PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha la Guajira, 31 de Diciembre 2024

Señor (a)
AMAURY SEGUNDO AÑEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5871677**
Profesional Grado 2
Centro Agroempresarial Acuícola
Fonseca -La Guajira

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

Referencia: No CO1.PCCNTR**.5871677** del año 2024.

PATRICIA REY RAMOS, identificado con la cédula de ciudadanía No.49672590 de Aguachica Cesar, en mi calidad de Contratista del SENA, en 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: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **CUARENTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS CUARENTA Y UN PESO M/CTE ($($ 44.357.741 COP).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer (1) pago correspondiente al mes de febrero por valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS COLOMBIANOS M/CTE ($ 2.232.773)**. Pagos iguales por los meses de Marzo a Noviembre por valor de **CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS COLOMBIANOS M/CTE ($4.465.545,00).** cada uno y un último pago del mes de Diciembre por valor de **DOS MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y DOS MIL SETECIENTOS SETENTA Y TRES PESOS COLOMBIANOS M/CTE (**$2.232.773).

Plazo: Será hasta el (13) de (Diciembre) de 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 horas 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 Específicas: (Trascriba las obligaciones específicas 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.	Elaboración de la planeación Pedagógica, guías de aprendizaje.	Las evidencias reposan en el portafolio físico de la Instructora Patricia Rey Ramos anexa a el informe la carpeta N° 1 Ver Guías de aprendizaje. Las evidencias reposan en el portafolio físico de la Instructora Patricia Rey Ramos anexa a el informe la carpeta N° 3 Ver Instrumento Evaluativo
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.	Generar de Sofia plus los listados oficiales de matriculados para verificar los aprendices en formación. Se verifico en el aplicativo de Sofia plus de acuerdo a el listado de estudiantes oficial de las Instituciones educativas los aprendices de las fichas 2944852 y 2944856 de la ITEESM de Manaure municipio de Riohacha la Guajira y la Ficha 2937804 de la IESN Juan y Medio	Las evidencias reposan en el portafolio físico de la Instructora Patricia Rey Ramos anexa a el informe la carpeta N°6 Listados de matriculados Las evidencias reposan en el portafolio físico de la Instructora Patricia Rey Ramos anexa a el informe la carpeta N° 5 Deserción.

		del municipio de Riohacha la Guajira.	
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, a disposición en físico.	Guías de aprendizaje en físico elaboradas, para el desarrollo de la formación técnica Instrumentos de Evaluación las evidencias reposan en el portafolio físico del Instructora Patricia Rey Ramos anexa a el informe la carpeta N°1 Instrumentos de Evaluación las evidencias reposan en el portafolio físico del Instructora Patricia Rey Ramos anexa a el informe la carpeta N° 3
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 en la que se desarrolla la guía de aprendizaje en clase	Guías de aprendizaje redactadas de manera clara, teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje:	Guías de Aprendizaje elaboradas teniendo en cuenta la estructura Sistémica de las Actividades de Aprendizaje. La evidencia reposa en el portafolio físico de la Instructora Patricia Rey Ramos anexa a el informe la carpeta N°1

	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.	Reflexión Inicial, Contextualización	

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.	Durante este mes, se realizó la evaluación de los resultados de aprendizaje y se proporcionaron los juicios correspondientes en la plataforma, una vez fueron realizadas todas las actividades planificadas.	La evidencia reposa en el portafolio físico de la Instructora Patricia Rey Ramos anexa a el informe la carpeta N°7
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.	Se realizo reunión con la Coordinadora y Docente encargada de liderar los programas de Articulación en las Y I.E.S.M y I.E.S.N para dar a conocer las novedades que se van a realizar.	Ver ilustración 1. Actividad de Transferencia Técnico-pedagógicas para Docentes y Coordinadores de la I.E Ver evidencia Ilustración 2. Actividad de Transferencia Técnico-pedagógicas para Docentes y Coordinadores de la I.E
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 realizaron actividades relacionadas, con el mes objeto de pago.	No Aplica
8	Realizar y entregar informes de ejecución	Se presenta informe de seguimiento	Se desarrollo la Actividad y fue entregada de manera medio físico a la

	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.	Bimestral de acuerdo a las novedades encontradas en formación.	Líder del programa de Articulación con la Media, Silvia Margarita Rojas Oñate.
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 realiza la actividad Cargar la información de la ejecución a la formación respectiva calificación porque no se está utilizando el aplicativo LMS – Sofía Plus se realiza de manera Física.	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.	Durante este mes, se realizó la evaluación de los resultados de aprendizaje y se proporcionaron los juicios correspondientes en la plataforma,	La evidencia reposa en el portafolio físico de la Instructora Patricia Rey Ramos.

		una vez fueron realizadas todas las actividades planificadas.	
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 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	Se realizo inscripción para la certificación correspondiente a ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO NORMATIVO el día 12 de abril de 2024.	Se encuentra a la espera de notificación de proceso de acreditación correspondiente a ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO NORMATIVO

	“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.	En el mes de diciembre se atendió los grupos asignados se continua en formación en las Institución Etnoeducativa Sierra Nevada con las ficha N° 2727630 Ficha N° 2937804 y del mismo modo se desarrolla Formación con la Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari con	Se adjunta Informe Mensual de Apoyo de Formación generado en Sofia plus. La evidencia reposa en el portafolio físico de la Instructora Patricia Rey Ramos anexa a el informe la carpeta N°4

		las Fichas N° 2944852 Ficha N° 2944856	
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 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	Se desarrollaron de manera exitosa acciones tales como: Manejo de Secop II, Correos Electrónicos, 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. Certificado Inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y Capacitaciones Módulo 1 y 2	No Aplica

	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 realizaron actividades relacionadas, con el mes objeto de pago.	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
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos

realizados y el No. 1067874238 de la planilla Simple, del mes de Noviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (9) folios

Cordialmente,

Firma
Patricia Rey Ramos
Contratista
C.C. No. 49672590

Recibí a satisfacción:

Firma

AMAURY SEGUNDO AÑEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5871677**
Profesional Grado 2

EVIDENCIAS

Ilustración 1: Reunión de Directivos de la Institución Etnoeducativa Sierra Nevada E Instructora Patricia Rey Ramos, Actividad de Transferencia Técnico-pedagógicas con Docentes de Apoyo para el programa de Procesamiento de Derivados Lácteos.



Reunión con Docentes de la I.E.S.N, para dar a conocer el desarrollo de las Actividades de la formación.

Fuente: *Patricia Rey Ramos*

Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira.*

Ilustración 2: Reunión con la Docente encargada de liderar el programa de Articulación de la I.T.E.E.S.M, para dar a conocer el desarrollo de las Actividades de la formación en el programa de Agroindustria Alimentaria.



Fuente*: Patricia Rey Ramos*
Lugar*: Institución Técnica Eusebio Septimio Mari Manaure Guajira.*

Formación y Culminación de la Etapa Productiva del Programa Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos.
Ficha N.° 2727630 - Grado 11 - Institución Etnoeducativa Sierra Nevada

Durante esta etapa final del programa, los aprendices consolidan sus conocimientos y competencias adquiridas, desarrollando actividades prácticas y teóricas orientadas a los resultados de aprendizaje establecidos. La instructora Patricia Rey lidera la socialización de los procesos productivos lácteos mediante flujogramas y documentos de apoyo (fotocopias y tablero). Este proceso pedagógico busca integrar los conocimientos teóricos con la práctica productiva.

En este cierre del programa, se enfatiza en la **producción de productos lácteos fermentados**, combinando explicaciones teóricas con actividades prácticas guiadas. Este tercer momento pedagógico, correspondiente a la guía de aprendizaje, activa y refuerza la apropiación de conocimientos necesarios para el logro de las competencias técnicas.

Ilustración 3: *La formación incluye el desarrollo de actividades relacionadas con la preparación de productos, destacando la importancia de cumplir con estándares técnicos y de calidad en cada etapa del proceso productivo.*



Fuente: *Patricia Rey Ramos*

Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira.*

Entrega de Certificación del Programa Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos

Ficha N.° 2727630 - Institución Etnoeducativa Sierra Nevada.

Con la culminación de la etapa productiva y formativa, se llevó a cabo la entrega de certificaciones que acreditan a los aprendices como técnicos en Procesamiento de Derivados Lácteos. Este evento marca el cierre exitoso del programa, destacando el esfuerzo y compromiso de los estudiantes durante su proceso de aprendizaje.

Ilustración 4: Durante la ceremonia de graduación, se destacó el logro de los aprendices al completar satisfactoriamente el programa Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos. Este evento celebró su esfuerzo y dedicación, marcando el inicio de su trayectoria profesional



Fuente: *Patricia Rey Ramos*
Lugar*: Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira*

Ilustración 5: La formación con los aprendices de Grado 10 de la Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, correspondiente a la Ficha N° 2937804, sigue avanzando con el objetivo de fortalecer sus competencias en el campo de los derivados lácteos. Las actividades se centran en la apropiación del conocimiento establecido en la guía de formación, y están diseñadas para asegurar que los estudiantes comprendan y apliquen correctamente los procesos técnicos según las normas vigentes.

Uno de los resultados de aprendizaje clave es "Aplicar procesos térmicos según el procedimiento establecido y normas vigentes", el cual es crucial para garantizar la calidad e inocuidad en la producción de derivados lácteos. Este resultado incluye actividades orientadas a planificar el alistamiento de los equipos y materiales, con un enfoque preciso en los procedimientos y criterios técnicos adecuados para el manejo seguro y eficiente de los productos.

El enfoque formativo no solo busca cumplir con los aspectos técnicos de la competencia, sino también fomentar en los aprendices un sentido de responsabilidad frente a la calidad de los productos y el cumplimiento de las normativas. Este proceso ayuda a que los aprendices adquieran no solo conocimientos teóricos, sino también habilidades prácticas que serán esenciales para su desempeño en entornos laborales reales.



***Fuente**: Patricia Rey Ramos*
***Lugar**: Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira.*

Ilustración 16: Formación con los Aprendices de Grado 10 - Institución Técnica Etnoeducativa Eusebio Septimio Mari - Ficha N° 2944852

Se continúa con el desarrollo de actividades para la apropiación de conocimientos de la guía de formación, enfocadas en ejecutar los resultados de aprendizaje vinculados a la competencia: Aplicar proceso térmico según procedimiento establecido y normas vigentes. Los aprendices están trabajando en el resultado de aprendizaje: Conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos, respetando los parámetros técnicos y de calidad establecidos, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria y la eficiencia en los procesos productivos.

La sesión de formación inicia con una dinámica de concentración que permite preparar a los aprendices, fomentando su enfoque y disposición para los temas técnicos que se van a tratar. Esta práctica no solo contribuye a mejorar la atención y retención del conocimiento, sino que también genera un ambiente propicio para el aprendizaje activo y participativo.



***Fuente**: Patricia Rey Ramos*

***Lugar**: Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari. Manaure, la Guajira*

Ilustración 7: Formación con los Aprendices de Grado 10 Institución Técnica Etnoeducativa Eusebio Septimio Mari Ficha N° 2944852.

La formación con los aprendices de Grado 10 avanza con la ejecución de prácticas en la elaboración de deditos de queso y bocadillo, como parte de las actividades orientadas por la guía de formación. Estas prácticas están enfocadas en la competencia clave de aplicar procesos térmicos según los procedimientos establecidos y las normas vigentes.

Durante las sesiones, los aprendices trabajan en la conservación de alimentos mediante la aplicación de tratamientos térmicos, asegurando el cumplimiento de los parámetros técnicos y de calidad requeridos. El objetivo es que adquieran un entendimiento profundo de la importancia de estos procesos en la seguridad alimentaria y la prolongación de la vida útil de los productos. Además, estas actividades promueven la capacidad de aplicar conocimientos en un contexto práctico, alineándose con las normativas del sector agroindustrial.



Fuente*: Patricia Rey Ramos*

Lugar*: Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari. Manaure, la Guajira*

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PATRICIA REY RAMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2727630 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102901 DISPONER EQUIPOS E INSTRUMENTOS PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON CRITERIOS

29080102902 OPERAR EQUIPOS PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON EL MANUAL DE OPERACION

29080102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

29080102904 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS AL PROCESO DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN INDICACIONES TECNICAS

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010105801 DISPONER MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS PARA DESPACHO SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

21010105802 TRANSFERIR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS PARA LAS ÁREAS DE TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN

21010105803 ENTREGAR PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN PLAN DE COMERCIALIZACIÓN Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

21010105804 MANEJAR INVENTARIOS DE BODEGA ACORDE A LA NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108501 RECEPCIONAR LECHE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080108502 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

29080108503 ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMATIVA SANITARIA, DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080108504 ENVASAR LECHES FERMENTADAS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

29080108301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO AL PLAN DE SANEAMIENTO Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

29080108302 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108304 VERIFICAR PARÁMETROS TECNICOS DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA

• 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 : 562,50

FICHA DE APRENDIZAJE: 2944856 - 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

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

• 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

AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 262,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2937804 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102901 DISPONER EQUIPOS E INSTRUMENTOS PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON CRITERIOS

29080102902 OPERAR EQUIPOS PARA EL TRATAMIENTO TÉRMICO DE ACUERDO CON EL MANUAL DE OPERACION

29080102903 CONTROLAR LOS PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TECNICOS

29080102904 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS AL PROCESO DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN INDICACIONES TECNICAS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

21010105801 DISPONER MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS PARA DESPACHO SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN Y MERCADEO

21010105802 TRANSFERIR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y/O PRODUCTOS PARA LAS ÁREAS DE TRANSFORMACIÓN DE LA LECHE SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN

21010105803 ENTREGAR PRODUCTOS LÁCTEOS SEGÚN PLAN DE COMERCIALIZACIÓN Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

21010105804 MANEJAR INVENTARIOS DE BODEGA ACORDE A LA NORMATIVA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108501 RECEPCIONAR LECHE DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

29080108502 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS, SEGÚN PRODUCTO A FABRICAR.

29080108503 ELABORAR LECHES FERMENTADAS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICADO NORMATIVA SANITARIA, DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO

29080108504 ENVASAR LECHES FERMENTADAS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

29080108301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO AL PLAN DE SANEAMIENTO Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

29080108302 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108304 VERIFICAR PARÁMETROS TECNICOS DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA

• 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 : 562,50

FICHA DE APRENDIZAJE: 2944852 - 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

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

- 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 : 213,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	1600,00

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: PATRICIA REY RAMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PATRICIA REY RAMOS

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: 2937804 - PROCESAMIENTO DE DERIVADOS LACTEOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESO TERMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y NORMAS VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Despachar la mercancía según normativa de cargue y solicitud de pedido

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	FERMENTAR LECHE SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

29080108301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO AL PLAN DE SANEAMIENTO Y APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

29080108302 DISPONER MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS, SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

29080108304 VERIFICAR PARÁMETROS TECNICOS DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	27,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2944852 - 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 : 6,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 33,00

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: PATRICIA REY RAMOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA

INFORME DE GESTIÓN FINAL
ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

INFORME ACADEMICO POR FICHAS EN LAS INSTITUCIONES, ETNOEDUCATIVA SIERRA NEVADA E INSTITUCION ETNOEDUCATIVA TECNICA EUSEBIO SEPTIMIO MARI, DEL PROGRAMA DE ARTICULACION CON LAMEDIA

INSTRUCTORA
PATRICIA REY RAMOS
INGENIERA AGROINDUSTRIAL

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA
REGIONAL GUAJIRASERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
RIOHACHA LA GUAJIRA, DICIEMBRE
2024

INFORME ACADÉMICO POR FICHA Y PROGRAMA EN LASINSTITUCIONES ETNOEDUCATIVA SIERRA NEVADA Y EUSEBIO SEPTIMIO MARI
FEBRERO 15 de 2024 – DICIEMBRE 13 DE 2024
INSTRUCTORA: PATRICIA REY RAMOS

En cumplimiento del manual de procesos y las actividades académicas desarrolladas hasta la fecha, este informe tiene como objetivo principal evaluar el avance en los contenidos programáticos establecidos para los programas de formación Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos y Técnico en Agroindustria Alimentaria, en las fichas correspondientes. Además, busca identificar debilidades presentes en el proceso formativo para implementar medidas correctivas que beneficien tanto a la calidad de la formación como al desarrollo integral de los aprendices.

1. **PROCESO DE LA FORMACION.**

La formación se ha desarrollado conforme a lo establecido en la concertación de horarios en las Instituciones Educativas: Etnoeducativa Sierra Nevada, Etnoeducativa Técnica Eusebio Septimio Mari, donde se ejecutan las actividades relacionadas con las competencias y los respectivos resultados de aprendizaje. Estas actividades permiten alcanzar las operaciones previstas de acuerdo con los procedimientos estipulados en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA), asegurando el cumplimiento de las normativas vigentes.

Además, se sigue la planeación pedagógica definida por la institución educativa, lo que garantiza un enfoque estructurado y coherente en el proceso formativo. La implementación se apoya en materiales de formación, como las guías de aprendizaje, y en el uso adecuado de los ambientes de formación, que incluyen tanto el aula de clases como los talleres especializados, promoviendo un aprendizaje integral y contextualizado.

2. En cada ficha se realizaron diferentes labores y procesos en el desarrollo de la formación durante este primer semestre académico, que hacen parte de las obligaciones contractuales del instructor como son:

- ✓ Planeación, alistamiento y acompañamiento técnico pedagógico.
- ✓ Verificación de información y datos básicos en aplicativo Sofía plus con el estado delos aprendices.
- ✓ Validación de información de aprendices que están cerca de cumplir la mayoría deedad y aplicación de acciones en el cambio de documentación para su actualización.
- ✓ Evaluación de competencias y resultados de aprendizaje según el programa.
- ✓ Verificación y acompañamiento de la etapa practica de los aprendices.

INFORME DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL EN LA INSTITUCIONES, ETNOEDUCATIVA SIERRA NEVADA Y EUSEBIO SEPTIMIO MARI EN EL CORREGIMIENTO DE JUAN Y MEDIO Y MANAURE EN EL DEPARTAMENTO DE RIOHACHALA GUAJIRA, RESPECTIVAMENTE EN EL AÑO 2024 EN LOS MESES DE FEBRERO A DICIEMBRE.

El objetivo de este informe es detallar cómo se llevó a cabo el proceso de formación profesional integral durante el año 2024, así como los demás procesos relacionados con el programa de Articulación con la Media Técnica.

Las actividades iniciaron el 15 de febrero de 2024, tras recibir instrucciones de la líder del programa, Silvia Margarita Rojas Oñate. Durante esta reunión, se me asignaron los programas de formación: Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos y Técnico en Agroindustria Alimentaria, los cuales se desarrollaron en la Institución Etnoeducativa Sierra Nevada y la Institución Etnoeducativa Eusebio Septimio Mari, respectivamente, según la siguiente distribución:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PROGRAMA DE FORMACIÓN	FICHA	GRADO	APRENDICES MATRICULADOS	APRENDICES ACTIVOS	APRENDICES RETIRADOS
Institución Etnoeducativa Sierra Nevada	Técnico Procesamiento de Derivados Lácteos	2937804	10°	18	18	0
	Técnico en Procesamiento Lácteos	2727630	11°	18	10	8
Institución Etnoeducativa Técnica Eusebio Septimio Mari	Técnico Agroindustria Alimentaria	2944852	10°	20	20	0
	Técnico Agroindustria Alimentaria	2944856	10°	29	29	0

(Relación de aprendices retirados a comienzos de año 2024)

Fuente: *Propia*

CONCERTACIÓN DE HORARIOS

En una reunión convocada por la instructora Patricia Rey Ramos con las directivas de las instituciones Etnoeducativas, incluyendo a los Rectores y Coordinadoras correspondiente a cada Institución, se llevó a cabo la concertación de los horarios para el desarrollo de la formación

INSTITUCION EDUCATIVA	PROGRAMAS DE FORMACIÓN	CÓDIGOS DE FICHAS	HORARIOS CONCERTADOS
Institución Etnoeducativa Sierra Nevada	Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos	2727630	Lunes: 1:00 - 6:00 pm Martes: 1:00- 6:00 pm
	Técnico en Procesamiento Lácteos	2937804	Viernes: 1:00 – 6:00 pm Sábado: 7:00 - 11:00 am
Institución Etnoeducativa Técnica Eusebio Septimio Mari	Técnico Agroindustria Alimentaria	2944852	Miércoles: 1:00 - 6:00 pm
	Técnico Agroindustria Alimentaria	2944856	Jueves: 1:00 – 6:00 pm

(Relación de Concertación de Horarios año 2024)
Fuente: *Propia*

INFORME DE GESTIÓN FINAL
ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

ARTICULACIÓN DE CURRÍCULO

Para el correcto desarrollo de las temáticas contempladas en las diferentes áreas que se desarrollan en las instituciones educativas se lleva a cabo la articulación de currículo que permite la identificación y distribución de las mismas y de las competencias y resultados de aprendizaje de los programas de formación SENA.

Participantes involucrados en el proceso de Articulación de Currículo por Institución Educativas.

DOCENTES ARTICULACION INSTITUCION ETNOEDUCATIVA SIERRA ENVADA	
Nombres	**Área en Formación**
Berlys Maria Sierra	Ética y Valores
Jesson Tafur	Informática - Matemáticas
Silca Yelena	Biología -Química
Xavier Manjarrez	Educación Física y Deporte

DOCENTES ARTICULACION INSTITUCION ETNOEDUCATIVA TECNICA EUSEBIO SEPTIMIO MARI	
Nombres	**Área en Formación**
Noraima Gutiérrez	Ética y Valores
Luis Ceballos	Informática - Matemáticas
Marvel Rivera	Biología -Química
Ulises Suarez	Educación Física y Deporte

(Relación de Articulación de Currículo de año 2024)
Fuente: *Propia*

SERVICIO NACIONAL APRENDIZAJE SENA

NOMBRE	PERFIL	PROGRAMA TECNICO
Patricia Rey Ramos	Ingeniero Agroindustrial	Procesamiento de Derivados Lácteos Agroindustria Alimentaria

(Perfil Ocupacional)
Fuente: *Propia*

INFORME DE GESTIÓN FINAL
ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

ESTRATEGIAS DESARROLLADAS PARA GARANTIZAR EL ÉXITO DE LA FORMACIÓN

Para asegurarse de que el proceso de formación fuera exitoso, pero además para mantener una comunicación constante y efectiva con los aprendices realizaros las siguientes acciones:

No.	ESTRATEGIA	IE	SENA
1	Se diseñaron mapas curriculares que establecieran claramente la correspondencia entre las competencias del programa SENA y los objetivos de las asignaturas de la institución educativa, asegurando una integración efectiva.	X	X
2	Se creó base de datos de los aprendices y sus acudientes que contengan correoselectrónicos y direcciones.	X	X
4	Se utilizó esta herramienta no solo para compartir información logística, sino también para brindar apoyo académico, resolver dudas y fomentar la participación activa de los aprendices en foros virtuales		X
5	Para garantizar el adecuado uso de las diferentes plataformas utilizadas se realizaron orientaciones e impartieron instrucciones con el apoyo del docente deinformática		X
6	Se organizaron talleres con los aprendices y sus familias para socializar los objetivos del programa, generar compromiso y establecer canales de comunicación efectivos.		X
7	Se asignaron aprendices que tomaran el rol de tutores responsables de hacer un seguimiento individual a los aprendices, identificando fortalezas y áreas de mejora, y proponiendo acciones correctivas cuando fuera necesario.		X
8	Se implementaron instrumentos digitales, como formularios en línea y encuestas, para recopilar retroalimentación sobre el progreso de los aprendices y la calidad del proceso formativo.		X
9	Se realizaron reuniones mensuales con las directivas de las instituciones educativas para evaluar el avance de las competencias articuladas y ajustar estrategias según las necesidades identificadas.	X	X

COMPETENCIAS Y RESULTADOS DE APRENDIZAJE DESARROLLADOS EN EL PROCESO DE FORMACIÓN

CÓDIGO DE FICHA	PROGRAMA	COMPETENCIAS	HORAS DEDICADAS A LAFICHA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE
2937804	Técnico en Procesamiento de Derivado Lácteos	Aplicar prácticas de protección ambiental	562,50	✓ Interpretar los problemas ambientales y de SST teniendo en cuenta los planes y programas establecidos por la organización y el entorno social. ✓ Efectuar las acciones para la prevención y control de la problemática ambiental y de SST, teniendo en cuenta los procedimientos establecidos para el área laboral. ✓ Verificar las condiciones ambientales y de SST acorde con los lineamientos establecidos para el área de desempeño laboral. ✓ Reportar las condiciones y actos que afecten protección del medio ambiente y la SST, de acuerdo con los lineamientos establecidos en el contexto organizacional y social.
		Aplicar proceso térmico según procedimiento establecido y normas vigentes		✓ Disponer equipos e instrumentos para el tratamiento térmico de acuerdo con criterios. ✓ Operar equipos para el tratamiento térmico de acuerdo con el manual de operación. ✓ Controlar puntos críticos del proceso de acuerdo con procedimientos térmicos. ✓ Aplicar medidas correctivas al proceso de tratamiento térmico según indicaciones técnicas.
		Higienizar planta de alimento según procedimiento técnico y normativa sanitaria.		✓ Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos aplicando norma sanitaria. ✓ Aplicar practicas higiénicas y medidas de protección personal en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa y protocolo. ✓ Efectuar operaciones de limpieza y desinfección de áreas y equipos de planta de producción de alimento teniendo en cuenta programas y procedimientos. ✓ Aplicar programas de control de plagas y disposición de residuos en planta de producción de alimentos de acuerdo con normativa.
2727630	Técnico en Procesamiento de Lácteos	Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes		✓ planear alistamiento de equipo y materiales en derivados lácteos acorde con proceso y criterios técnicos ✓ Operar equipos de tratamiento térmico de derivados lácteos según proceso, parámetros técnicos y manual de operación. ✓ Aplicar proceso de registro de la producción de acuerdo con parámetros

2727630				técnicos y administrativos ✓ Controlar proceso térmico de derivados lácteos según protocolo establecido y manual de operación.
2727630	Técnico en Procesamiento de Lácteos	Elaborar quesos según procedimiento definido y/o ficha técnica Producir derivados lácteos fermentados según procedimiento establecido y legislación vigente. Procesar leches higienizadas según procedimiento establecido y legislación vigente Resultados de Aprendizaje etapa practicas	562,50	✓ Aplicar proceso de registro de la producción de acuerdo con parámetros técnicos y administrativos. ✓ Disponer equipos, materias primas e insumos según plan, procedimiento y ficha técnica. ✓ Implementar propuestas innovadoras según parámetros técnicos y de calidad. ✓ procesar la materia prima según procedimiento definido y /o ficha técnica verificar calidad de producto terminado de acuerdo con la normatividad vigente. ✓ Controlar calidad del producto terminado de acuerdo con normatividad vigente. ✓ Desarrollar proceso de alistamiento de área, materia prima, insumos y equipos según plan de producción. ✓ Desarrollar proceso de inoculación y fermentación de leche según procedimiento operativo. ✓ Implementar formulaciones lácteas innovadoras de acuerdo con parámetros técnicos y requisitos. ✓ Diligenciar registros del comportamiento de las variables de los procesos, según protocolos establecidos. ✓ Ejecutar plan de alistamiento de espacio, equipo, materia prima e insumos según plan, procedimiento y ficha técnica. ✓ Inspeccionar leche acorde con políticas de seguridad alimentaria, procedimiento y normas técnicas vigentes. ✓ Manejar inventarios en la producción y producto terminado, de acuerdo con procedimiento operativo. ✓ Realizar acciones de mejora al proceso de producción de leches higienizadas de acuerdo con parámetros de calidad. ✓ Realizar tratamiento térmico según relación costo beneficio integrado y tecnología disponible en planta. ✓ Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.

2944852	Técnico Agroindustria Alimentaria	Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento	213	✓ 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.
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes		✓ 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.
		aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente		✓ 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.

2944856	Técnico Agroindustria Alimentaria	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.
		Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes	262	✓ 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.
		aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente		✓ 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.

MATRIZ DOFA

DEBILIDADES	OPORTUNIDADES	FORTALEZAS	AMENAZAS
Deficiente servicio de transporte escolar	Compromiso gubernamental para garantizar transporte escolar	Apoyo por parte de las directivas institucionales para la solución de cada uno de los conflictos presentados	Deserción escolar
Sin acceso a conectividad	Entregar fotocopia en físico para que desarrollen actividades, llevar videos y puedan ver los procesos productivos	Fortalecer la cobertura en tener la totalidad de los aprendices en formación.	Falta de motivación por no obtener los recursos para desarrollar sus actividades
Constantes apagones y largos periodos sin fluido eléctrico	Recuperación de horas aplicando plan de contingencia propuesto a la institución educativa	Grupos de WhatsApp permiten envío y entrega inmediata de información, guías, y materiales de apoyo.	Retraso en la entrega de actividades
Muchos compromisos con otras áreas de formación del Colegio	solo una Actividad a entregar por semana	Acordar períodos de tiempos flexibles para la entrega de actividades	Falta de interés por la formación
Información forma limitada	Entrega de Material de apoyo, diapositivas, videos en YouTube, fichas técnicas retroalimentación. Capacitaciones.	capacitación en manipulación de alimentos, dinámicas contextual referentes a los temas del programa para la enseñanza y aprendizaje	Poca apropiación del conocimiento por falta de recursos que permitan acceder a los simuladores utilizados en el proceso de formación
Dificultades por la presencia de paros y bloqueos viales.	Implementación de clases virtuales y autónomas durante periodos de movilizaciones.	Apoyo institucional para ajustar calendarios y recuperar actividades suspendidas por paros.	Interrupciones prolongadas en el calendario académico que afectan el cumplimiento del plan.
Inseguridad y conflictos armados en el entorno de las instituciones.	Coordinación con autoridades locales para garantizar la seguridad de los estudiantes y personal.	Resiliencia y compromiso de los aprendices y docentes para continuar con el proceso formativo en condiciones adversas.	Riesgo de afectaciones físicas y emocionales que impacten negativamente la asistencia y motivación.

INFORME DE GESTIÓN FINAL
ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

ACOMPAÑAMIENTO TECNICO PEDAGÓGICO

Cada mes se llevó a cabo acompañamiento técnico pedagógico con los docentes y directivas de las instituciones educativas, donde se abordaban diferentes temáticas concernientes al proceso de formación, rendimiento académico, articulación de los currículos de las instituciones educativas y los programas de formación SENA. Se hizo levantamiento de acta con sus respectivas evidencias de cada uno de los encuentras realizados y fueron cargadas en el drive dispuesto para tal fin:
https://drive.google.com/drive/folders/1NxGoQsc0LdPebYmOYNrdxK9BvtTESf-3
https://drive.google.com/drive/folders/1ZtNoZLycUu2LY6B23LpoLNVr7h_FJoJL

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

Mes a mes se tomaron evidencias fotográficas de cada una de las actividades realizadas en el proceso de formación Y en el desarrollo de la etapa productiva, las cuales fueron colgadas el drive dispuesto para tal fin por el líder del programa, Estas evidencias podrán ser vistas en el siguiente link:

- FEBRERO: https://drive.google.com/drive/folders/15uhavJPpjtrwF4Z9v80RPArS-0VhALGC
- Marzo: https://drive.google.com/drive/folders/1xVp5DlQ_G7gwOGbNk9o9TW36g-7wS4vE
- Abril: https://drive.google.com/drive/folders/1QTAP95VZ3dDAxuRlcaOmq0Krske5N7Jd
- Mayo: https://drive.google.com/drive/folders/11Lw8_EXuPbCXPOXCPorIqq-CI3868cy0
- Junio: https://drive.google.com/drive/folders/1aMxJDtaWRVMM4Kt39T2RMgBnarmmfuKe
- Julio: https://drive.google.com/drive/folders/1k3b9dt6cjPrehd4uzFQaqmJV9qga5pFv
- Agosto: https://drive.google.com/drive/folders/1dF33sDHLmZlOuX8G4cE2c58ZfPfzFQHc
- Septiembre: https://drive.google.com/drive/folders/1KKKP62JnqfoVhAfzSfpmez_I4gHuto69
- Octubre: https://drive.google.com/drive/folders/1UK1UBw-gCL-A411xDGGMEt_XGdfYy27c
- Noviembre: https://drive.google.com/drive/folders/1MlH09p8f18DOlzLxEXVLJJIDwlb6p35j
- Diciembre: https://drive.google.com/drive/folders/1zdj5NneUIzQHdFdzCax5jaAWHaQx2l2v

INFORME DE GESTIÓN FINAL
ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

INFORMES MENSUALES

Cada mes se hizo entrega de un informe que detallaba todos las situaciones positivas y negativaspresentadas en el proceso de formación, los cuales se pueden apreciar en el siguiente link:
https://drive.google.com/drive/folders/1UMdWLmBc4Zh65sD233sG6wq37-uT57h6

CERTIFICACIÓN 2024

Los aprendices de grado once que participaron en el programa durante los años 2023 y 2024 demostraron un admirable compromiso y resiliencia frente a los numerosos desafíos que enfrentaron en su vida cotidiana. Además de las dificultades habituales, como la falta de acceso a recursos adecuados, interrupciones en el transporte escolar y limitaciones en conectividad, muchos de ellos vivieron en un contexto marcado por el conflicto armado y la inseguridad en sus comunidades.

A pesar de estas adversidades, lograron cumplir de manera destacada con las responsabilidades formativas del programa Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos. Su capacidad para adaptarse a las circunstancias y mantenerse enfocados en su proceso de aprendizaje refleja no solo su interés por adquirir competencias técnicas, sino también su fortaleza emocional y determinación por construir un futuro mejor. Este compromiso no solo fortalece su formación profesional integral, sino que también los convierte en un ejemplo de superación frente a entornos complejos, evidenciando que la educación puede ser un pilar fundamental para transformar realidades adversas.

LISTADO APRENDICES CERTIFICADOS			
Tipo de Documento	**Número de Documento**	**Nombre**	**Apellidos**
T. I	118827084	OLEINER INNACIO	CATAÑO IBARRA
T. I	1118818314	AUGUSTO	GONZALEZ EPIEYU
C.C	1134184043	LEDER ENRIQUE	LOPERENA
T. I	1119393107	YOEL DE JESUS	MANJARRES SIERRA
C.C	1118830171	DEIMER MANUEL	OCHOA JIMENEZ
T. I	1134181234	ALAN ELIAS	RADILLO RAMOS
T. I	1118837794	GLEIDIS MARIA	MONTERO CAMACHO
T. I	1119392988	WAFFANG SHAILYTH	VALLEJO PERALTA
C.C	1118831024	ISABELLA	VANEGAS PUSHAINA
T.I	1118831022	MARIA TERESA	VANEGAS PUSHAINA

INFORME DE GESTIÓN FINAL

ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

SOLICITUD Y SENSIBILIZACION DEL PROGRAMA EN LA INSTITUCION ETNOEDUCATIVA PARA LA VIGENCIA 2025

En septiembre, se llevó a cabo el proceso de sensibilización del programa Técnico Agroindustria Alimentaria para la vigencia 2025, en el marco de la Estrategia de Articulación con la Media.
Este proceso, liderado por el instructor encargado de la formación técnica, contó con el valioso apoyo del área de bienestar académico de la Institución Etnoeducativa Sierra Nevada.

La sensibilización tuvo como objetivo principal informar y motivar a los estudiantes sobre los beneficios y oportunidades que ofrece la formación técnica, resaltando su impacto en el desarrollo de competencias laborales y en la proyección de sus planes de vida. Durante la actividad, se destacaron los logros alcanzados en años anteriores y se presentó una visión clara de cómo este programa contribuye al fortalecimiento de las habilidades técnicas y al mejoramiento de las condiciones socioeconómicas de los aprendices y sus comunidades.

Este espacio fue clave para generar interés y fomentar la participación activa de los estudiantes, consolidando el compromiso de la institución y del programa por promover una educación integral y pertinente en la región.

INSTITUCION ETNOEDUCATIVA SIERRA NEVADA	NUMERO DE ESTUDIANTES
PROGRAMA TECNICO	30
TECNICO AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA	

INFORME DE GESTIÓN FINAL
ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

ETAPA PRODUCTIVA INSTITUCION ETNOEDUCATIVA SIERRA NEVADA

Ilustración: *se realiza la formación a la ficha 2727630 mediante explicación de la instructora y documentos de apoyo sobre el tema Producción de productos lácteos Fermentados.*
Se desarrollan Actividades de Apropiación de Conocimiento, este tercer momento de la guía de aprendizaje, tiene como intencionalidad pedagógica, activar la asimilación de los conocimientos teóricos y de proceso, necesarios para lograr cada uno de los resultados de la competencia.



Fuente: Patricia Rey Ramos

Lugar: Institución Etnoeducativa Denzil sede Brisas del Mar



Fuente: Patricia Rey Ramos

Lugar: Institución Etnoeducativa Denzil sede Brisas del Mar

INFORME DE GESTIÓN FINAL
ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

La instructora Patricia Rey socializa con los aprendices los diferentes procesos productivos Lácteos por medio de flujogramas de proceso a través de fotocopias y/o tablero, luego se dirige con los aprendices al área de Cocina donde se participa de la actividad Alistamiento de área, equipos, utensilios, materias primas e insumos: plan de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Formación. con los aprendices de la Ficha N° 2727630, Se continúa desarrollando actividades de apropiación de conocimiento de la guía de formación y ejecutando los Resultados de aprendizaje



Fuente: *Patricia Rey Ramos*

Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira.*



Fuente: *Patricia Rey Ramos*

Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira.*

Ilustración: Formación con Aprendices de Grado 10 Institución Etnoeducativa Sierra Nevada Ficha N° 2937804. se realiza la formación mediante explicación de la instructora y documentos de apoyo sobre el tema Tratamientos térmicos.
Se desarrollan Actividades de Apropiación de Conocimiento



Fuente: Patricia Rey Ramos
Lugar: Institución Etnoeducativa Denzil sede Brisas del Mar



Fuente: *Patricia Rey Ramos*
Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira.*

Ilustración: La instructora Patricia Rey socializa con los aprendices los diferentes procesos productivos Lácteos a través de fotocopias y/o tablero, luego se dirige con los aprendices al área de Cocina donde se participa de la actividad Alistamiento de área, equipos, utensilios, materias primas e insumos: plan de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.



Fuente: *Patricia Rey Ramos*
Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira*



Fuente: *Patricia Rey Ramos*
Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira*

Ilustración: Estas actividades se complementan con una mesa redonda que fomenta la discusión y socialización de los distintos procesos productivos lácteos. Este enfoque no solo refuerza los conocimientos técnicos, sino que también permite desarrollar habilidades de análisis crítico y comunicación.

Todas las actividades están alineadas con los resultados de aprendizaje de la competencia, asegurando que los objetivos formativos se cumplan de manera integral y efectiva, fortaleciendo tanto las competencias prácticas como teóricas en el campo de los productos lácteos.



Fuente: *Patricia Rey Ramos*
Lugar*: Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira.*



Fuente*: Patricia Rey Ramos*
Lugar*: Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira*

Ilustración: La formación incluye el desarrollo de actividades relacionadas con la preparación de

productos, destacando la importancia de cumplir con estándares técnicos y de calidad en cada etapa del proceso productivo**.**



Fuente: *Patricia Rey Ramos*

Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira.*

Con la culminación de la etapa productiva y formativa, se llevó a cabo la entrega de certificaciones que acreditan a los aprendices como técnicos en Procesamiento de Derivados Lácteos. Este evento marca el cierre exitoso del programa, destacando el esfuerzo y compromiso de los estudiantes durante su proceso de aprendizaje.

Ilustración: Durante la ceremonia de graduación, se destacó el logro de los aprendices al completar satisfactoriamente el programa Técnico en Procesamiento de Derivados Lácteos. Este evento celebró su esfuerzo y dedicación, marcando el inicio de su trayectoria profesional



Fuente: *Patricia Rey Ramos*
Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira*

Ilustración: Formación con Aprendices de Grado 10 Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari Ficha N° 2944852 y 2944856.
se realiza la formación mediante explicación de la instructora y documentos de apoyo sobre el tema Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.



Fuente: Patricia Rey Ramos
Lugar: Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari. Manaure, la Guajira

Ilustración: Se desarrollan Actividades de Apropiación de Conocimiento, este tercer momento de la guía de aprendizaje, tiene como intencionalidad pedagógica, activar la asimilación de los conocimientos teóricos y de proceso, necesarios para lograr cada uno de los resultados de la competencia Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. "Técnica de Lavado de Manos"



Fuente: Patricia Rey Ramos
Lugar: Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari. Manaure, la Guajira

Ilustración: Durante estas sesiones, los aprendices de la **Institución Etnoeducativa Eusebio Septimio Mari** participaron activamente en ejercicios prácticos, Elaboración de Pizza



Fuente: Patricia Rey Ramos

Lugar: Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari. Manaure, la Guajira

Participación de la actividad Alistamiento de área, equipos, utensilios, materias primas e insumos: plan de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. TRATAMIENTOS TÉRMICOS: CONCEPTO Y APLICACIÓN ESCALDADO, en elaboración salsa de Piña.



Fuente: *Patricia Rey Ramos*

Lugar: *Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari. Manaure, la Guajira*

Los aprendices de la Institución Etnoeducativa Eusebio Septimio Mari participaron activamente en ejercicios prácticos relacionados con la elaboración de deditos de queso, que integra conocimientos técnicos sobre el manejo de materias primas, procesos de amasado, y aplicación de normas de higiene





***Fuente**: Patricia Rey Ramos*

***Lugar**: Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari. Manaure, la Guajira*

INFORME DE GESTIÓN FINAL
ESTRATEGIA DOBLE TITULACIÓN DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA

La participación en la feria empresarial es una oportunidad clave para que los aprendices pongan en práctica lo aprendido en un contexto real, generando productos tangibles que evidencien su crecimiento profesional. Además, fomenta habilidades empresariales, como la gestión, comercialización y trabajo en equipo. Esta actividad articula perfectamente la formación técnica con las exigencias del mundo laboral, permitiendo a los estudiantes visualizar el impacto económico y social de su trabajo, y fortaleciendo su capacidad de contribuir al desarrollo de la agroindustria local.



Fuente: *Patricia Rey Ramos*

Lugar: *Institución Técnica Etnoeducativa Septimio Mari. Manaure, la Guajira*

Ilustración: Se realiza reunión con los docentes de áreas transversales de la Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, con el objetivo de presentar el desarrollo de las actividades en el programa de Procesamiento de Derivados Lácteos. Durante el encuentro, se busca compartir los avances, enfoques y resultados obtenidos hasta el momento, así como establecer un diálogo para integrar las áreas transversales en las actividades formativas.



Fuente: *Patricia Rey Ramos*

Lugar: *Institución Etnoeducativa Sierra Nevada, la Guajira.*

PATRICIA REY RAMOS
Instructora