PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Junio del 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1337218**
Coordinador Académico Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes Junio del año 2020

Referencia: No **1337218** del año 2020

ALEJANDRA HERRAN SALAS, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1065876350 de Aguachica, en mi calidad de Contratista del SENA, Instructora en el área de Agroindustria, 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 TREINTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SETENTA MIL OCHENTA Y CINCO PESOS MCTE ($36.770.085) COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista).Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) UN (1) primer pago proporcional por el mes de FEBRERO de 2020, por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y DOS MIL SETECIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. (3.342.735) COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista), b) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de MARZO a NOVIEMBRE de 2020, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS CATORCE MIL CIENTO CINCUENTA PESOS MCTE ($3.714.150) COP incluido IVA, (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista) cada uno. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros N° 00130808000200097117 de BBVA cuya titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el día 30 de noviembre de 2020.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR EN EL ÁREA DE AGROINDUSTRIA PARA IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL PRESENCIAL EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE ARTICULACIÓN CON LA MEDIA- DOBLE TITULACIÓN DEL CENTRO AGROEMPRESARIAL.

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir Formación Profesional modalidad virtual (red social whatsapp) o desescolarizada (envio de matetrial físico a rectores o directamente a los aprendices) en los siguientes programas: **Ficha**: 2062850, 2062922, 2063596 – Agroindustria Alimentaria: **Proyecto**: FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL EN LAS I. E. ARTICULADAS CON EL CENTRO AGROEMPRESARIAL **Fase**: Planear. **Actividad del proyecto**: Reconocer los equipos y condiciones necesarias para la elaboracion de productos alimenticios **Competencia**: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **Resultado de aprendizaje :** Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas de limpieza y desinfección y normatividad vigente. **Ficha**: 1857487 – Agroindustria Alimentaria: **Proyecto**: FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL EN LAS I. E. ARTICULADAS CON EL CENTRO AGROEMPRESARIAL	Captura de pantalla de formación de cada ficha. anexo al final del informe. Compartida en drive con el supervisor de contrato.

		ase: Hacer, Verificar **Actividad del proyecto:** Implementar procesos de produccion alimentaria de acuerdo a parametros tecnicos y legales. Implementar la feria exposición de productos agroindustriales en las IE **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultado 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. Verificar los procesos de higienización en equipos, utensilios e instalaciones de acuerdo con los programas de limpieza y desinfección y la normatividad vigente.	
2.	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Se esta ejecutando lo planeado en el mes de abril, teniendo en cuenta las guias de aprendizajes, material de apoyo e instrumentos evaluación.	Captura de pantalla de la ejecuacion formación de cada ficha. Anexo al final del informe.
3.	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A para este periodo.	No aplica.

4.	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	N/A para este periodo.	No aplica.
5.	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	Se realizo seguimiento a etapa productiva a los aprendices de las siguiente ficha 2063596	Captura de pantalla de informe la ejecución formación de cada ficha. Anexo al final del informe.
6.	Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registro de inasistencia de aprendices en formato Excel, y reporte en sofia plus.	Captura de pantalla inasistencia de aprendices de cada programa. Anexo al final del informe.
7.	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	N/A para este periodo.	No aplica para este periodo.
8.	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	N/A para este periodo.	No aplica para este periodo.
9.	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de	Utilizar la plataforma sofia plus para revisar novedades, registrar inasistencias.	Captura de pantalla de las plataformas utilizadas. Anexo

	manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Se uso la sala de Whatsapp Red social Whatsapp para ejecutar la formación.	al final del informe. Evidencias en sofia plus.
10.	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	N/A para este periodo.	No aplica.
11.	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Asistir a las reuniones vituales programadas en el mes de junio por el líder de SENAMEN, coordinación academica, y subdirector de centro.	Captura de pantalla de las reuniones. Anexo al final del informe.
12.	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	N/A para este periodo.	No Aplica.
13.	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Se presento el Informe mensual de actividades, planilla de pago, autoliquidación de seguridad social, y demás anexos solicitados	Informe mensual, Informe apoyo a formacion Planilla de pago Pago de seguridad Social. Entregado al coordinador académico compartido en el SECOP II
14.	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del	Se actualizo el portafolio planes de trabajo de los	Portafolio del Instructor,

	instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	programas de formación en ejecución y las evidencias de formación.	compartido en el Drive con el supervisor de contrato.
15.	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o la institución articulada le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	N/A para este periodo.	No Aplica.
16.	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	N/A para este periodo.	No aplica.
17.	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	N/A para este periodo.	No aplica.
18.	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Se Realizo la competencia de productos agroindustriales entre las ficha 1859000 (IE EL MARQUEZ) y 187487 (IE PASACORRIENDO)	Caturas de pantalla anexas al final del informe.
19.	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de	N/A para este periodo.	No aplica

	divulgación tecnológica programada por el Centro.		
20.	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	N/A para este periodo.	No aplica.
21.	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Informe mensual contractual.	Evidencia en SECOP II
22.	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	N/A para este periodo.	No aplica.
23.	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Aplicación de las Tics atraves de plataformas virtuales para el desarrollo de la formación, Whatsapp y sala de Whatsapp.	Captura de pantalla, anexo al final del informe.
24.	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	N/A para este periodo.	No aplica
25.	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	N/A para este periodo.	No aplica.
26.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar	Presentar el Informe mensual de actividades, planilla de pago,	Informe mensual,

	informes mensuales de la ejecución del contrato.	autoliquidación de seguridad social, y demás anexos solicitados.	Informe apoyo a formacion Planilla de pago Pago de seguridad Social. Compartido al coordinador académico SECOP II
27.	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	Certificado entregado en la oficina de contratación.	Evidencia en SECOP II Oficina de contratación. Certificados SENA.

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
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla-

recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (5158284963) expedido por SOI correspondiente al mes de Mayo del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

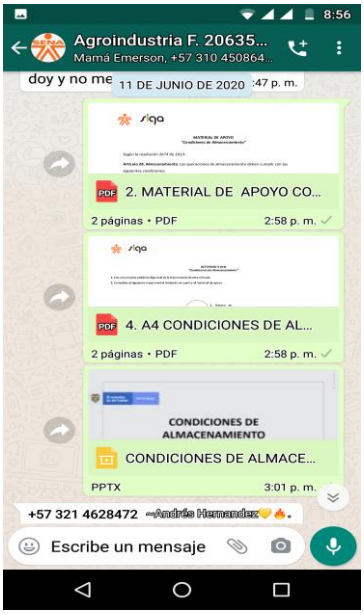
ALEJANDRA HERRAN SALAS
Contratista
C.C. No. 1.065.876.350

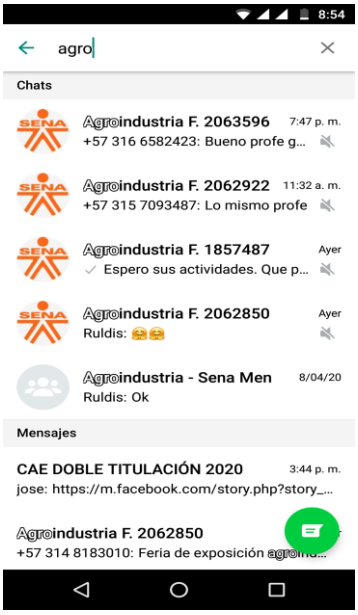
Recibí a satisfacción:

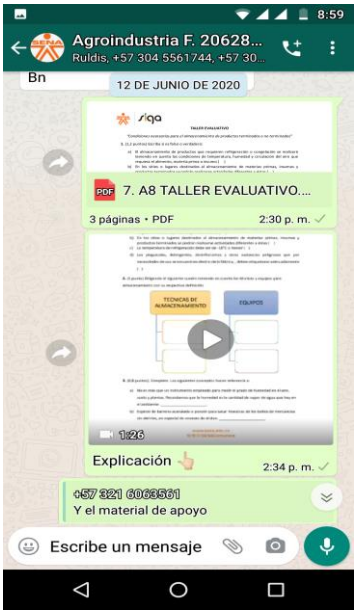
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1337218**
Coordinador Académico Centro Agroempresarial

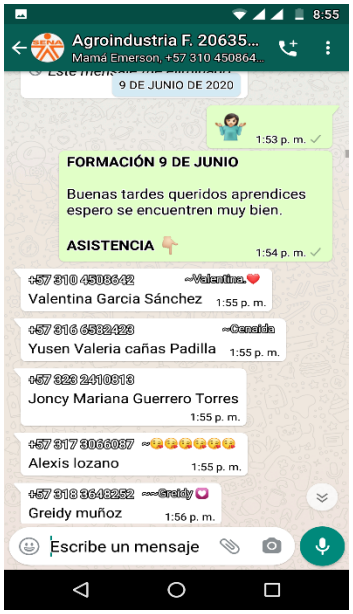
Evidencia 1

Agroindustria F. 18574...
Coordinador Antequera, +57 300 ...
10 DE JUNIO DE 2020
3 Material de apoyo Poes.pdf
4 páginas • PDF
Para hoy van a realizar esas dos actividades la A7
Y la actividad de desarrollo actitudinal. En su cuaderno responden esa pregunta. Y finalizando la... socializamos las respuestas
Sólo van a enviar como evidenciaas el folleto. Ya les envío el material de apoyo
Explicación
+57 321 3491245
Seño hay que hacer un folleto, de lo
Escribe un mensaje


Agroindustria F. 20635...
Mamá Emerson, +57 310 450864...
11 DE JUNIO DE 2020
2. MATERIAL DE APOYO CO...
2 páginas • PDF
4. A4 CONDICIONES DE AL...
2 páginas • PDF
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
CONDICIONES DE ALMACE...
PPTX
+57 321 4628472
Escribe un mensaje

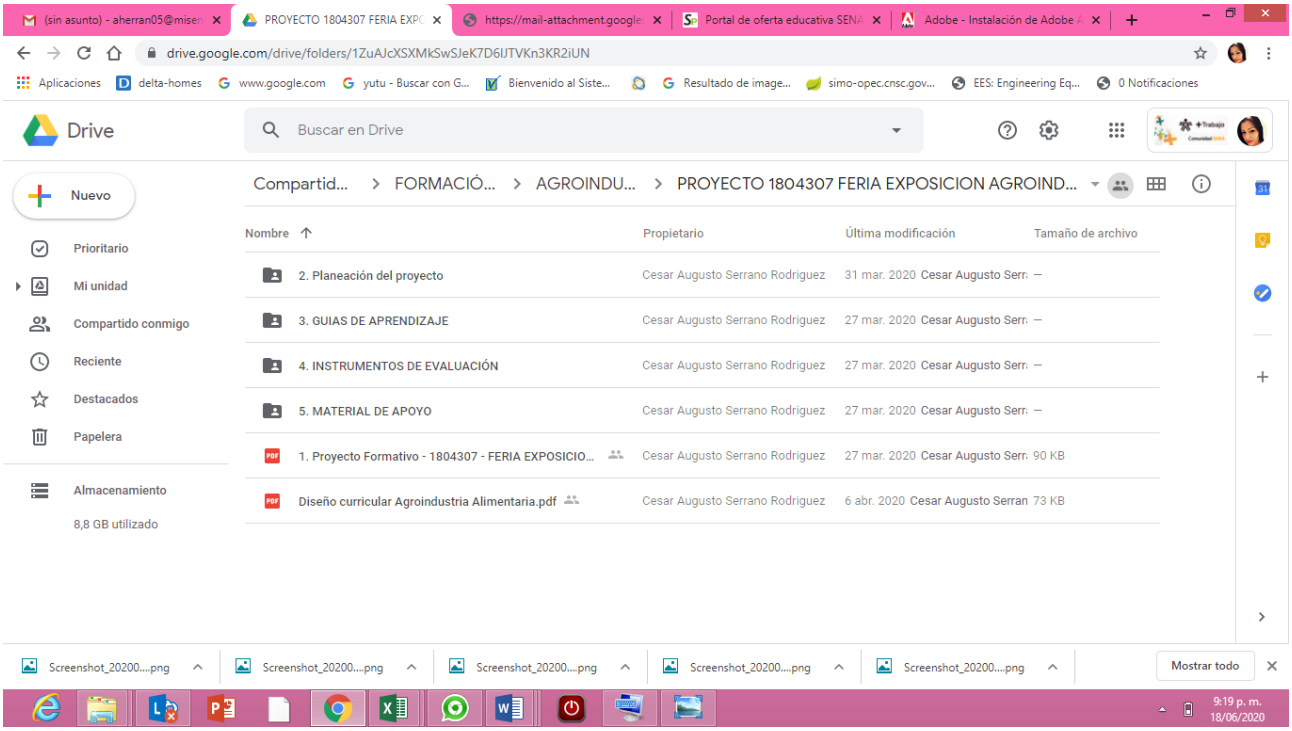

agro
Chats
Agroindustria F. 2063596 7:47 p. m.
+57 316 6582423: Bueno profe g...
Agroindustria F. 2062922 11:32 a. m.
+57 315 7093487: Lo mismo profe
Agroindustria F. 1857487 Ayer
Espero sus actividades. Que p...
Agroindustria F. 2062850 Ayer
Ruldis:
Agroindustria - Sena Men 8/04/20
Ruldis: Ok
Mensajes
CAE DOBLE TITULACIÓN 2020 3:44 p. m.
jose: https://m.facebook.com/story.php?story_...
Agroindustria F. 2062850
+57 314 8183010: Feria de exposición


Agroindustria F. 20628...
Ruldis, +57 304 5561744, +57 30...
Bn
12 DE JUNIO DE 2020
7. A8 TALLER EVALUATIVO....
3 páginas • PDF
Explicación
+57 321 6066561
Y el material de apoyo
Escribe un mensaje


Agroindustria F. 20635...
Mamá Emerson, +57 310 450864...
9 DE JUNIO DE 2020
FORMACIÓN 9 DE JUNIO
Buenas tardes queridos aprendices espero se encuentren muy bien.
ASISTENCIA
+57 310 4508642
Valentina Garcia Sánchez
+57 316 6582423
Yusen Valeria cañas Padilla
+57 323 2410913
Joncy Mariana Guerrero Torres
+57 317 3066087
Alexis lozano
+57 318 3648252
Greidy muñoz
Escribe un mensaje

Evidencia 2

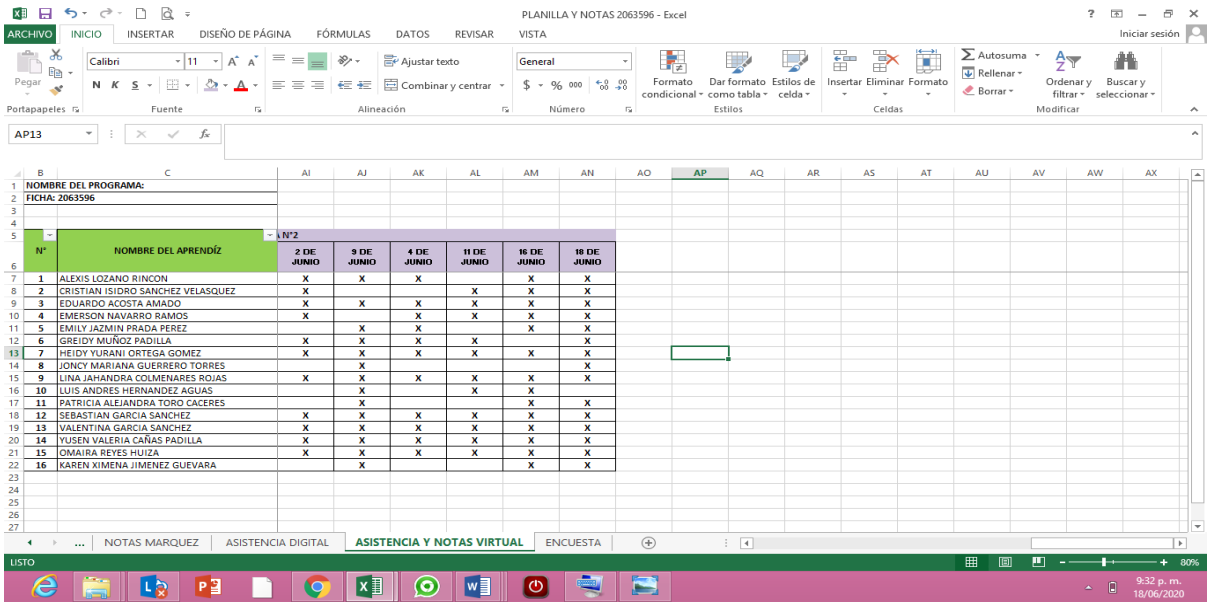
https://drive.google.com/drive/folders/1ZuAJcXSXMkSwSJeK7D6lJTVKn3KR2iUN



Evidencia 5

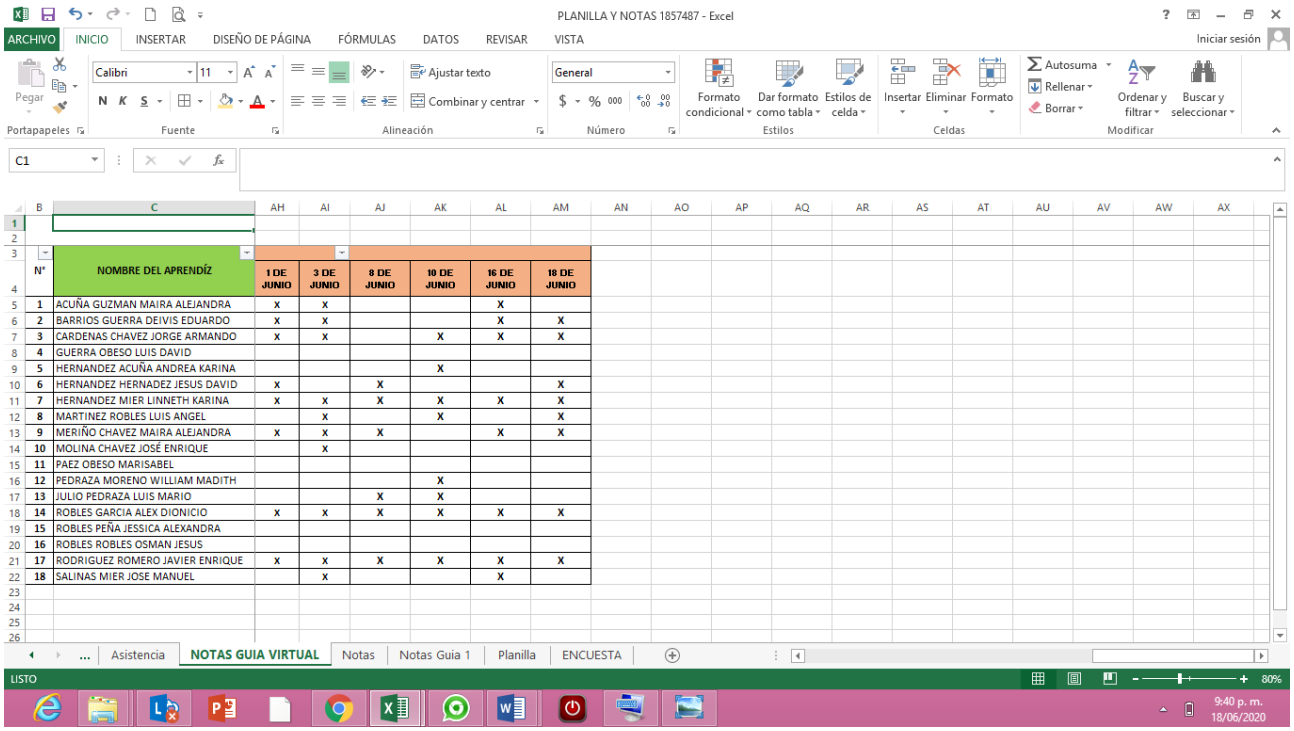
.

Evidencia 6

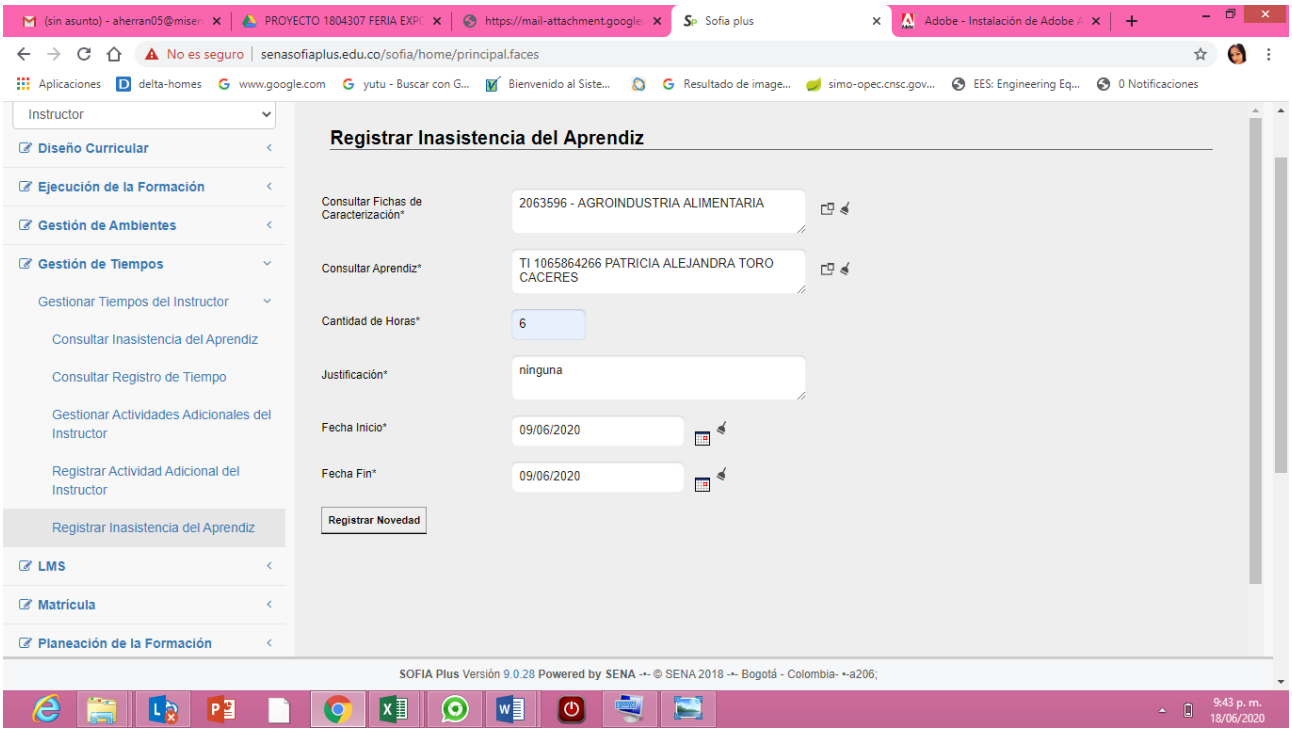


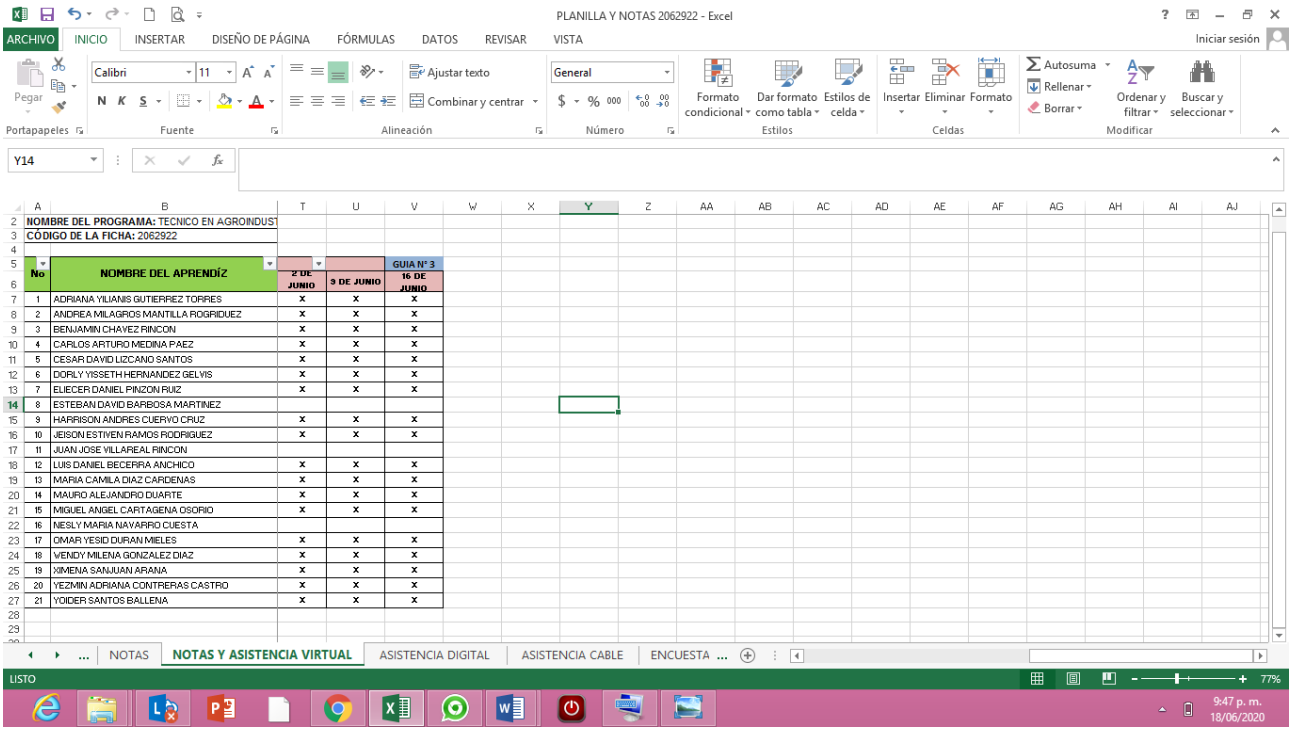
NOMBRE DEL PROGRAMA:
FICHA: 2063596

N°	NOMBRE DEL APRENDÍZ	2 DE JUNIO	3 DE JUNIO	4 DE JUNIO	11 DE JUNIO	16 DE JUNIO	18 DE JUNIO
1	ALEXIS LOZANO RINCON	X	X	X		X	X
2	CRISTIAN ISIDRO SANCHEZ VELASQUEZ	X			X	X	X
3	EDUARDO ACOSTA AMADO	X	X	X	X	X	X
4	EMERSON NAVARRO RAMOS	X		X	X	X	X
5	EMILY JAZMIN PRADA PEREZ		X	X		X	X
6	GREIDY MUÑOZ PADILLA	X	X	X	X		X
7	HEIDY YURANI ORTEGA GOMEZ	X	X	X	X	X	X
8	JONCY MARIANA GUERRERO TORRES		X				X
9	LINA JAHANDRA COLMENARES ROJAS	X	X	X	X	X	X
10	LUIS ANDRES HERNANDEZ AGUAS		X		X	X	
11	PATRICIA ALEJANDRA TORO CACERES		X			X	X
12	SEBASTIAN GARCIA SANCHEZ	X	X	X	X	X	X
13	VALENTINA GARCIA SANCHEZ	X	X	X	X	X	X
14	YUSEN VALERIA CAÑAS PADILLA	X	X	X	X	X	X
15	OMAIRA REYES HUIZA	X	X	X	X	X	X
16	KAREN XIMENA JIMENEZ GUEVARA		X			X	X

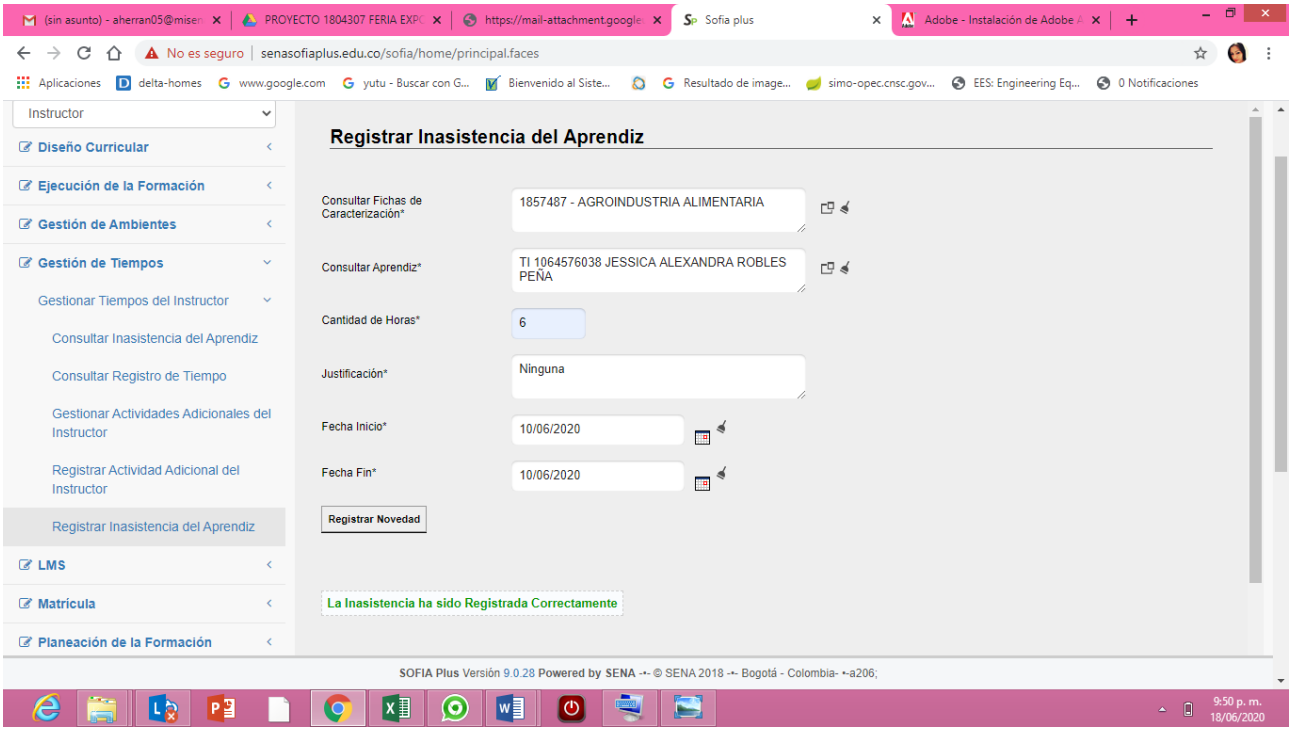


N°	NOMBRE DEL APRENDÍZ	1 DE JUNIO	3 DE JUNIO	8 DE JUNIO	10 DE JUNIO	16 DE JUNIO	18 DE JUNIO
1	ACUÑA GUZMAN MAIRA ALEJANDRA	X	X			X	
2	BARRIOS GUERRA DEIVIS EDUARDO	X	X			X	X
3	CARDENAS CHAVEZ JORGE ARMANDO	X	X		X	X	X
4	GUERRA OBESO LUIS DAVID						
5	HERNANDEZ ACUÑA ANDREA KARINA				X		
6	HERNANDEZ HERNADEZ JESUS DAVID	X		X			X
7	HERNANDEZ MIER LINNETH KARINA	X	X	X	X	X	X
8	MARTINEZ ROBLES LUIS ANGEL		X		X		X
9	MERIÑO CHAVEZ MAIRA ALEJANDRA	X	X	X		X	X
10	MOLINA CHAVEZ JOSÉ ENRIQUE		X				
11	PAEZ OBESO MARISABEL						
12	PEDRAZA MORENO WILLIAM MADITH				X		
13	JULIO PEDRAZA LUIS MARIO			X	X		
14	ROBLES GARCIA ALEX DIONICIO	X	X	X	X	X	X
15	ROBLES PEÑA JESSICA ALEXANDRA						
16	ROBLES ROBLES OSMAN JESUS						
17	RODRIGUEZ ROMERO JAVIER ENRIQUE	X	X	X	X	X	X
18	SALINAS MIER JOSE MANUEL		X			X	

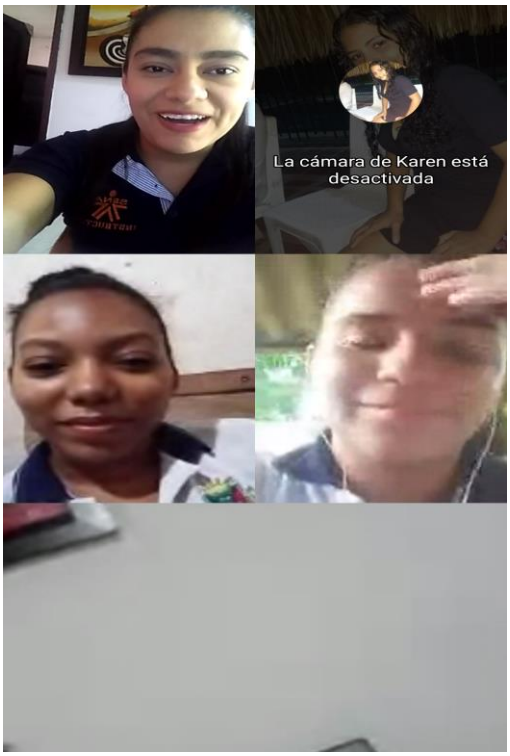

Sofia plus
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
2063596 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Consultar Aprendiz*
TI 1065864266 PATRICIA ALEJANDRA TORO CACERES
Cantidad de Horas*
6
Justificación*
ninguna
Fecha Inicio*
09/06/2020
Fecha Fin*
09/06/2020
Registrar Novedad
SOFIA Plus Versión 9.0.28 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a206;
9:43 p. m.
18/06/2020


PLANILLA Y NOTAS 2062922 - Excel
NOMBRE DEL PROGRAMA: TECNICO EN AGROINDUST
CÓDIGO DE LA FICHA: 2062922
GUIA N° 3
No
NOMBRE DEL APRENDÍZ
2 DE JUNIO
9 DE JUNIO
16 DE JUNIO
1 ADRIANA YILIANIS GUTIERREZ TORRES x x x
2 ANDREA MILAGROS MANTILLA RODRIDUEZ x x x
3 BENJAMIN CHAVEZ RINCON x x x
4 CARLOS ARTURO MEDINA PAEZ x x x
5 CESAR DAVID LIZCANO SANTOS x x x
6 DORLY YISSETH HERNANDEZ GELVIS x x x
7 ELIECER DANIEL PINZON RUIZ x x x
8 ESTEBAN DAVID BARBOSA MARTINEZ
9 HARRISON ANDRES CUERVO CRUZ x x x
10 JEISON ESTIVEN RAMOS RODRIGUEZ x x x
11 JUAN JOSE VILLAREAL RINCON
12 LUIS DANIEL BECERRA ANCHICO x x x
13 MARIA CAMILA DIAZ CARDENAS x x x
14 MAURO ALEJANDRO DUARTE x x x
15 MIGUEL ANGEL CARTAGENA OSORIO x x x
16 NESLY MARIA NAVARRO CUESTA
17 OMAR YESID DURAN MIELES x x x
18 WENDY MILENA GONZALEZ DIAZ x x x
19 XIMENA SANJUAN ARANA x x x
20 YEZMIN ADRIANA CONTRERAS CASTRO x x x
21 YOIDER SANTOS BALLENA x x x
NOTAS
NOTAS Y ASISTENCIA VIRTUAL
ASISTENCIA DIGITAL
ASISTENCIA CABLE
ENCUESTA
LISTO
9:47 p. m.
18/06/2020

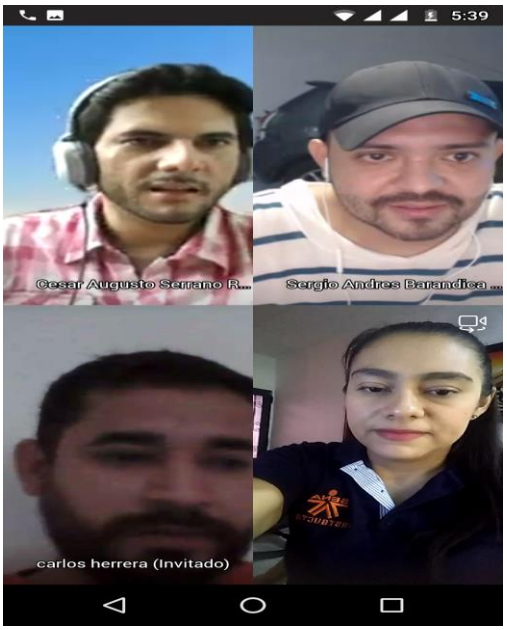
Evidencia 9


Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar Actividades Adicionales del Instructor
Registrar Actividad Adicional del Instructor
Registrar Inasistencia del Aprendiz
LMS
Matrícula
Planeación de la Formación
Registrar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Fichas de Caracterización*
1857487 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Consultar Aprendiz*
TI 1064576038 JESSICA ALEXANDRA ROBLES PEÑA
Cantidad de Horas*
6
Justificación*
Ninguna
Fecha Inicio*
10/06/2020
Fecha Fin*
10/06/2020
Registrar Novedad
La Inasistencia ha sido Registrada Correctamente
SOFIA Plus Versión 9.0.28 Powered by SENA -*- © SENA 2018 -*- Bogotá - Colombia- *-a206;

¡No te estoy tocando!
La cámara de Valentina está desactivada

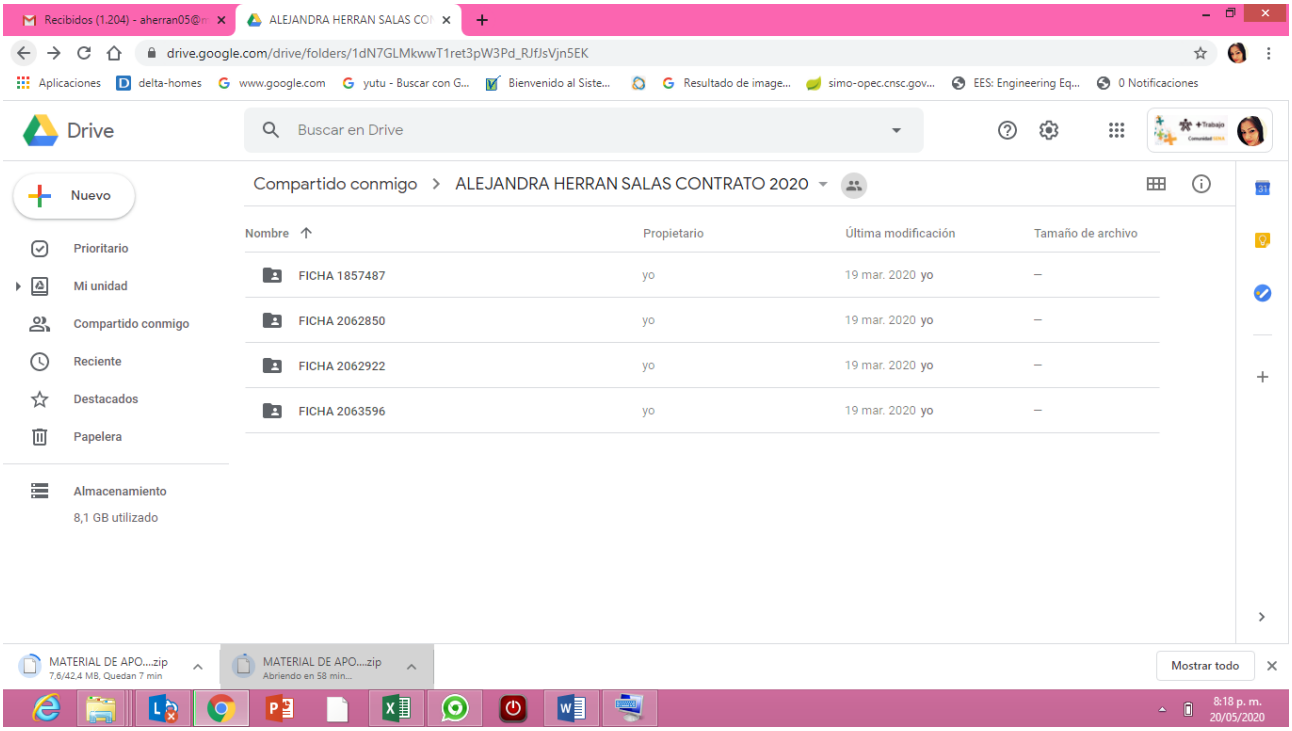

La cámara de Karen está desactivada

Evidencia 11

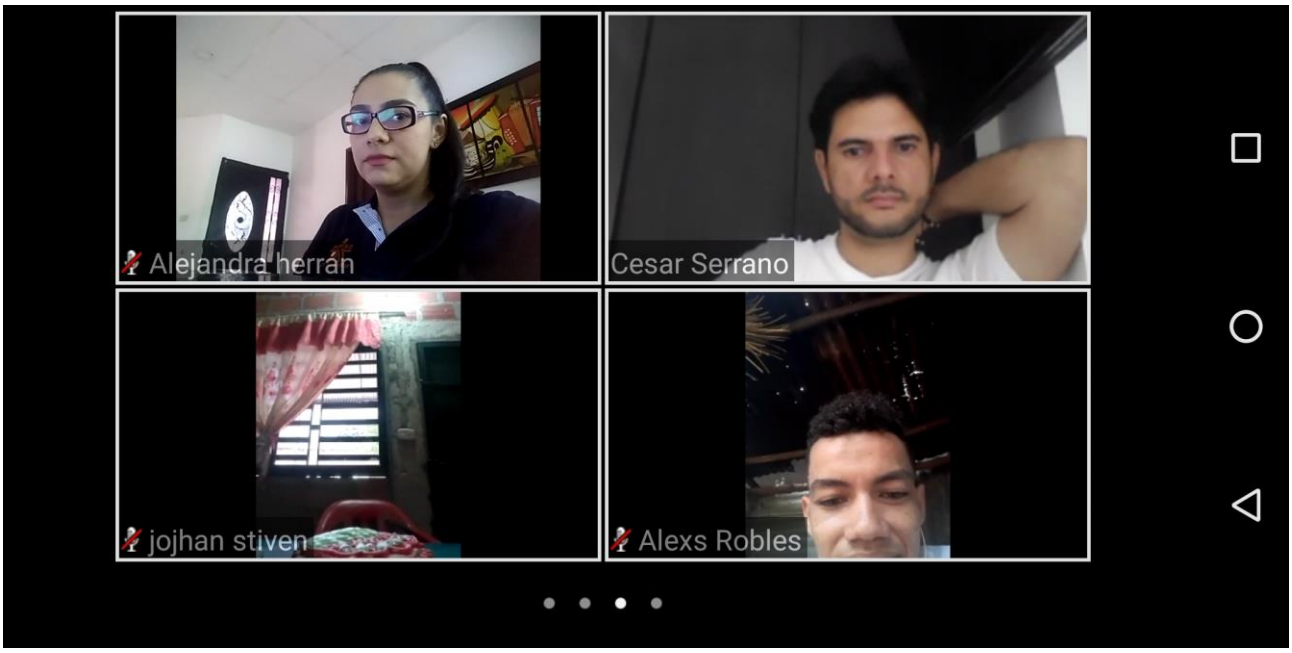


Evidencia 14

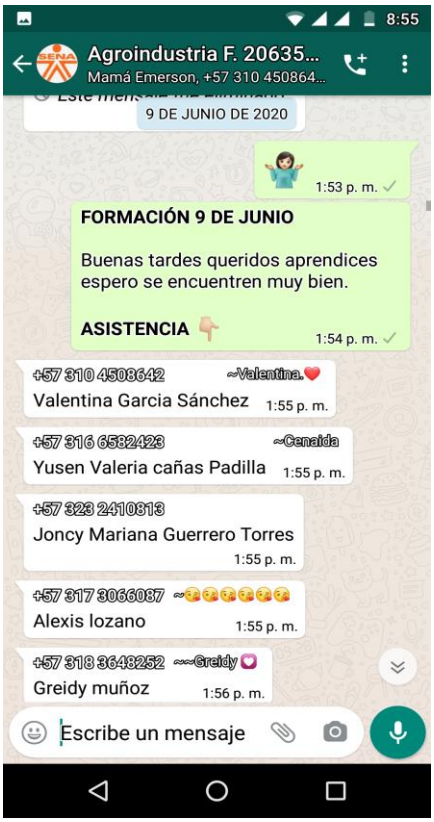
https://drive.google.com/drive/folders/1dN7GLMkwwT1ret3pW3Pd_RJfJsVjn5EK

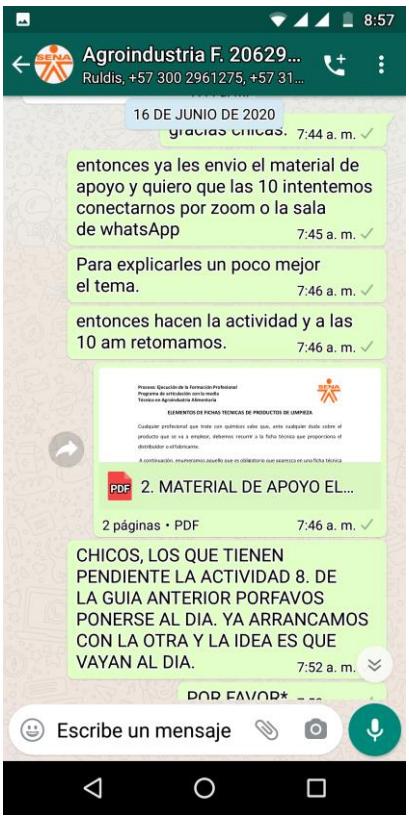


Evidencia 18



Evidencia 23





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALEJANDRA HERRAN SALAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062922 - 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.

- 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

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

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

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

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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS 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 : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062850 - 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.

• 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

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

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

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

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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS 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 : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2063596 - 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.

• 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

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

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

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

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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS 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 : 58,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1857487 - 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.

• 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

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

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

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

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 INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS 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 : 54,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 164,00

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: ALEJANDRA HERRAN SALAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL