PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica, Julio 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 Julio 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:** Almacenar productos alimenticios según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. Aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. **Resultado 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. Revisar las condiciones técnicas e higiénicas de equipos, utensilios e instalaciones	Captura de pantalla de formación de cada ficha. anexo al final del informe. Compartida en drive con el supervisor de contrato.

		para el desarrollo de procesos térmicos de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa y la normatividad vigente **Ficha**: 1857487 – Agroindustria Alimentaria: **Proyecto**: FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL EN LAS I. E. ARTICULADAS CON EL CENTRO AGROEMPRESARIAL **ase:** Hacer, Verificar **Actividad del proyecto:** Implementar procesos de produccion alimentaria de acuerdo a parametros tecnicos y legales **Competencia**: aplicar proceso térmico según procedimiento y normas vigentes. **Resultado de aprendizaje :** conservar los alimentos aplicando tratamientos térmicos según parámetros técnicos y de calidad establecidos**.**	
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, 2062922	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.	Se evaluo juicios de las fichas 2063596-2062922	Captura de pantalla. Anexo al final del informe.
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 plaltaforma Territorium, para colgar guias de aprendizajes, material de apoyo y actividades Red social Whatsapp para ejecutar la formación.	al final del informe. Evidencias en sofia plus y Plataforma Territorium
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 Julio 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 instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Se actualizo el portafolio planes de trabajo de los programas de formación en ejecución y las evidencias de formación.	Portafolio del Instructor, 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.	N/A para este periodo.	No aplica

19.	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Divulgación y promoción de las carreras técnicas y tecnológicas mediante redes sociales y estados, del centro agroempresarial.	Caturas de pantalla anexas al final del informe.
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. Informe de notas de la ficha 2063596	Evidencia en SECOP II. Catura de pantalla al final del informe.
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, Territorium y 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 informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar 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. 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, (5158653160) expedido por SOI correspondiente al mes de Junio del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

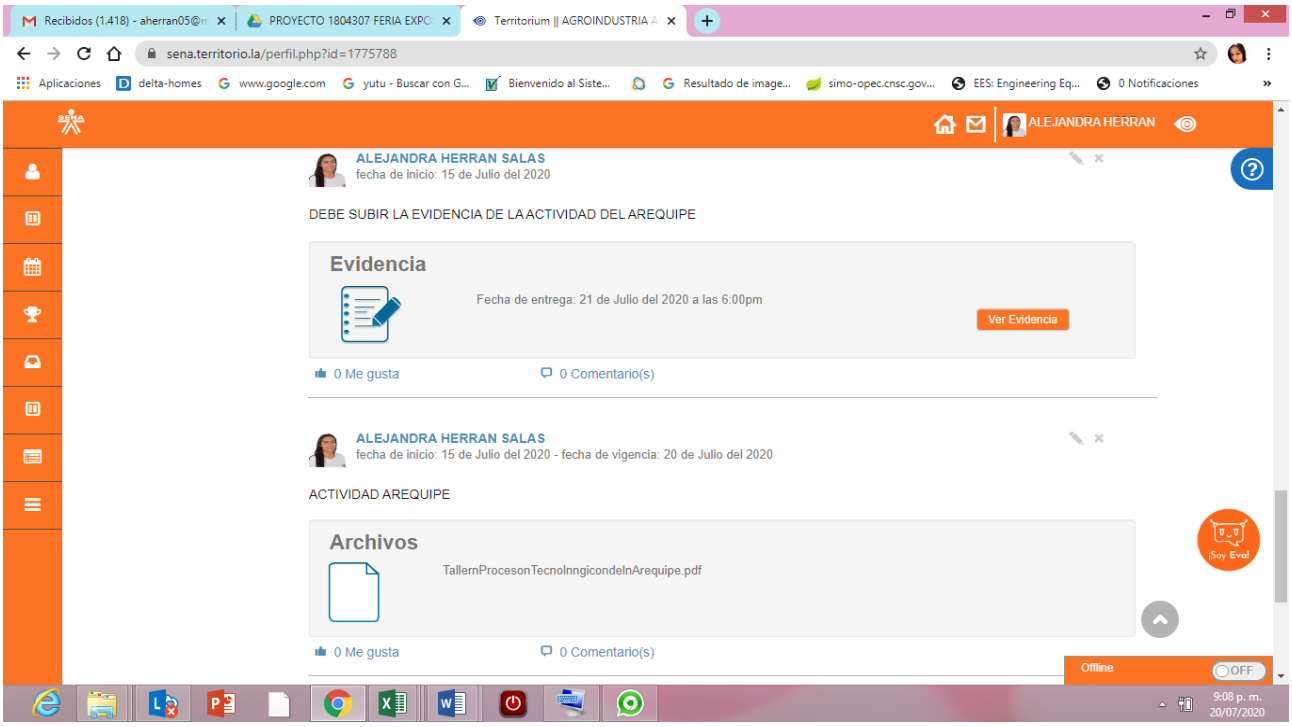
Cordialmente,

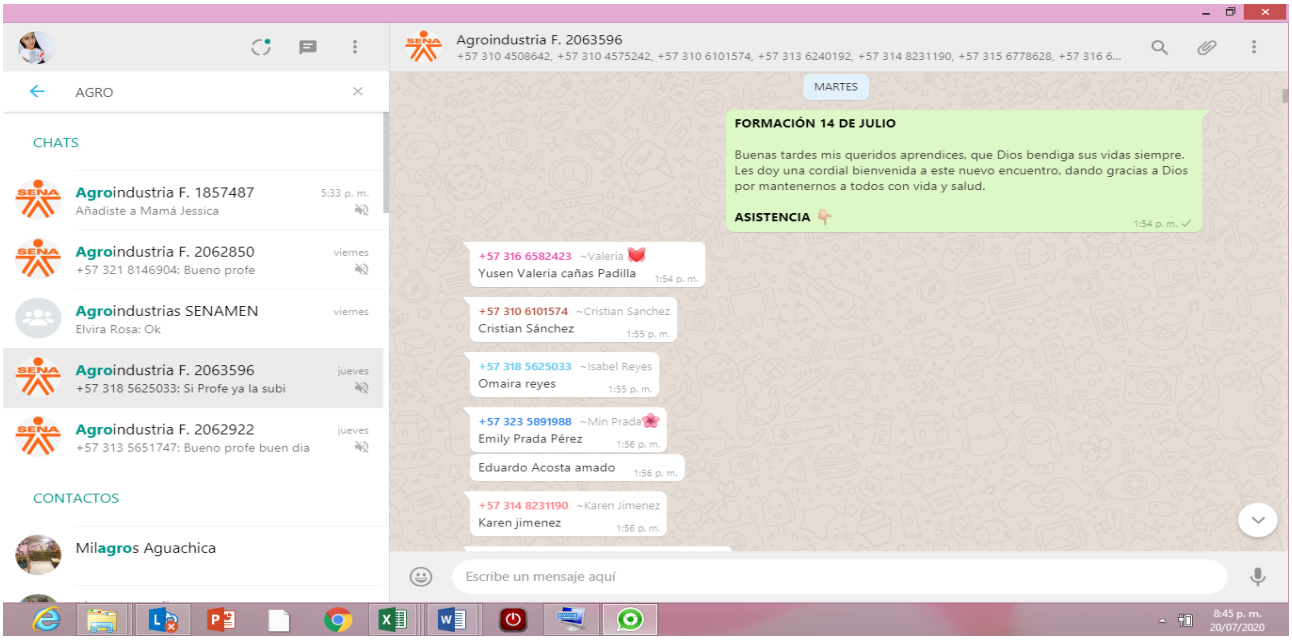
ALEJANDRA HERRAN SALAS
Contratista
C.C. No. 1.065.876.350

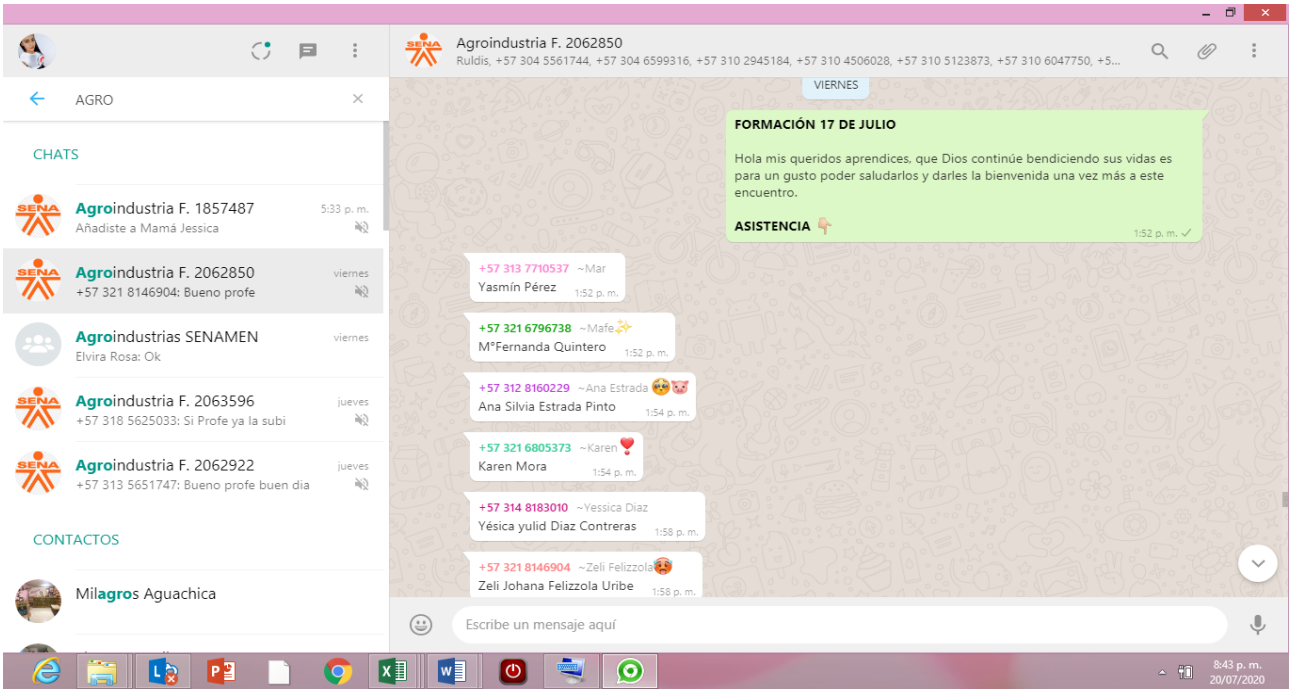
Recibí a satisfacción:

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

Evidencia 1

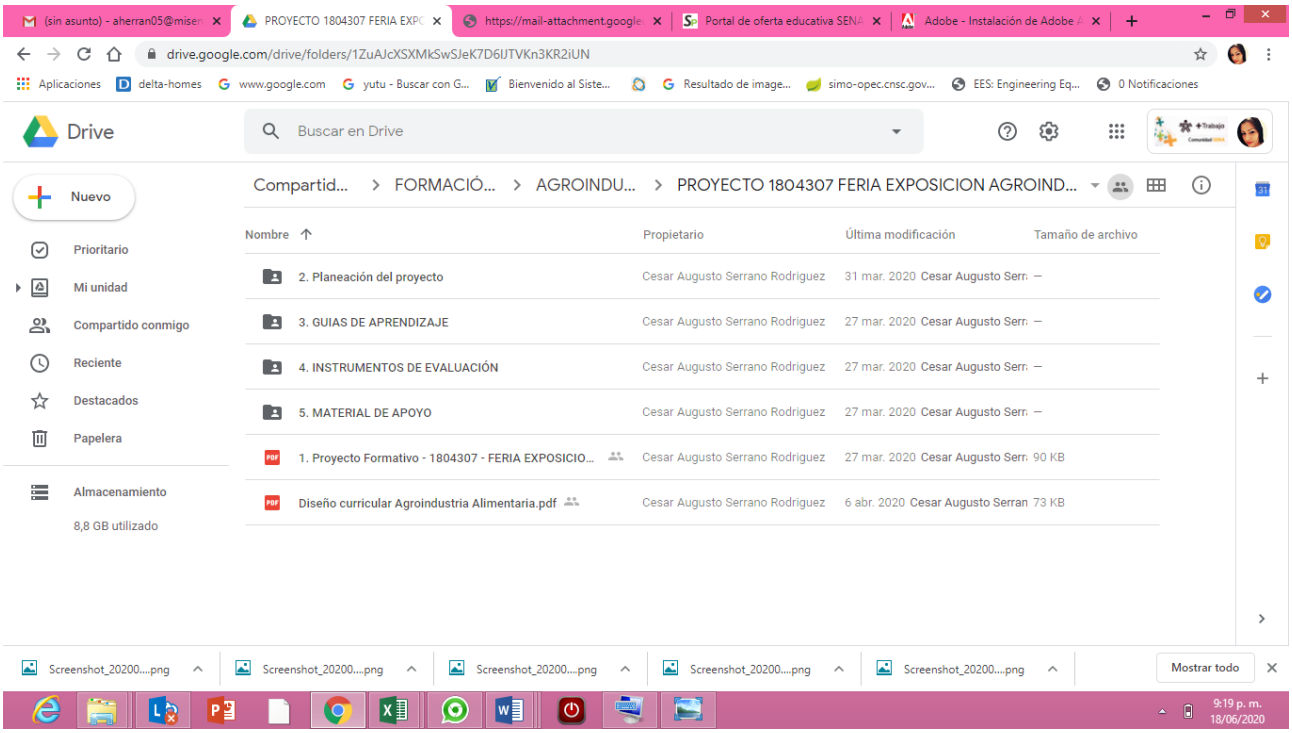

Territorium || AGROINDUSTRIA
sena.territorio.la/perfil.php?id=1775788
ALEJANDRA HERRAN
ALEJANDRA HERRAN SALAS
fecha de inicio: 15 de Julio del 2020
DEBE SUBIR LA EVIDENCIA DE LA ACTIVIDAD DEL AREQUIPE
Evidencia
Fecha de entrega: 21 de Julio del 2020 a las 6:00pm
Ver Evidencia
0 Me gusta
0 Comentario(s)
ALEJANDRA HERRAN SALAS
fecha de inicio: 15 de Julio del 2020 - fecha de vigencia: 20 de Julio del 2020
ACTIVIDAD AREQUIPE
Archivos
TallernProcesonTecnoInngicondelnArequipe.pdf
0 Me gusta
0 Comentario(s)
Offline
OFF
9:08 p. m.
20/07/2020


AGRO
CHATS
Agroindustria F. 1857487
Añadiste a Mamá Jessica
Agroindustria F. 2062850
+57 321 8146904: Bueno profe
Agroindustrias SENAMEN
Elvira Rosa: Ok
Agroindustria F. 2063596
+57 318 5625033: Si Profe ya la subi
Agroindustria F. 2062922
+57 313 5651747: Bueno profe buen dia
CONTACTOS
Milagros Aguachica
Agroindustria F. 2063596
+57 310 4508642, +57 310 4575242, +57 310 6101574, +57 313 6240192, +57 314 8231190, +57 315 6778628, +57 316 6...
MARTES
FORMACIÓN 14 DE JULIO
Buenas tardes mis queridos aprendices, que Dios bendiga sus vidas siempre. Les doy una cordial bienvenida a este nuevo encuentro, dando gracias a Dios por mantenernos a todos con vida y salud.
ASISTENCIA
+57 316 6582423 ~Valeria
Yusen Valeria cañas Padilla
+57 310 6101574 ~Cristian Sanchez
Cristian Sánchez
+57 318 5625033 ~Isabel Reyes
Omaira reyes
+57 323 5891988 ~Min Prada
Emily Prada Pérez
Eduardo Acosta amado
+57 314 8231190 ~Karen Jimenez
Karen jimenez
Escribe un mensaje aquí
8:45 p. m.
20/07/2020

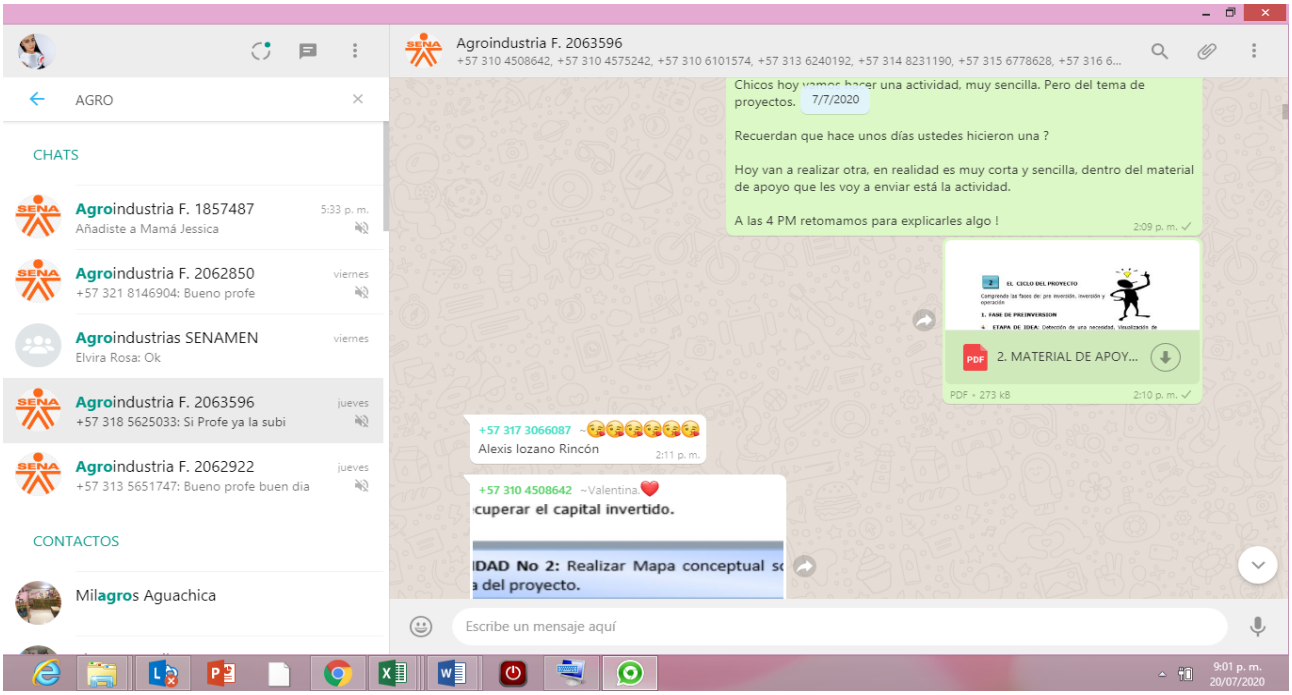


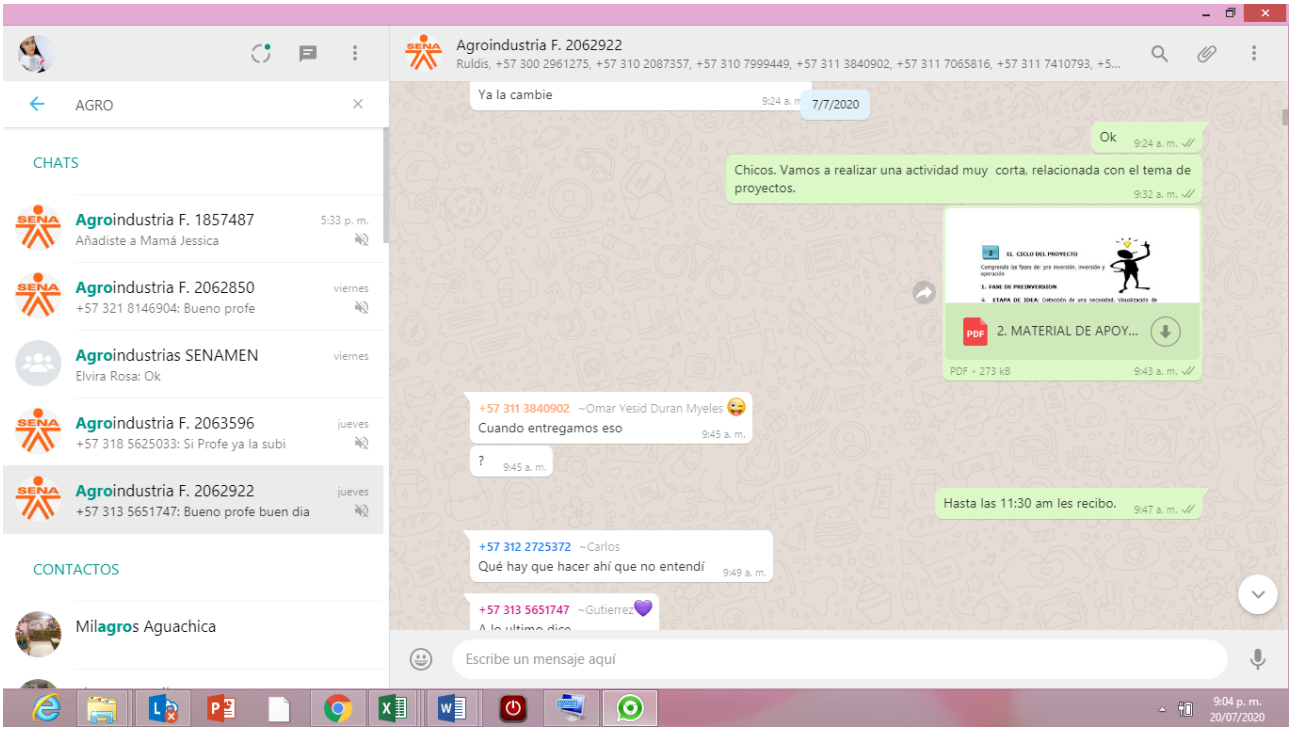
Evidencia 2

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

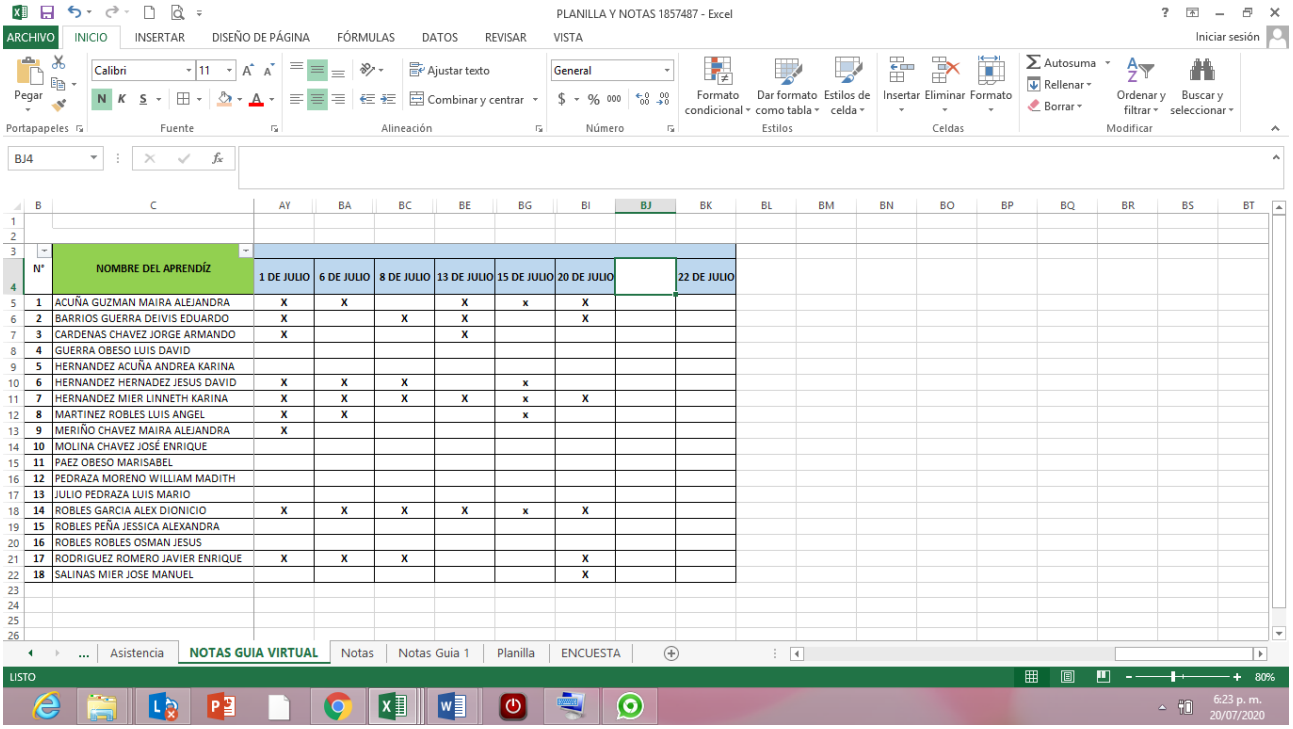


Evidencia 5


Agroindustria F. 2063596
+57 310 4508642, +57 310 4575242, +57 310 6101574, +57 313 6240192, +57 314 8231190, +57 315 6778628, +57 316 6...
AGRO
CHATS
Agroindustria F. 1857487
Añadiste a Mamá Jessica
5:33 p. m.
Agroindustria F. 2062850
+57 321 8146904: Bueno profe
viernes
Agroindustrias SENAMEN
Elvira Rosa: Ok
viernes
Agroindustria F. 2063596
+57 318 5625033: Si Profe ya la subi
jueves
Agroindustria F. 2062922
+57 313 5651747: Bueno profe buen dia
jueves
CONTACTOS
Milagros Aguachica
Chicos hoy vamos hacer una actividad, muy sencilla. Pero del tema de proyectos.
7/7/2020
Recuerdan que hace unos días ustedes hicieron una ?
Hoy van a realizar otra, en realidad es muy corta y sencilla, dentro del material de apoyo que les voy a enviar está la actividad.
A las 4 PM retomamos para explicarles algo !
2:09 p. m.
2. MATERIAL DE APOY...
PDF • 273 kB
2:10 p. m.
+57 317 3066087
Alexis lozano Rincón
2:11 p. m.
+57 310 4508642 ~Valentina
cuperar el capital invertido.
DAD No 2: Realizar Mapa conceptual s
del proyecto.
Escribe un mensaje aquí
9:01 p. m.
20/07/2020

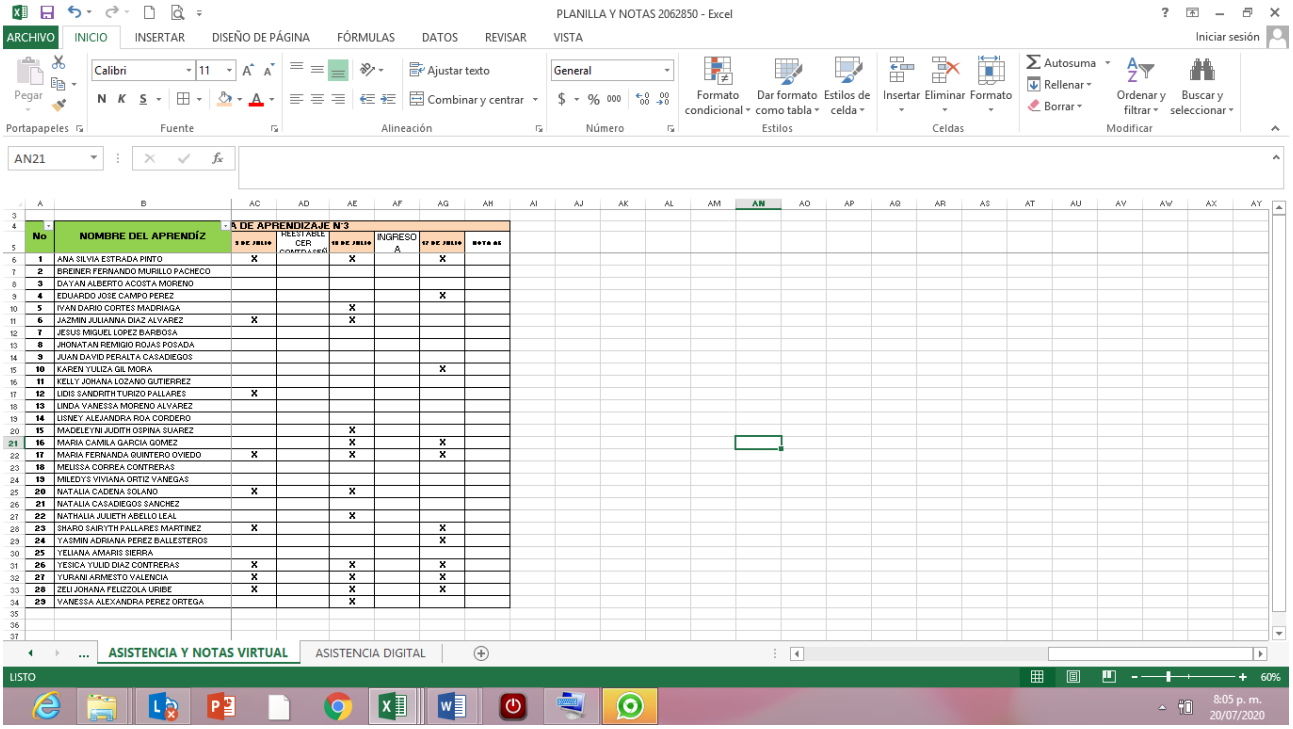

Agroindustria F. 2062922
Ruldis, +57 300 2961275, +57 310 2087357, +57 310 7999449, +57 311 3840902, +57 311 7065816, +57 311 7410793, +5...
AGRO
CHATS
Agroindustria F. 1857487
Añadiste a Mamá Jessica
5:33 p. m.
Agroindustria F. 2062850
+57 321 8146904: Bueno profe
viernes
Agroindustrias SENAMEN
Elvira Rosa: Ok
viernes
Agroindustria F. 2063596
+57 318 5625033: Si Profe ya la subi
jueves
Agroindustria F. 2062922
+57 313 5651747: Bueno profe buen dia
jueves
CONTACTOS
Milagros Aguachica
Ya la cambie
9:24 a. m.
7/7/2020
Ok
9:24 a. m.
Chicos. Vamos a realizar una actividad muy corta, relacionada con el tema de proyectos.
9:32 a. m.
2. MATERIAL DE APOY...
PDF • 273 kB
9:43 a. m.
+57 311 3840902 ~Omar Yesid Duran Myeles
Cuando entregamos eso
9:45 a. m.
?
9:45 a. m.
Hasta las 11:30 am les recibo.
9:47 a. m.
+57 312 2725372 ~Carlos
Qué hay que hacer ahí que no entendí
9:49 a. m.
+57 313 5651747 ~Gutierrez
Escribe un mensaje aquí
9:04 p. m.
20/07/2020

Evidencia 6



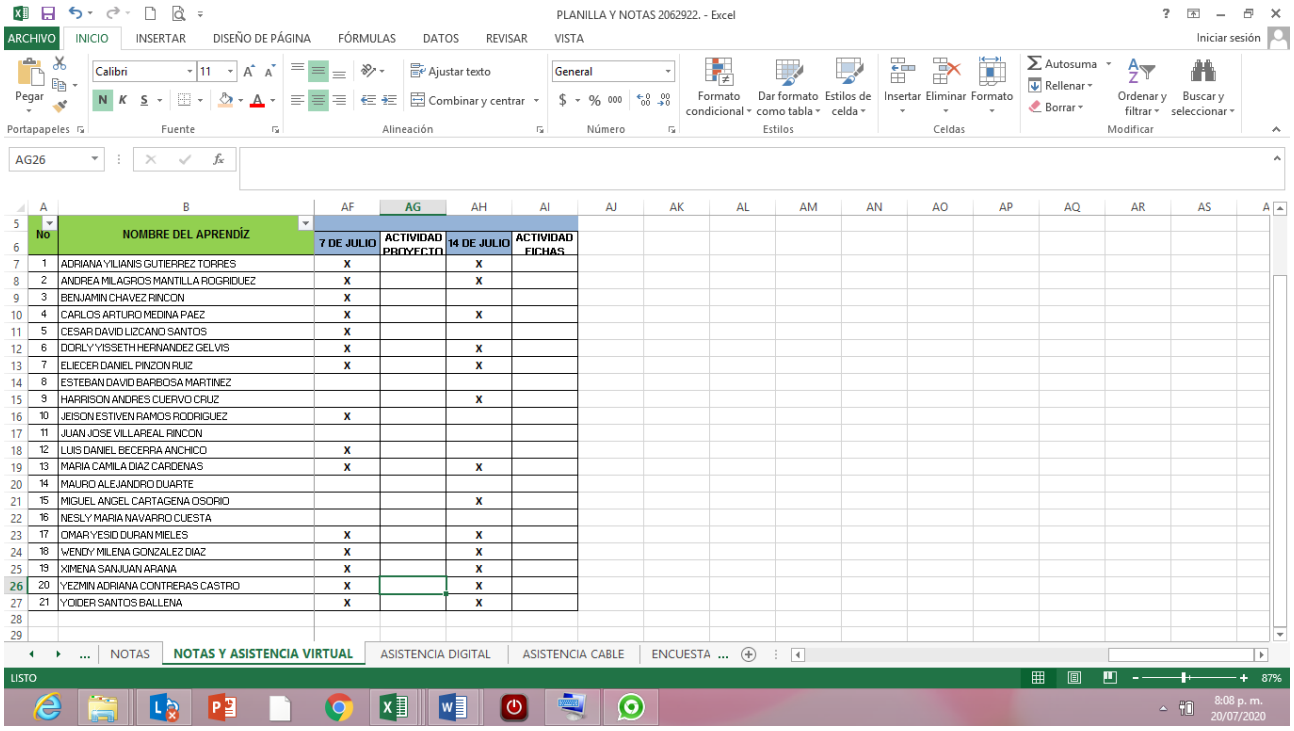
PLANILLA Y NOTAS 1857487 - Excel

N°	NOMBRE DEL APRENDÍZ	1 DE JULIO	6 DE JULIO	8 DE JULIO	13 DE JULIO	15 DE JULIO	20 DE JULIO		22 DE JULIO
1	ACUÑA GUZMAN MAIRA ALEJANDRA	X	X		X	x	X		
2	BARRIOS GUERRA DEIVIS EDUARDO	X		X	X		X		
3	CARDENAS CHAVEZ JORGE ARMANDO	X			X				
4	GUERRA OBESO LUIS DAVID								
5	HERNANDEZ ACUÑA ANDREA KARINA								
6	HERNANDEZ HERNADEZ JESUS DAVID	X	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							
10	MOLINA CHAVEZ JOSÉ ENRIQUE								
11	PAEZ OBESO MARISABEL								
12	PEDRAZA MORENO WILLIAM MADITH								
13	JULIO PEDRAZA LUIS MARIO								
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		
18	SALINAS MIER JOSE MANUEL						X		



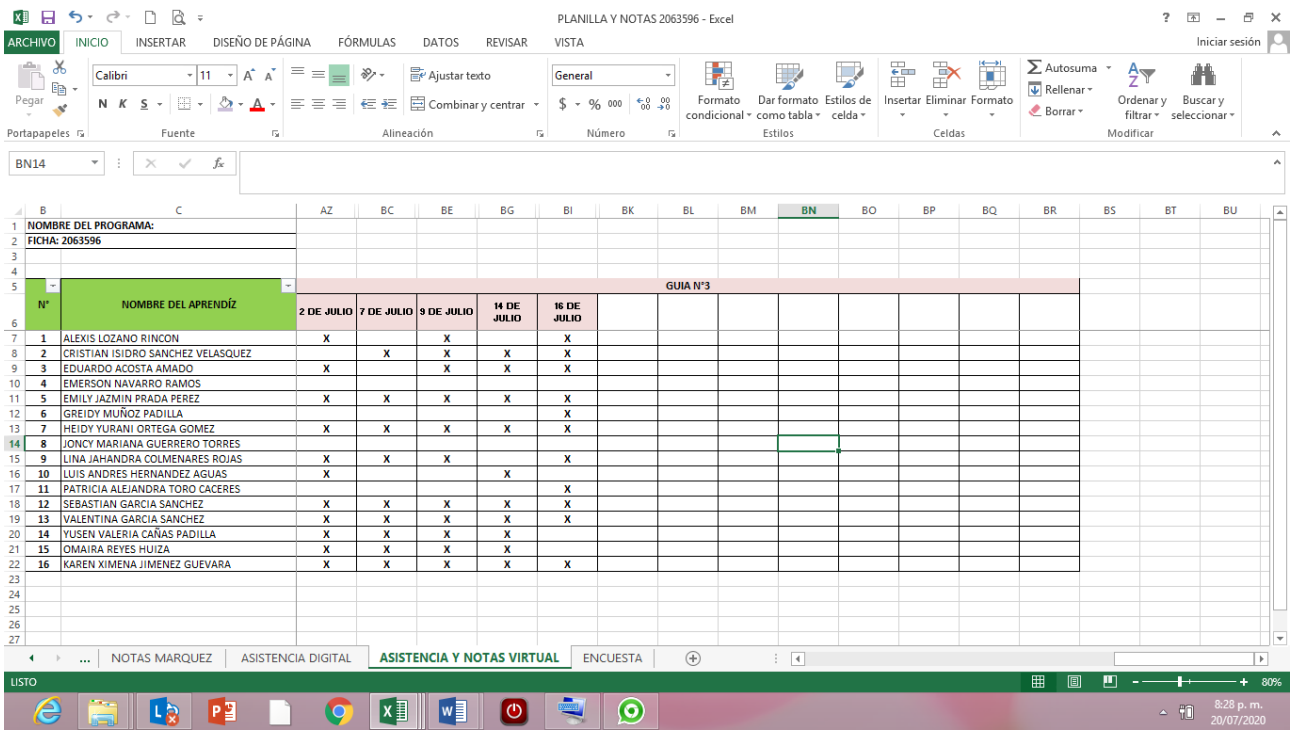
PLANILLA Y NOTAS 2062850 - Excel

No	NOMBRE DEL APRENDÍZ	A DE APRENDIZAJE N°3					
		3 DE JULIO	REESTABLECER CONTRATO	10 DE JULIO	INGRESO A	17 DE JULIO	NOTA AS
1	ANA SILVIA ESTRADA PINTO	X		X		X	
2	BREINER FERNANDO MURILLO PACHECO						
3	DAYAN ALBERTO ACOSTA MORENO						
4	EDUARDO JOSE CAMPO PEREZ					X	
5	IVAN DARIO CORTES MADRIAGA			X			
6	JAZMIN JULIANNA DIAZ ALVAREZ	X		X			
7	JESUS MIGUEL LOPEZ BARBOSA						
8	JHONATAN REMIGIO ROJAS POSADA						
9	JUAN DAVID PERALTA CASADIEGOS						
10	KAREN YULIZA GIL MORA					X	
11	KELLY JOHANA LOZANO GUTIERREZ						
12	LIDIS SANDRITH TURIZO PALLARES	X					
13	LINDA VANESSA MORENO ALVAREZ						
14	LISNEY ALEJANDRA ROA CORDERO						
15	MADELEYNI JUDITH OSPINA SUAREZ			X			
16	MARIA CAMILA GARCIA GOMEZ			X		X	
17	MARIA FERNANDA QUINTERO OVIEDO	X		X		X	
18	MELISSA CORREA CONTRERAS						
19	MILEDYS VIVIANA ORTIZ VANEGAS						
20	NATALIA CADENA SOLANO	X		X			
21	NATALIA CASADIEGOS SANCHEZ						
22	NATHALIA JULIETH ABELLO LEAL			X			
23	SHARO SAIRYTH PALLARES MARTINEZ	X				X	
24	YASMIN ADRIANA PEREZ BALLESTEROS					X	
25	YELIANA AMARIS SIERRA						
26	YESICA YULID DIAZ CONTRERAS	X		X		X	
27	YURANI ARMESTO VALENCIA	X		X		X	
28	ZELI JOHANA FELIZZOLA URIBE	X		X		X	
29	VANESSA ALEXANDRA PEREZ ORTEGA			X			



PLANILLA Y NOTAS 2062922. - Excel

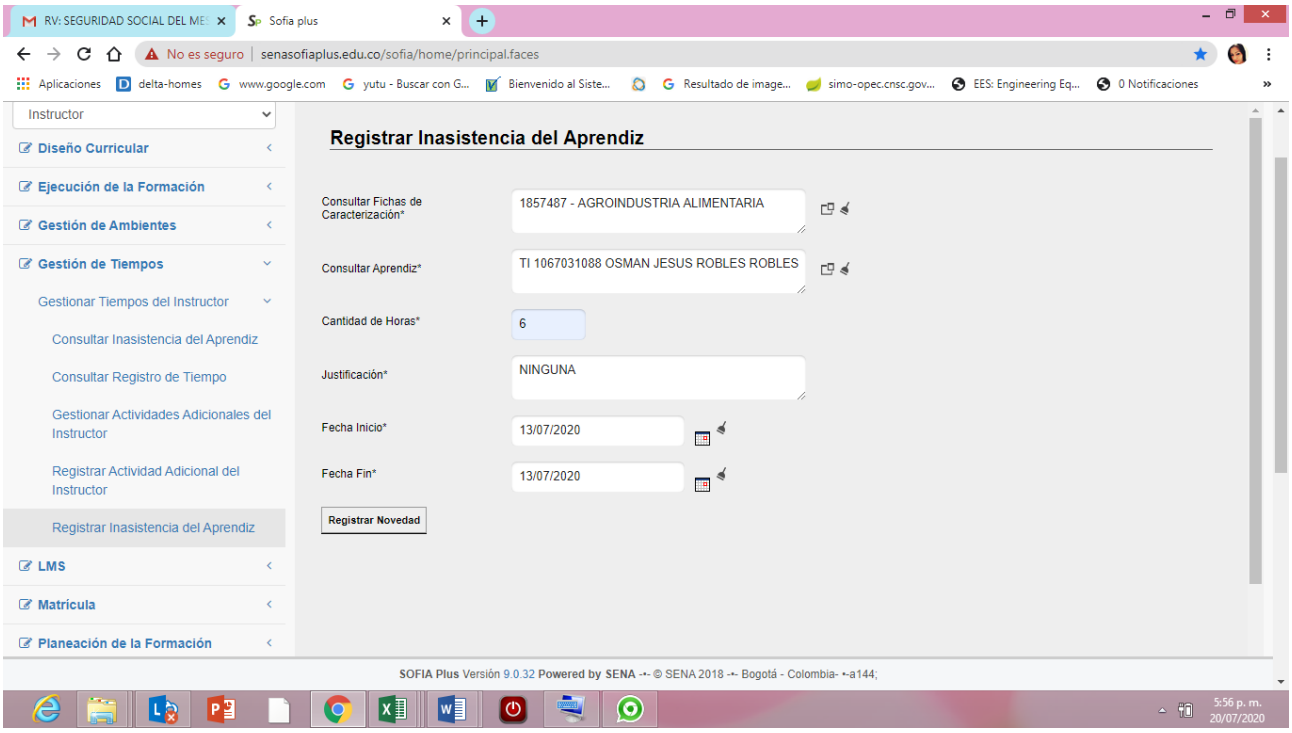
No	NOMBRE DEL APRENDÍZ	7 DE JULIO	ACTIVIDAD PROYECTO	14 DE JULIO	ACTIVIDAD FICHAS
1	ADRIANA YILIANIS GUTIERREZ TORRES	X		X	
2	ANDREA MILAGROS MANTILLA ROGRIDUEZ	X		X	
3	BENJAMIN CHAVEZ RINCON	X			
4	CARLOS ARTURO MEDINA PAEZ	X		X	
5	CESAR DAVID LIZCANO SANTOS	X			
6	DORLY YISSETH HERNANDEZ GELVIS	X		X	
7	ELIECER DANIEL PINZON RUIZ	X		X	
8	ESTEBAN DAVID BARBOSA MARTINEZ				
9	HARRISON ANDRES CUERVO CRUZ			X	
10	JEISON ESTIVEN RAMOS RODRIGUEZ	X			
11	JUAN JOSE VILLAREAL RINCON				
12	LUIS DANIEL BECERRA ANCHICO	X			
13	MARIA CAMILA DIAZ CARDENAS	X		X	
14	MAURO ALEJANDRO DUARTE				
15	MIGUEL ANGEL CARTAGENA OSORIO			X	
16	NESLY MARIA NAVARRO CUESTA				
17	OMAR YESID DURAN MIELES	X		X	
18	WENDY MILENA GONZALEZ DIAZ	X		X	
19	XIMENA SANJUAN ARANA	X		X	
20	YEZMIN ADRIANA CONTRERAS CASTRO	X		X	
21	YOIDER SANTOS BALLENA	X		X	



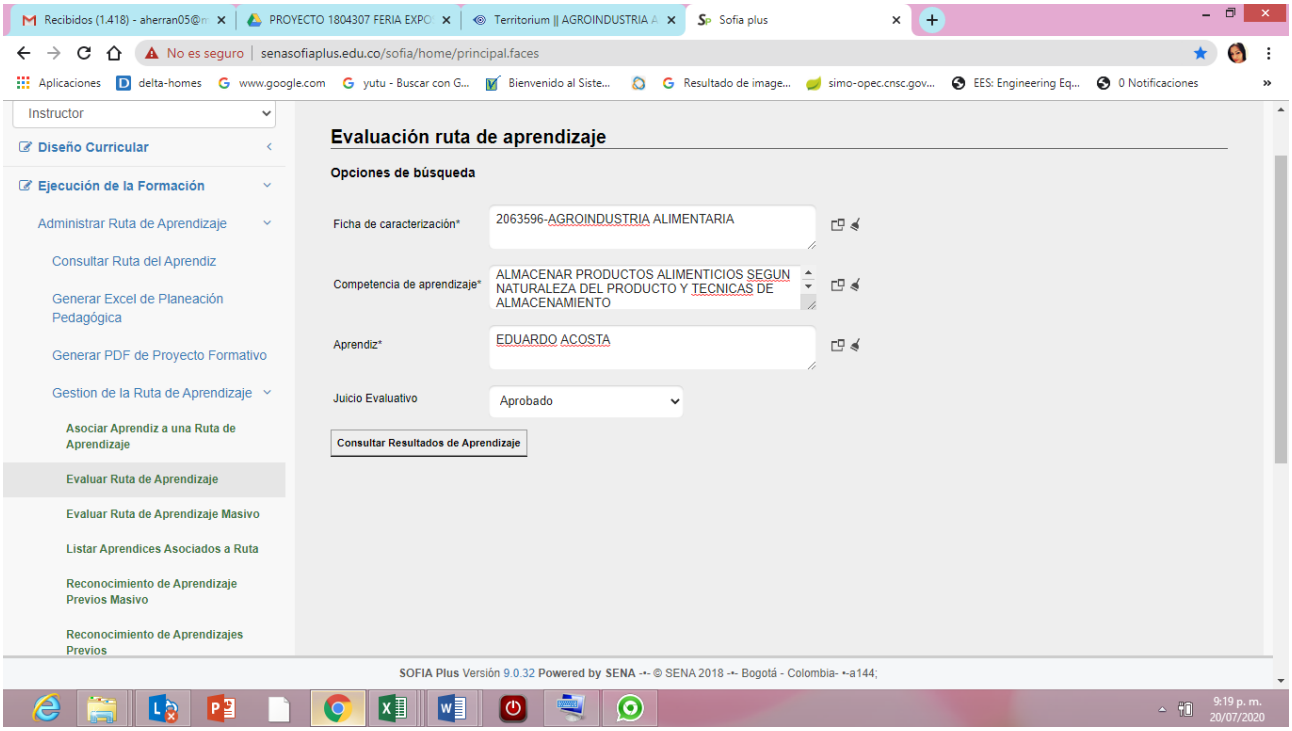
PLANILLA Y NOTAS 2063596 - Excel

NOMBRE DEL PROGRAMA:
FICHA: 2063596

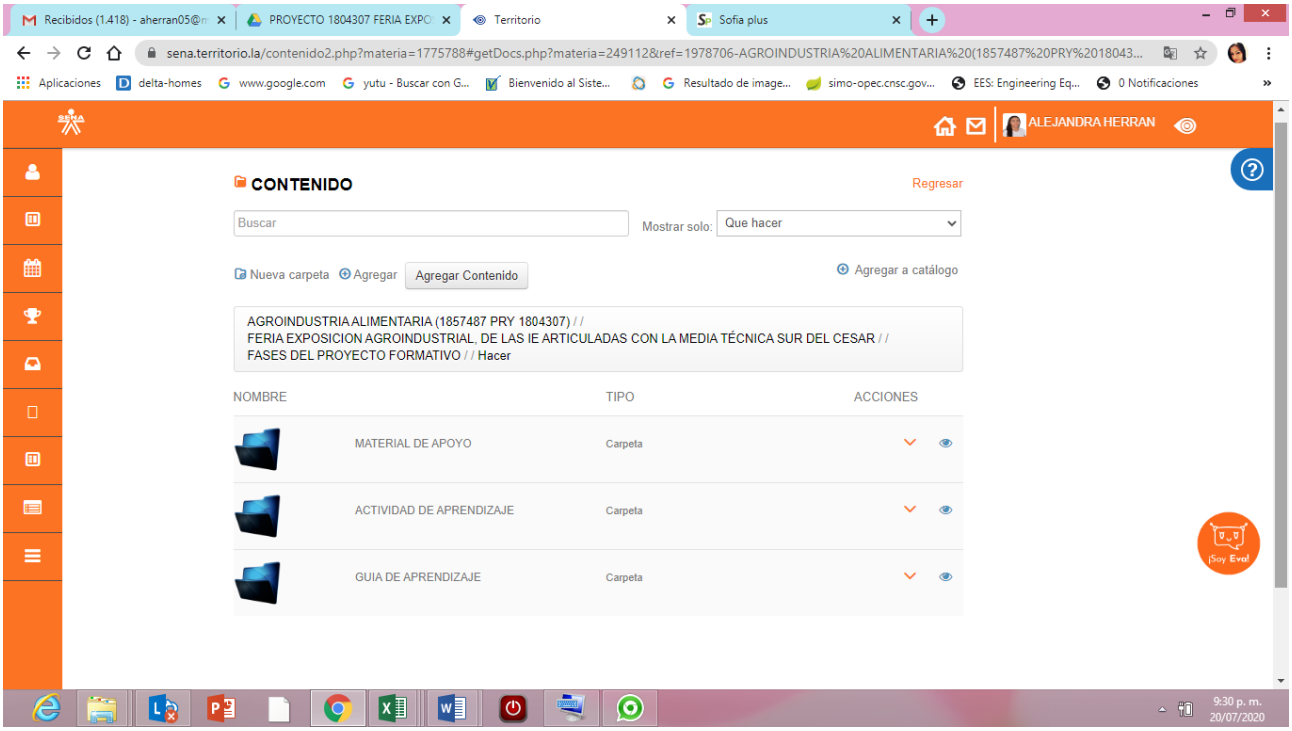
N°	NOMBRE DEL APRENDÍZ	GUIA N°3				
		2 DE JULIO	7 DE JULIO	9 DE JULIO	14 DE JULIO	16 DE JULIO
1	ALEXIS LOZANO RINCON	X		X		X
2	CRISTIAN ISIDRO SANCHEZ VELASQUEZ		X	X	X	X
3	EDUARDO ACOSTA AMADO	X		X	X	X
4	EMERSON NAVARRO RAMOS					
5	EMILY JAZMIN PRADA PEREZ	X	X	X	X	X
6	GREIDY MUÑOZ PADILLA					X
7	HEIDY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

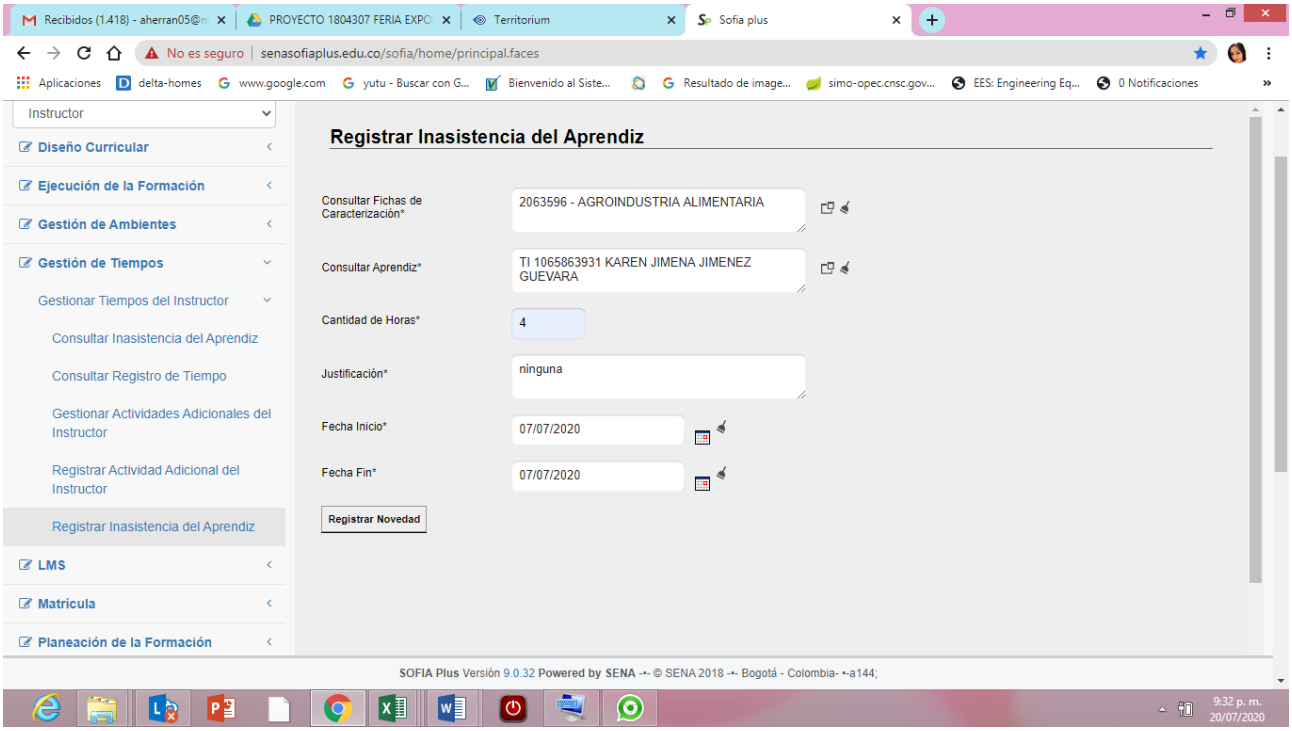

RV: SEGURIDAD SOCIAL DEL ME
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Gestión de Ambientes
Gestión de Tiempos
Gestionar Tiempos del Instructor
Consultar Inasistencia del Aprendiz
Consultar Registro de Tiempo
Gestionar 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*
1857487 - AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Consultar Aprendiz*
TI 1067031088 OSMAN JESUS ROBLES ROBLES
Cantidad de Horas*
6
Justificación*
NINGUNA
Fecha Inicio*
13/07/2020
Fecha Fin*
13/07/2020
Registrar Novedad
SOFIA Plus Versión 9.0.32 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a144;
5:56 p. m.
20/07/2020

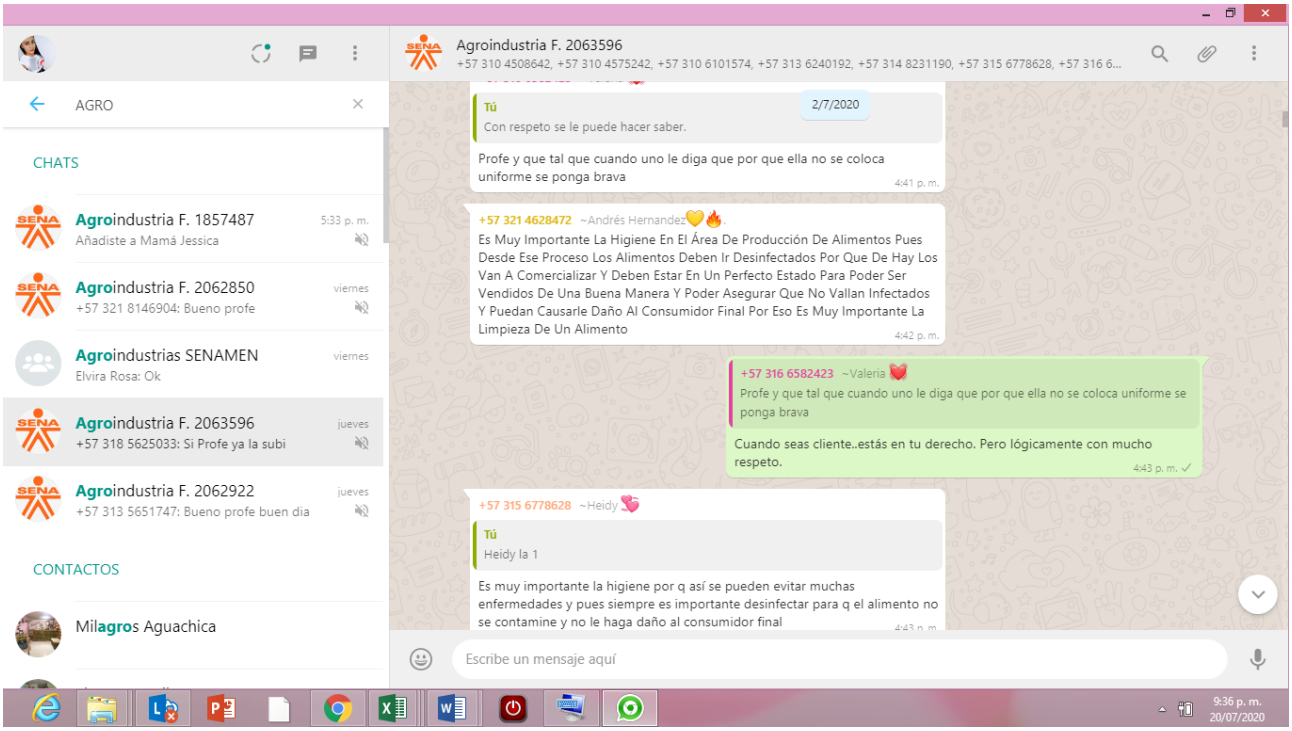
Evidencia 8


Recibidos (1.418) - aherran05@
PROYECTO 1804307 FERIA EXPO
Territorium || AGROINDUSTRIA A
Sofia plus
No es seguro | senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Evaluación ruta de aprendizaje
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
2063596-AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA
Competencia de aprendizaje*
ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS SEGUN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TECNICAS DE ALMACENAMIENTO
Aprendiz*
EDUARDO ACOSTA
Juicio Evaluativo
Aprobado
Consultar Resultados de Aprendizaje
SOFIA Plus Versión 9.0.32 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a144;
9:19 p. m.
20/07/2020

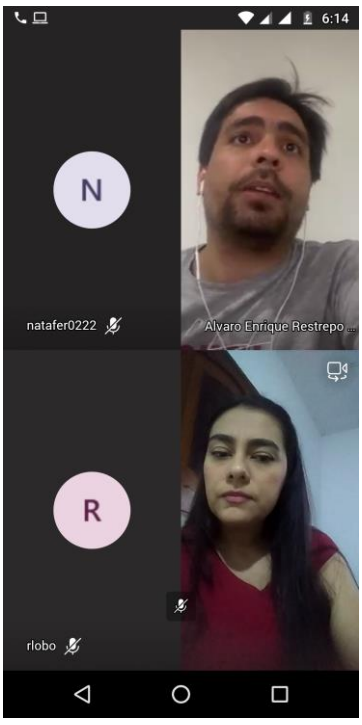
Evidencia 9


Recibidos (1.418) - aherran05@m
PROYECTO 1804307 FERIA EXPO
Territorio
Sofia plus
sena.territorio.la/contenido2.php?materia=1775788#getDocs.php?materia=249112&ref=1978706-AGROINDUSTRIA%20ALIMENTARIA%20(1857487%20PRY%2018043...
ALEJANDRA HERRAN
CONTENIDO
Regresar
Buscar
Mostrar solo:
Que hacer
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Agregar a catálogo
AGROINDUSTRIA ALIMENTARIA (1857487 PRY 1804307) / /
FERIA EXPOSICION AGROINDUSTRIAL. DE LAS IE ARTICULADAS CON LA MEDIA TÉCNICA SUR DEL CESAR / /
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / / Hacer
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
MATERIAL DE APOYO
Carpeta
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE
Carpeta
GUIA DE APRENDIZAJE
Carpeta
¡Soy Eva!
9:30 p. m.
20/07/2020


Recibidos (1.418) - aherran05@m
PROYECTO 1804307 FERIA EXPO
Territorium
Sofia plus
No es seguro
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 1065863931 KAREN JIMENA JIMENEZ GUEVARA
Cantidad de Horas*
4
Justificación*
ninguna
Fecha Inicio*
07/07/2020
Fecha Fin*
07/07/2020
Registrar Novedad
SOFIA Plus Versión 9.0.32 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a144;
9:32 p. m.
20/07/2020



Evidencia 11

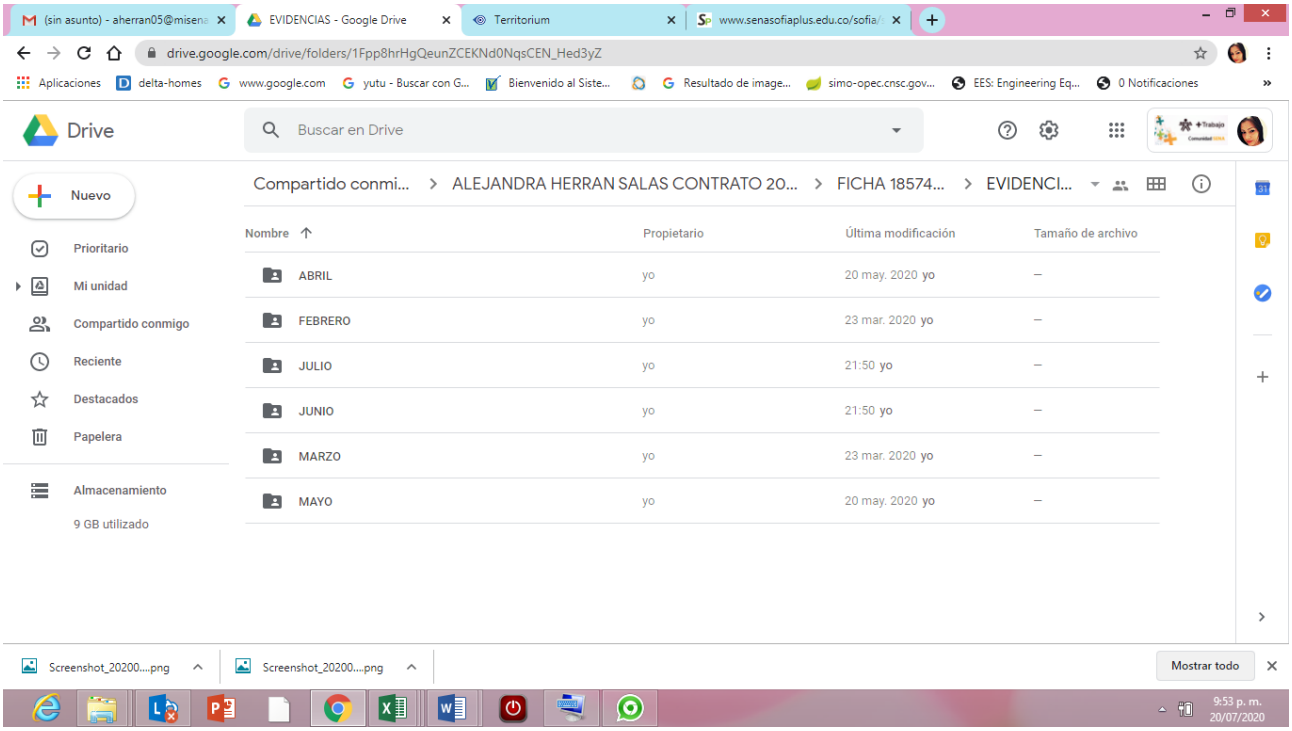






Evidencia 14

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

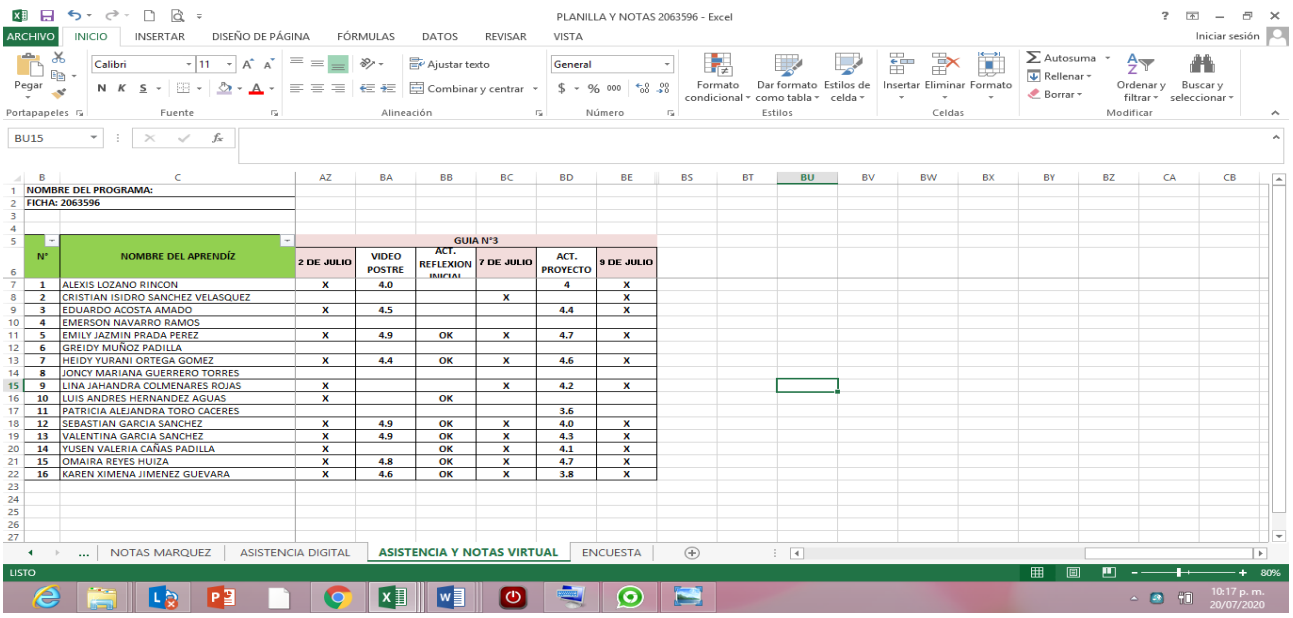


Evidencia 19





Evidencia 21



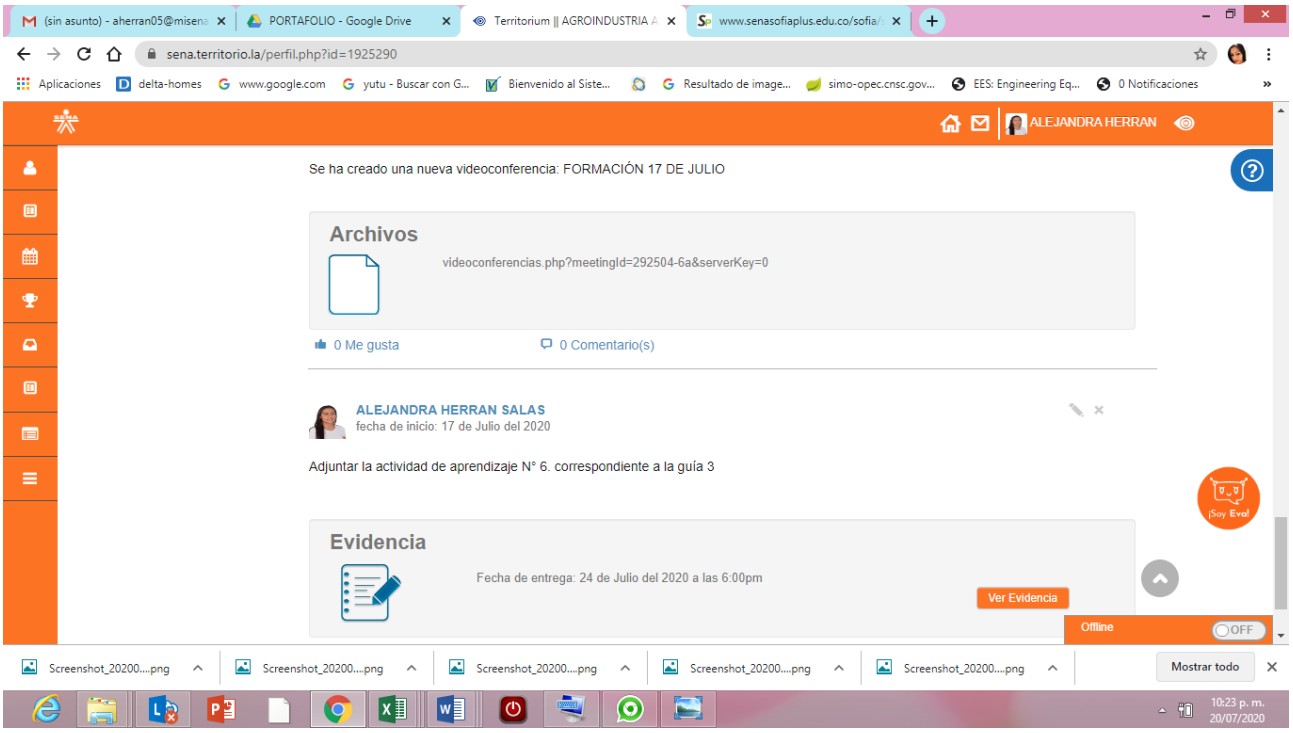
PLANILLA Y NOTAS 2063596 - Excel

NOMBRE DEL PROGRAMA:
FICHA: 2063596

N°	NOMBRE DEL APRENDÍZ	GUIA N°3					
		2 DE JULIO	VIDEO POSTRE	ACT. REFLEXION INICIAL	7 DE JULIO	ACT. PROYECTO	9 DE JULIO
1	ALEXIS LOZANO RINCON	X	4.0			4	X
2	CRISTIAN ISIDRO SANCHEZ VELASQUEZ				X		X
3	EDUARDO ACOSTA AMADO	X	4.5			4.4	X
4	EMERSON NAVARRO RAMOS						
5	EMILY JAZMIN PRADA PEREZ	X	4.9	OK	X	4.7	X
6	GREIDY MUÑOZ PADILLA						
7	HEIDY YURANI ORTEGA GOMEZ	X	4.4	OK	X	4.6	X
8	JONCY MARIANA GUERRERO TORRES						
9	LINA JAHANDRA COLMENARES ROJAS	X			X	4.2	X
10	LUIS ANDRES HERNANDEZ AGUAS	X		OK			
11	PATRICIA ALEJANDRA TORO CACERES					3.6	
12	SEBASTIAN GARCIA SANCHEZ	X	4.9	OK	X	4.0	X
13	VALENTINA GARCIA SANCHEZ	X	4.9	OK	X	4.3	X
14	YUSEN VALERIA CAÑAS PADILLA	X		OK	X	4.1	X
15	OMAIRA REYES HUIZA	X	4.8	OK	X	4.7	X
16	KAREN XIMENA JIMENEZ GUEVARA	X	4.6	OK	X	3.8	X

NOTAS MARQUEZ | ASISTENCIA DIGITAL | ASISTENCIA Y NOTAS VIRTUAL | ENCUESTA

Evidencia 23



sena.territorio.la/perfil.php?id=1925290

ALEJANDRA HERRAN

Se ha creado una nueva videoconferencia: FORMACIÓN 17 DE JULIO

Archivos

videoconferencias.php?meetingId=292504-6a&serverKey=0

0 Me gusta 0 Comentario(s)

ALEJANDRA HERRAN SALAS
fecha de inicio: 17 de Julio del 2020

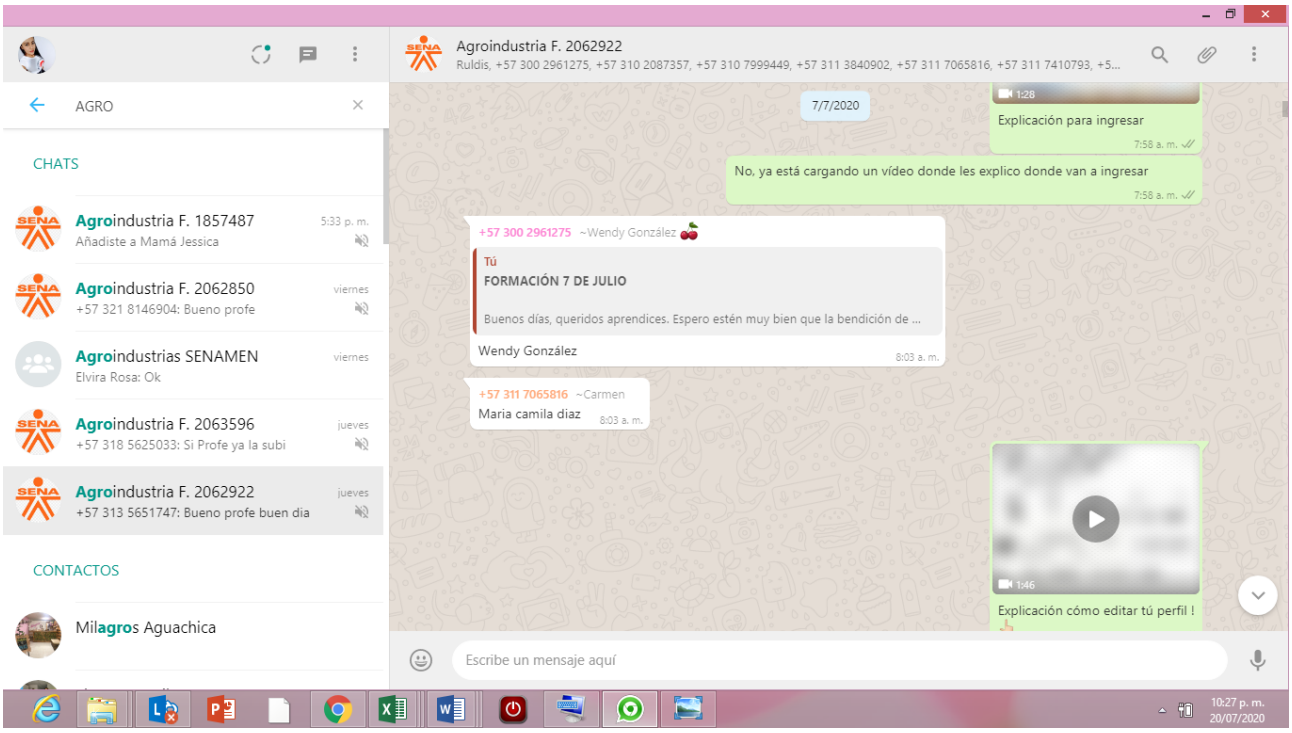
Adjuntar la actividad de aprendizaje N° 6. correspondiente a la guía 3

Evidencia

Fecha de entrega: 24 de Julio del 2020 a las 6:00pm

Ver Evidencia

Offline OFF


AGRO
CHATS
Agroindustria F. 1857487
5:33 p. m.
Añadiste a Mamá Jessica
Agroindustria F. 2062850
viernes
+57 321 8146904: Bueno profe
Agroindustrias SENAMEN
viernes
Elvira Rosa: Ok
Agroindustria F. 2063596
jueves
+57 318 5625033: Si Profe ya la subi
Agroindustria F. 2062922
jueves
+57 313 5651747: Bueno profe buen dia
CONTACTOS
Milagros Aguachica
Agroindustria F. 2062922
Ruldis, +57 300 2961275, +57 310 2087357, +57 310 7999449, +57 311 3840902, +57 311 7065816, +57 311 7410793, +5...
7/7/2020
1:28
Explicación para ingresar
7:58 a. m.
No, ya está cargando un vídeo donde les explico donde van a ingresar
7:58 a. m.
+57 300 2961275 ~Wendy González
Tú
FORMACIÓN 7 DE JULIO
Buenos días, queridos aprendices. Espero estén muy bien que la bendición de ...
Wendy González
8:03 a. m.
+57 311 7065816 ~Carmen
Maria camila diaz
8:03 a. m.
1:46
Explicación cómo editar tú perfil !
Escribe un mensaje aquí
10:27 p. m.
20/07/2020

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ALEJANDRA HERRAN SALAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2020 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 : 20,00

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 : 34,00

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 : 48,00

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

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: ALEJANDRA HERRAN SALAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL