el número de aprendices que serán certificados por el SENA, se manejaron otros temas referentes a los alumnos que tienen la posibilidad de perder el año.

SE le muestra evidencia de los productos realizados por las diferentes fichas que se manejan en la institución, se acordó que para e otro año se hará una tienda del emprendimiento para que los aprendices vendan los productos que realizan y recauden fondo.

7. MATRIZ DOFA

FORTALEZA	OPORTUNIDADES
Contenidos actalizados y pertinentes	Demanda creciente de formacion tecnica
Enfoque practico y teorico equilibrado	Alianza con empresas y sectores productivo
Instructores calificados	Posibilidades financieras para la formacion
DEBILIDADES	AMENAZAS
Falta de recursos tecnologicos avazados	Desercion del programa
Infraestructura limitada en algunos casos	Competencia de programas alternativos
	Paros constantes en las vias

6. COMPETENCIAS

290801025 APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados de aprendizaje

- Realizar el seguimiento a los programas de control de plagas y roedores de acuerdo con la normatividad vigente y la política de la empresa
- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente
  Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.
- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.
- Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente
- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente
  290801010 ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar materias primas, insumos y productos terminados con responsabilidad ambiental, según normas vigentes.
- Manejar los productos deteriorados, alterados o resultantes de las operaciones de almacenamiento, según políticas de la organización
- 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.
- Consignar las novedades y registros en forma manual y sistematizada según manuales de operación.
- Monitorear los productos almacenados, de acuerdo con la normatividad y política de la empresa.
  290801024 CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN 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

- Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente.
- Disponer residuos sólidos y líquidos resultantes de los procesos, de acuerdo con los parámetros de bioseguridad y normatividad vigente.
- Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa.
- Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.
- Realizar la higienización de equipos, utensilios e instalaciones para el procesamiento de alimentos, según programa de limpieza y desinfección y normatividad vigente.
  290801029 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 procedimiento



SANDRA MARCELA IRIARTE DE LAS AGUAS
INSTRUCTOR

EVIDENCIAS DEL PROCESO DE MATRICULA

IlustraciónN°1 Reunión Con El Rector De La Institución Educativa María Auxiliadora- San Juan



Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

IlustraciónN°2 Sensibilización para el Proceso De Matricula Con El Grado 10 De La Institución Educativa María Auxiliadora- San Juan



Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

IlustraciónN°3 Verificación de Listado de Aprendices Del Grado 11 de La Institución Educativa María Auxiliadora- San Juan



Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

IlustraciónN°4 Recolección De Documentos De Los Aspirantes del Grado 10 de La Institución Educativa María Auxiliadora- San Juan



Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS DE LA TRANSFERENCIA TECNOPEDAGOGICA

IlustraciónN°1 Transferencia Técno-pedagógica para Directivos y Docentes en la I.E María Auxiliadora







Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

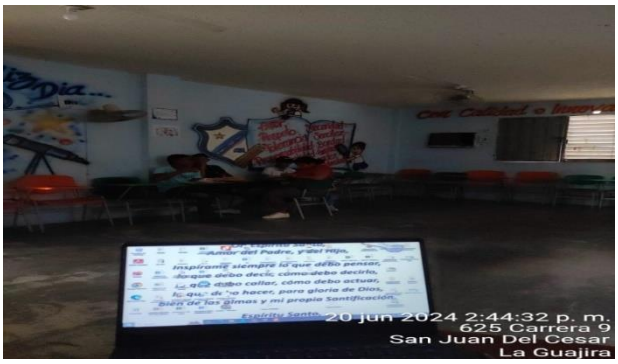
FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación elaboración de productos, carne para hamburguesa, antipasto, deditos









Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación elaboración de productos, carne para hamburguesa, antipasto, deditos









Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación elaboración de productos, carne para hamburguesa, antipasto, deditos









Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación elaboración de productos, Pan de Queso







Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación







Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación







Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación







Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

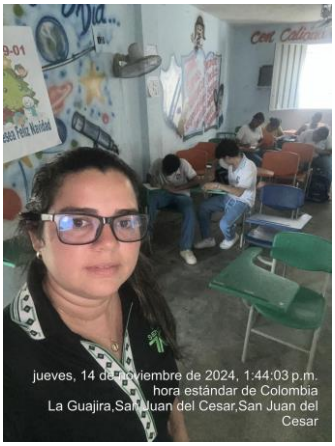
FICHA 2941408 Ejecución de la formación con la instructora Yaneth con la competencia Seguridad y Salud en el Trabajo



Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DESARROLLO DE LA FORMACIÓN

FICHA 2727560 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2727559 Ejecución de la formación





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

FICHA 2941408 Ejecución de la formación Elaboración de Deditos





Fuente: Sandra Marcela Iriarte De Las Aguas
Lugar: IE. María Auxiliadora - San Juan del Cesar

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS	MES:DICIEMBRE
I.E. MARIA AUXILIADORA	FICHA:2727560

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS	MES:DICIEMBRE
I.E. MARIA AUXILIADORA	FICHA:2727560

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4

