PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, Abril 30 de 2024

Señor (a)
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5904328 de 2024
Coordinador Academico
Formación Profesional Integral- CAFEC
Yopal

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5904328 de 2024

MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ , identificado con la cédula de ciudadanía No. 13.500.670 de Cucuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, 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 es de CUARENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS OCHO MIL OCHOCIENTOS SETENTA Y SEIS PESOS ($ 43.508.876) M/CTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente por la suma de ($ 3.278.066) M/CTE. b) nueve mensualidades vencidas que se cancelarán en el mes correspondiente por valor de Cuatro millones cuatrocientos setenta mil noventa pesos ($ 4.470.090) m/cte.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024.

OBJETO:
85_9519_163 Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor, para orientar formación profesional y brindar acompañamiento técnico pedagógico programada por el Centro de Formación en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, en las entidades educativas articuladas con la educación media técnica de acuerdo con los lineamientos emitidos por el Sena para tal fin en la red de conocimiento Agrícola.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y fialización del contrato), según programación de	Se ejecuto la orientación dando inicio a la inducción grados 10° Fichas: 2851588, 2851704. Diagnostico y ejecucion grado 11°. Fichas: 2684978,2685138. Del programa Tecnico en Agroindustria alimentaria.	Se evidencia 160 horas de trabajo administrativo en el diagrama de Grant.

	Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Codigo: 936161 así mismo se dio inicio de las actividades según la planeación pedagógica y la ejecución del programa.	
2.	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales según lo requiera la programación asignada por la Coordinación Academica.	Se realizo la orientación en las IE. con la firma de actas dando inicio a las jornadas de formación según la planeación pedagógica.	Se evidencian en las actas del portafolio del instructor
3.	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Se establecen las rutas de aprendizaje con los aprendices grado 10°, matriculados en el programa código: 936161 V1. Agroindustria alimentaria. Fichas asignadas. 2851588 2851704	N/A
4.	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Se realizco la asociación de aprendices según el proyecto formativo y el programa de formación. fichas de formación articulada: 2851588, 2851704.	Informe de inscripciones generado por Sofía plus.
5.	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Se realizó el proceso pertinente de acuerdo a las indicaciones propuestas por la líder del programa, además de las reuniones organizadas por el grupo de instructores y la socialización con las IES articuladas al programa de Agroindustria Alimentaria.	Reuniones de planeación programadas por el líder, reuniones con instructores y docentes técnicos.
6.	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formación del programa asignado.	Cumpli con las actividades en las instituciones en el desarrollo del proyecto de aprendizaje del programa de formación Agroindustria alimentaria.	Reuniones con la líder del programa, rectores, coordinadores y docentes técnicos articulados con el programa de formación.
7.	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación. Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de formatos de matricula, inducción y acta de reuniones.	Informe de apoyo a la formación generado por sofia plus para el mes de Abril.

	Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.		
8.	Mantener actualizado mes a mes el portafolio del instructor según modelo pedagógico establecido por el Sena y el procedimiento de ejecución de formación profesional integral.	Pendiente de las indicaciones para elaborar el portafolio del instructor.	Drive asignado
9.	Apoyar la gestión del programa asignado, para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Se ejecuto la programación de la fichas de formación articulada. Programa Tecnico en Agroindustria alimentaria. Codigo: 936161 V1. Fichas: Grado decimo: 2851588, 2851704 Grado once: 2684978, 2685138	Plataforma whatsapp, llamadas, reuniomes coordinadas con los Docentes técnicos y coordinadores de las IE. Evidencias del portafolio del instructor.
10.	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Participé en el cumplimiento de metas mediante la orientación de la formación, presencia en las IE. ,Actos administrativos de registro, inscripción y matricula extra del programa de formación: agroindustria alimentaria. Fichas: Grado decimo: 2851588, 2851704 Grado once: 2684978, 2685138	Portafolio del instructor subido en drive.
11	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Participe en cada una de las reuniones programadas por la líder del programa y el coordinador académico, en los horarios previamente establecidos.	Listados de asistencia, formularios de Google forms y plataforma de video conferencias (meet).
12.	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar Apoyar la gestión del seguimiento etapa práctica ambiental, agropecuaria, salud	Conoci y adopte la suscripción del contrato, los lineamientos, formatos actualizados disponibles en la plataforma de Compromiso SENA en la elaboración de guías, actividades para la ejecución de los programas de formación.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus. Portafolio del instructor subido en drive

	ocupacional,, con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.		
13.	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de seguimiento etapa práctica ambiental, agropecuaria, salud ocupacional o la entidad así lo requiera.	No se programaron reuniones.	Correos emitidos por coordinación académica y formación profesional integral
14.	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Atendi indicaciones de supervisión en los sitios donde impartir la formación.	Reunión presencial, Correo electrónico, whatsapp, llamadas telefónicas.
15.	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se usará las plataformas de SENA SOFIA PLUS, territorio, TIC, correo electrónico,	Plataforma Sofía plus, correo electrónico, whatsapp. Grupos de whatsapp creados
16.	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Programe reuniones con los docentes técnicos de las IE articuladas para generar esas estrategias de formación para los aprendices, que facilite el proceso y el trabajo autónomo del aprendiz.	Llamadas telefónicas, entrevistas, reuniones personalizadas, motivarlos en las practicas de desempeño, apoyos extracurriculares, encuentros, Correo institucional: maparada@sena.edu.co
17.	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el	Se realizo el proceso de seguimiento a la formación profesional integral de manera presencial y acompañamiento permanente en el desarrollo de actividades del programa de los aprendices asociados a la ficha a fin de disipar dudas, flexibilizar horarios y desarrollo de actividades programadas.	Plataforma Sofia plus, territorio, herramientas TIC, Correo institucional: maparada@sena.edu.co

	reglamento del aprendiz.		
18.	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Suministre comunicacación asertiva con docentes técnicos, coordinadores, aprendices mediante mensajes y material claro y objetivo en la app whatsapp, correo electrónico.	Plataforma Sofia plus, territorio, herramientas TIC, reposará información en el portafolio del instructor. Visita a la IE. Manuel Elkin Patarroyo, León de greiff, Gabriela mistral, Jorge Eliecer gaitan.
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como portátil, conexión HDMI, Videobeam. Uso de procesadores de texto, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales.	Plataforma Sofia plus, territorio, herramientas TIC, reposará información en el portafolio del instructor.
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de Abril con las respectivas evidencias .	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de febrero generado por Sofía plus . Portafolio del instructor.
21.	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el area del programa de acreditación asignado	No se desarrollaron actividades.	N/A
22.	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y	No se programaron actividades.	N/A

	mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área ambiental, agropecuaria y salud ocupacional		
23.	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos	Se estará atento a los requerimientos de la Regional Del Casanare en el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial del Casanare.	N/A
24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	Se estará atento a los requerimientos de la Regional Del Casanare en el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial del Casanare.	N/A
25.	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	Se estará atento a los requerimientos de la Regional Del Casanare en el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial del Casanare.	N/A
26.	Programar actividades de enseñanza Aprendizaje- Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Desarrolle en conjunto con docentes técnicos actividades de aprendizaje y formación para los aprendices.	Formatos proyecto de aprendizaje, planeación pedagógica, articulación currículo.
27.	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de	Realice la asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje creadas y registre los juicios evaluativos etapa de inducción.	Reportes de fichas asociadas al instructor

	juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.		
28.	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	Estaré atento a recibir los materiales de formación pertinentes.	N/A
29.	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Se realizo seguimiento pedagógico con los docentes técnicos de las fichas asignadas de acuerdo con la planeación pedagógica de cada ficha y directrices dispuestas para el año 2024.	Formatos FPI.
30.	Se debe cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas se pagara un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.	Ejecuté 160 horas mes de abril de acuerdo con la planificación mensual de coordinación de programas especiales	Informe de registro de horas según Diagrama de grant. Informe sofia plus
31.	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento	Se realiza acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas asignadas por la coordinación académica, se aplica el modelo pedagógico establecido por el Sena y el	Plataforma Sofía Plus.

	técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional	procedimiento de la ejecución de la FPI.	
32.	Cumplir con los lineamientos de orientación de desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en validación a nivel nacional.	Plataforma senasofiaplus -para el desarrollo de las actividades.	Plataforma TERRITORIUM.
33.	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia y en el plan de trabajo del grupo de investigación el instructor registre	Actualmente no se ha solicitado colaboración con SENNOVA, pero se está presto a colaborar en sus proyectos de investigación.	N/A

	productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para la vigencia.		
34.	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	N/A	N/A
35.	Obligacion para los instructores de formacion virtual en todos los niveles, deberán de cumplir con lo establecido en la guía orientación formación ambientes virtuales de aprendizaje GFPI- G014 publicada en la plataforma compromISO.	N/A	N/A
36.	Para los instructores asignados a seguimiento de etapa productiva, deberán realizar al mes seguimiento a mínimo 80 aprendices, llevará a cabo 1 visita de seguimiento por semana evidenciada en acta, desarrollará charlas de	N/A	N/A

	sensibilización destinada a los aprendices que inician etapa productiva; el instructor debe establecer horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por coordinación académica. El seguimiento realizado por el instructor debe ser entregado trimestralmente a Coordinación Académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencias de cada aprendiz.		
37.	El contratista deberá presentar cuenta de cobro de manera mensual con los correspondientes soportes (pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago), en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista, las cuales serán descontadas del pago a realizar de conformidad con lo dispuesto el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 . La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.	Se entrega la cuenta de cobro los últimos días de cada mes para revisión.	Informe contractual mes de marzo

38.	El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia, debidamente justificada y probada (caso fortuito o fuerza mayor), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el Centro de For mación , adelante las acciones necesarias para suplir esa necesidad , evitando la demora o reprogramación del proceso formativo . El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista o se haga efectiva la cláusula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.	N/A	N/A

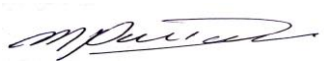
A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas 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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9465041584 aportes en linea (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes de marzo de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Declaración bajo la gravedad de juramento.
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO X he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.
Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (10) folios
Cordialmente,



MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
CONTRATISTA
C.C. No. 13500670 de Cùcuta

EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3254905
Coordinador Academico programas especiales

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/04/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2851704 - 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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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.
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2685138 - 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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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.
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	28,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2684978 - 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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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.
• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2851588 - 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

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

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• 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.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	68,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

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: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES - PROGRAMA DE ARTICULACIÓN CON LA EDUCACIÓN MEDIA-DOBLE TITULACIÓN.

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL | MES: **ABRIL DE 2024**

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ | TELEFONO: 3213363314

N° FICHA DE CARACTERIZACIÓN	FICHA GRADO 10/11	NOMBRE INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MODALIDAD DE LA IE (TECNICA O ACADEMICA)	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		1 L	2 M	3 M	4 J	5 V	6 S	7 D	8 L	9 M	10 M	11 J	12 V	13 S	14 D	15 L	16 M	17 M	18 J	19 V	20 S	21 D	22 L	23 M	24 M	25 J	26 V	27 S	28 D	29 L	30 M	1 M	HORAS EJECUTADAS
								INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA																														
2851588	GRADO 10	Manuel Elkin Patarroyo	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas 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.	investigar la información sobre demanda de productos procesados y materias primas existentes en el mercado local, para generar una base de datos que permita la toma de decisiones.	1/04/2024	30/04/2024	7:00 a. m.	3:00 p. m.	6	6						7	7					7	7						7	7						7	7		**68**
2851704	GRADO 10	GABRIELA MISTRAL	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Aplicar protocolos de higiene personal, de acuerdo con normatividad vigente y políticas de la empresa. Alistar elementos e insumos requeridos para los procesos de higienización, según programas 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.	investigar la información sobre demanda de productos procesados y materias primas existentes en el mercado local, para generar una base de datos que permita la toma de decisiones.	4/04/2024	25/04/2024	7:00 a. m.	3:00 p. m.				8								8							8							8					**32**
2685138	Grado 11	Leon de greif	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Operar equipos para tratamiento termico según manual de operación de equipo	5/04/2024	26/04/2024	8:00 a. m.	3:00:p. m.					7					7							7							7					**28**
2684978	Grado 11	Jorge eliecer gaitan	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	CONTROLAR EL COMPORTAMIENTO DE LAS VARIABLES ASOCIADAS A LOS PROCESOS DE TRATAMIENTO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y NORMATIVIDAD VIGENTE.	Operar equipos para tratamiento termico según manual de operación de equipo	3/04/2024	24/04/2024	8:00 a. m.	4:00:p. m.			8					8							8							8							**32**

FIRMA INSTRUCTOR

OBSERVACIONES:

Función Pública

INTEGRIDAD PÚBLICA

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

C.C 13.500.670

Participó y completó el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 13 de abril 2024



Aura Isabel Mora

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 761119696000

mipg | modelo integrado de planeación y gestión

Función Pública

Verificado el aplicativo del Modelo Integrado de Planeación y Gestión

Hace constar que:

MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

C.C 13.500.670

Participó y completó con éxito el Módulo de Fundamentos Generales del curso virtual del Modelo Integrado de Planeación y Gestión - MIPG

MIPG VERSIÓN II (2021)

Bogotá D.C., 13 de abril 2024

Leonardo Molina Henao

Director de Gestión y Desempeño Institucional

Código: 765658210206

Fundamentos Generales | Talento Humano | Direccionamiento estratégico | Gestión con valores para resultados | Evaluación de resultados | Información y comunicación | Gestión del conocimiento | Control interno