PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, Julio 31 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 Julio 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 con las fichas asignadas dando cumplimiento a la planeación pedagógica: grados 10° Fichas: 2851588, 2851704. Grado 11°. Fichas: 2684978,2685138. Del programa Tecnico en Agroindustria	Se evidencia 160 horas de trabajo administrativo en el diagrama de Grant y drive asignado. MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

	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.	alimentaria. Codigo: 936161 así mismo se adelanto el trabajo de retiros, relación de aprendices inscritos, actualización de datos, novedades.	
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 continuo con la orientación después del receso escolar con la firma de actas de seguimiento al programa, así mismo el diligenciamiento del formato de autodiagnóstico de la IE. Seguimiento a Bitacoras grados 11.	Se evidencian en las actas del portafolio del instructor MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
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 establecieron 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 asociaron los aprendices correspondientes a las fichas de formación articulada: 2851588, 2851704.	Informe de matriculas 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 Formación Profesional Integral, aplicando los	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 Junio.

	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.	Portafolio del instructor MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
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. MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
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 presencial en las IE. Actos administrativos de evaluación de juicios evaluativos, retiros voluntarios del programa de formación: agroindustria alimentaria. Fichas: Grado decimo: 2851588, 2851704 Grado once: 2684978, 2685138	Portafolio del instructor subido en drive. MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
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 ocupacional,, con el fin	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 MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

	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.	Asisti a reuniones programadas por la líder en el auditorio Sena. (capacitación en marco lógico) Reunion por aplicación team (tema viáticos) Reuniones auditorio de hidrocarburos (tema alistamiento año 2025)	Correos emitidos por la líder Firma de planillas de asistencia
14.	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Atendi indicaciones de la lider 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 y rectores 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.	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, Rectores, aprendices mediante mensajes y material claro y objetivo en la app whatsapp, correo electrónico.	Herramientas TIC, reposará información en el portafolio del instructor. Visita a la IE. Manuel Elkin Patarroyo, 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.	Herramientas TIC, Drive, formularios. 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 Julio con las respectivas evidencias .	Informe de actividades de apoyo a la formación mes de julio generado por Sofía plus . Portafolio del instructor. MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
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 mejoramiento de la formación profesional	No se programaron actividades.	N/A

	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 juicios evaluativos del reconocimiento de	Se realizo en el aplicativo sofia plus el registro de juicios evaluativos fichas de grado 10 y 11 de las IE asignadas.	Reportes de juicios evaluativos Portafolio del instructor MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ

	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.	Se realizo el requerimiento de los materiales de formación, en el formato respectivo	Portafolio del instructor MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ
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 socialización y seguimiento a la etapa productiva se concerto fechas de entrega de bitácoras con aprendices y docentes técnicos.	Formatos de planeación y seguimiento etapa productiva Formato de bitácora mensual Evidencias en los drives asignados
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 julio 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 técnico pedagógico en las instituciones	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 procedimiento de la ejecución de la FPI.	Plataforma Sofía Plus.

	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		
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 – ZAJUNA para el desarrollo de las actividades.	Plataforma ZAJUNA
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 productos concretos en fechas precisas, según	Actualmente no se ha solicitado colaboración con SENNOVA, pero se está presto a colaborar en sus proyectos de investigación.	N/A

	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 sensibilización destinada a los	N/A	N/A

	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 junio
38.	El contratista deberá informar, en un término	N/A	N/A

	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.		

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. 9469355238 aportes en linea (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes), correspondiente al mes de junio 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: 01/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2024 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

• 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

• 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 : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2685138 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

• 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

• 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 :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2684978 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

• 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

• 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 : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2851588 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

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

• 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

• 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 : 56,00

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: **JULIO**

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL PARADA DIAZ | 3213363314

N° FICHA DE CARACTERIZACION	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)		HORAS EJECUTADAS
								INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	
2851588	GRADO 10	Manuel Elkin Patarryo	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE . ---ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	EJECUCION PLAN DE TRABAJO RECESO ESCOLAR: TRANSFERENCIA METODOLOGICA, PORTAFOLIO INSTRUCTORES-SEGUIMIENTO FICHAS MATRICULADAS.	Julio 2 de 2024	Julio 2de 2024	12:00 p. m.	8:00 p. m.	**8**
2851704	GRADO 10	Gabriela Mistral	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE . ---ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	EJECUCION PLAN DE TRABAJO RECESO ESCOLAR: TRANSFERENCIA METODOLOGICA, PORTAFOLIO INSTRUCTORES-SEGUIMIENTO FICHAS MATRICULADAS.	Julio 3 de 2024	Julio 3 de 2024	8:00 a. m.	4:00 p. m.	**8**
2684978	Grado 11	Jorge Eliecer Gaitan	ACADEMICO	Tecnico en agroindustria alimentaria	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	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.	EJECUCION PLAN DE TRABAJO RECESO ESCOLAR: TRANSFERENCIA METODOLOGICA, PORTAFOLIO INSTRUCTORES-SEGUIMIENTO FICHAS MATRICULADAS.	Julio 4 de 2024	Julio 4 de 2024	2:00 a. m.	10:00 p. m.	**8**
2685138	Grado 11	Leon de greif	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	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.	EJECUCION PLAN DE TRABAJO RECESO ESCOLAR: TRANSFERENCIA METODOLOGICA, PORTAFOLIO INSTRUCTORES-SEGUIMIENTO FICHAS MATRICULADAS.	Julio 5 de 2024	Julio 5 de 2024	8:00 p. m.	4:00 p. m.	**8**
2851588	GRADO 10	Manuel Elkin Patarryo	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE . ---ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	CONTEXTUALIZAR EL MARCO NORMATIVO NACIONAL PARA EL MONTAJE DE PLANTAS Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN LAS TENDENCIAS TECNOLÓGICAS MODERNAS.	Julio 8 de 2024	Julio 31 de 2024	7:00 a. m.	1:00:00 p m.	**48**

L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

	8																													
		8																												
			8																											
				8																										
	RE	RE	RE	RE			6	6						6	6						6	6					6	6	

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

2851704	GRADO 10	Gabriela Mistral	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO	ALISTAR LOS EQUIPOS Y MATERIALES NECESARIOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE . ---ALMACENAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS CON RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, SEGÚN NORMAS VIGENTES.	CONTEXTUALIZAR EL MARCO NORMATIVO NACIONAL PARA EL MONTAJE DE PLANTAS Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON ALTOS ESTÁNDARES DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN LAS TENDENCIAS TECNOLÓGICAS MODERNAS.	Julio 11 de 2024	Julio 31 de 2024	7:00 a. m.	3:00:00 p m.		RE	RE	RE	RE						8							8							8							**24**
2685138	Grado 11	Leon de greif	TECNICA	Tecnico en agroindustria alimentaria	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	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.	MONITOREAR PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD	Julio 12 de 2024	Julio 31 de 2024	7:00 a. m.	3:00:00 p m.		RE	RE	RE	RE							8							8							8						**24**
2684978	Grado 11	Jorge Eliecer Gaitan	ACADEMICO	Tecnico en agroindustria alimentaria	CONTROLAR PUNTOS CRÍTICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	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.	MONITOREAR PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO PARA ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD	Julio 8 de 2024	Julio 31 de 2024	7:00 a. m.	3:00:00 p m.		RE	RE	RE	RE					8							8							8							8	**32**
																																											0

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

OBSERVACIONES: